

十勝ブランドの未来に向けて～「食の地方主権」実行委員会

10月上旬、十勝のナチュラルチーズづくりを応援しているフランスAOCチーズ協会のジャン・ユベール名誉会長を招き、帯広市や新得町で3日間のフォーラムが開催された。原料の郷旧知から加工品の製造地への脱皮を諮り、「十勝ブランド」の発展に向けた取り組みがいま、地域を挙げて動き出す。

今回のフォーラムは、フランスのAOC認証制度やチーズの品質をテーマとし、地域産業のあり方を探る試みである。

AOCとは、昔ながらの製法によって伝統の味を守るチーズやワインなどに与えられる、フランスの認証（日本では「原産地呼称統制制度）」のことだ。フランスのAOCチーズの認定基準は、世界でもっとも厳しいといわれている。

この日、各地の工房から集まったチーズをタイプ別に並べ、品評会が行われた。60人ほどの参加者の多くは、製造に携わる人たちだという。

「地域のチーズを、より高品質にしていくために企画しました。全体のレベルアップを図るには、品質を見極め、欠点をフォローすることがだいじです」

と、日本のナチュラルチーズ作りを牽引してきた、共働学舎新得農場代表の宮嶋望さん(60)が主旨を説明する。



形と外観、生地と組織、匂いと風味の3項目について、評価表に印象を記す。チーズの製品管理のポイントを理解し、欠点を見つけ改善することで、品質を向上させることができる。

「カマンベールチーズなどの白カビタイプで、表皮の下で生地が流れてしまうのは、製造時に技術的な問題があったことを表すもの。レンネット（乳を固める酵素）投入やカットिंगの

タイミング、温度、モールド（型）に入れるタイミングなどの原因が考えられますね…」

フランスAOCチーズ協会（ANAOF）の名誉会長であるジャン・ユベールさん(80)が各テーブルを回り、チーズを手に取り、ていねいに指摘。チーズの製造工程における基本を確認していく。

出品されたチーズを試食し、感想を述べ合うなかで、自分のチーズに足りないものなど、新たな発見がある。それが、地域の農畜産物のブランド力を高めることにつながっていく。



共働学舎に学び、品質向上へ確かな手ごたえ

基盤整備が進み、大規模な農業地帯に発展した十勝地方だが、残念ながら原材料の供給地に甘んじている。さらなる価格の上昇が望めないなか、製品価値を高めて販売する取り組みが求められている。

4年前に発足した「十勝ブランド認証機構」では、ナチュラルチーズとパン、スイーツの3部門で、37工場の209品が認証された。しかし、十勝には地域ブランド認証や地産地消に向けた取り組みが他にもあり、統一がとれていない。



そこで、JAや行政、商工団体、食品加工業の代表らが集まり、「食の地方主権」実行委員会（大会長＝有塚利宣・十勝地区農業協同組合長会会長）を立ち上げ、より安定した「十勝ブランド」を育てていくことになった。

「ユベールさんと出会い、製造方法や販売戦略など、フランスのAOCに学んだチーズ作りでがんばる共働学舎の取り組みを共有し、地域のコンセプト

を持とうというのが今回の目的なんです」（実行委員会事務局の佐藤隆則さん）

新得会場のフォーラムに参加したチーズ生産者に話を聞いた。

旭川市の伊勢昇平さん(25)は、共働学舎でハード系チーズの製造技術などを学び、二年前にUターンした。放牧経営で15頭の乳牛を飼う「伊勢ファーム」では、ソフトクリームやチーズの製造・販売なども手がけている。

「旭川の気候に合ったものと考え、フランス内陸部で作られてきたブルーチーズに着目しました。ぼくはこのチーズに絞り、牧場の個性を表現していきたい。フォーラムに参加

することで、自分に欠けているところが見えました」

と、手ごたえを感じているようだ。

別海町で今春からチーズ製造を本格化させた「なかやまミルク工房」の従業員、阿部真澄さん(28)は、学生時代から10年ほどアメリカで暮らし、チーズを口にする機会が多かったという。

「チーズの世界は奥が深いですよ。今回は、経験を積まないとわからないことがいっぱいある、と実感しました。得るものが多く、もっと勉強したいですね」

道外からの参加者もいる。岐阜県郡上市にある「たかすファーマーズ」の社長、和田嘉人さん(51)もその一人。11年前に設立された同社では豆腐や牛乳などに加え、5年前からチーズも製造する。

「岐阜ではチーズについてよく知られていないので、ありがたい企画です。品質のどこに着目すべきかが、わかってきました」

若い世代が多く、期待が持てる。チーズづくりへの熱意が伝わってきた。

フランスAOCチーズの歴史に学ぶ



フランスのAOC認証は、原料の生産段階から最終的な品質評価まで特定の条件を満たし、地域ごとの伝統的な味を守る農業製品にのみ与えられる。AOCチーズは全生産量の2割ほどで、地域性や味覚の基準が細かく規定された厳しい品質評価の上に成り立っている。

講師役を務めたユベールさん(写真左)は、フランスAOCチーズ協会の第3代会長として27年間、地域の産業を守る活動を続けてきた人だ。平成2年の「第1回ナチュラルチーズサミット in 十勝」の主賓として来日して以来、製造技術者や官能評価の指導者を派遣するなど十勝のチーズ作りを応援してきた。

大規模な流通チェーンの台頭で、いったん衰えたAOCチーズの専門店が、政令で保護されることによって再生し、地域の過疎化を防ぐこ

ともできた。そうした歴史も踏まえ、ユベールさんは参加者に力強いエールを送った。

「地域ブランドをつくることは、経済の安定にもつながります。小規模な専門店には、大手の流通が持っていない、心のこもった対応ができる強みがある。日本のチーズは、生産者とそれに関連する人たちがいっしょになり、第一歩を踏み出さなければなりません。日本の乳製品の消費量はまだ少ないが、ポテンシャルは高い。素晴らしい未来を持っている

ので、がんばってください」

「さらべつチーズ工房」の技術顧問を務める三谷佳昭さん(71)は、十勝の活性化やAOC認証制度に関心がある。ブランド力の向上を図ろうとの思いから参加した。「高品質の決め手は味であり、それを決めるのは消費者。フランスの事情を知り、国が小規模生産者を守っているのがうらやましかった」と感想を述べた。

チーズの品質を五官で確かめ、AOC認証制度に学ぶ今回のフォーラムでは、特色のあるチーズ作りをめざす生産者をはじめ、専門店やパンメーカー、行政の関係者らの姿も目にした。まずは、品質向上とブランド化による地域経済の発展の道筋を考える第一歩になったようだ。

実行委員会の幹事長で音更町の菓子メーカー「柳月」の田村昇社長は、
「これからの十勝農業は、TPP（環太平洋連携協定）を含め、自由化の問題に直面する。わたしたちは、認証制度や表示を充実させ、おいしい食べ物を提供していかなくては。このフォーラムを機会に十勝ブランドを充実させ、地域の経済や農業を守っていききたい」と、意欲を見せていた。

業種を超えて地域の未来を模索する試みが、少しずつ広がりを見せている。