

北海道チーズ工房を視察

乳業ペンクラブ

本紙などで構成される酪農乳業ペンクラブはこのほど、国産ナチュラルチーズの生産に取り組み、北海道・美瑛ファームおよび富良野チーズ工房を視察した。

美瑛ファームは、北海道・美瑛町で酪農業および乳製品製造販売業、東京での製パンおよび外食事業を展開することを目的として設立した農業生産法人となる。2022年に行われた「Japan Cheese Awards 2022」で、ハードタイプのチーズ「美瑛放牧酪農場『フロマージュド美瑛夏ミルク』」がグランプリを受賞、また「2023年オールジャパン日本ナチュラルチーズコンテスト」で農林水産大臣賞を受賞し、話題となった。

太田 悟顧問(写真上右)

は「当牧場では、牛乳本来の味と美味しさを消費者に知ってもらい、安全で安心な商品为消费者に届けることを目的に事業を展開。飼育しているのは、ジャージー種、ブラウンスイス種、ホルスタイン種、モンベリ



山などの乳製品に加工している。また、東京銀座と青山のセントルベーカーリーで自社の脱脂乳と美瑛産小麦を使用した食パンの販売も行っている。さらに昨年4月末に東京・丸の内ビル地下に『バター美瑛放牧酪農場』を出店。プラント製造した生クリームを送り、バターを製造し、食してもらうほか、クッ

アード種の4種で、放牧酪農を行っている。生乳は自社プラントでバター、生クリーム、脱脂乳、ソフトミックス、低温殺菌牛乳、チーズなどの乳製品に加工している。また、東京銀座と青山のセントルベーカーリーで自社の脱脂乳と美瑛産小麦

キー等菓子類の原材料として使用している」と説明。

アワードグランプリの「美瑛ファーム」 「チーズワインチェダー」の富良野チーズ工房

またチーズ工房の新設については「牧場開設時からチーズの製造販売事業を構想・計画。小熊童子取締役(同中央)をチーズの製造

研究のためにフランス・コロンテに派遣した。チーズを本格的に製造し、レストラン等での販売を期待していたが、新型コロナウイルス感染症の影響で販売店やレストランの休業などで業績が厳しい状況にあったが、2022年度、23年のコンテスト受賞により、メデイ

アで商品を取り上げてもらう機会が増えている。これを機に今年度売上目標達成に向け取り組んでいる」と述べた。

〈美瑛ファーム概要〉

2008年8月設立、初期投資3億円。事業開始は2009年11月。飼養頭数は搾乳牛40頭、育成牛50頭、計90頭。搾乳量は27万ℓ、ホクレンから購入22万ℓ、合計49万ℓを処理。製造内訳はバター・生クリーム・脱脂乳が346・5トン、ソフトミックス41トン、牛



富良野チーズ工房 後藤常務

続いて、酪農乳業ペンクラブは、北海道・富良野チーズ工房を訪問。 富らの酪産公社は、1983年に富良野市と富らの



美瑛ファーム チーズ熟成室

農協の出資による第三セクターとして、チーズ工場の運営主体として設立。当時、余乳問題対策として、富良野市と酪農学園大学の共同開発により、富らのワイン(赤)で着色・香り付けし、表面に大理石模様が生きたワイン入りの「富らのチーズワイン



富良野チーズ工房 マゾン・ドウ・ピエール

製造・販売している。 (富良野チーズ工房概要) 所在地 北海道富良野市中央区、見学時間 4月〜10月は午前9時〜午後5時、11月〜3月は午前9時〜午後4時。(門馬恵美)

「チェダー」を生み出し、1984年から発売するなど、特徴のある国産ナチュラルチーズを製造・販売している。

置。来場者数は年間25万人で、コロナ禍は10万人まで減少したが、昨年から来場者数は回復しつつある。敷地内にある、富良野手づくり体験工房ではバター、アイス、チーズなどの手作り体験実習も行っており、国産のナチュラルチーズなど乳製品のおいしさを発信している」と説明。チーズ公園内には、富良野チーズ工房のほか、富らのチーズ工場(製造品目「ワインチェダー」チーズ、ホワイトチーズ、富らの牛乳)、富らのアイスマルク工房(富らのアイスマルク)、富良野手づくり体験工房、富らのピッツア工房(ナポリピッツア)の施設があり、富良野の牧場で育った乳牛の生乳を使った牛乳・乳製品を