

皆野・長瀬ロータリークラブ

週報

- ◇例会日
- ◇例会場
- ◇事務所

第1・第2木曜日 12:30~13:30 第3・第4木曜日のいずれか 18:30~19:30
 長瀬レクリエーションホテル 養浩亭
 〒369-1305 秩父郡長瀬町長瀬1446 養浩亭内
 Tel:0494-66-4134 / Fax:0494-66-4134 e-mail:minanaga@chichibu.ne.jp



The Magic of Rotary



第1685回例会 令和7年3月13日(木)

【会長の時間】

高田 富康

皆さん、こんにちは。今日はゲストとして株式会社秩父やまなみチーズ工房代表の高沢徹さんにおいでいただき、楽しいとためになるお話が聞けると思っています。



事務連絡を先にさせていただきます。4月の予定ですが、4月3日木曜日に児玉ロータリークラブと桜を見るということで合同例会を行います。今打ち合わせをしてるんですが、まだ会場は未定です。点鐘は午後6時になりますので、ここを4時半か5時くらいに出たいと思っています。3日に理事会が予定されていまして、次週に変更になりますので、12時にお集まりください。24日は夜間からお昼の例会に変更になります。よろしくお祈りします。

会長の時間ですが、喋るのはあまり得意ではありませんが、日頃から私は人は出会いが大切だという感じがしています。今日の高沢さんも初めて行って、卓話をお願いしたところ、すぐに承諾して頂き、本当に嬉しかったです。私は今年度外部卓話をテーマに掲げていますが、プレッシャーもあり、皆さんにお願いしていて、来月、再来月どうしようかという事を考えています。

私はあちこち飲み歩きが好きなのを皆さん知ってると思うんですけど、尖ってるっていうか、ちょっと普通と違うお店を探しながら、死ぬまで飲み歩きたいというのが、私の本音です。具体的に一つ二つ話をします。この間八王子でビジネスホテルに泊まりました。今はスマホですぐに調べられますので、お店を探して飲みに出ました。おかみさんと旦那さん、後期高齢者でしたが、食材から全てが金沢の物でした。お造りから色々焼き物とか全て金沢の物で、お酒も金沢の物で、純米酒のみでした。お醤油も2種類ありましたが、それも金沢の物でした。お造りの盛り合わせで寒ブリが出ましたが、濃い方の醤油でどうぞということでした。水曜日でお客さんの入りは半分ぐらいでしたが、ほとんどコースの料理でした。お会計する時に良かったですと伝えました。

次に本庄に友達が出来て、サーフィンをしている人で、南伊豆の方に通ってるうちに空き家があるという事で買って、そこに月に1回行っ

てるという人です。理容関係の仕事をしていいますが、本庄にはこういう店もあるんですよというお店が、やっぱりコース料理でしたが、演出がすごくて、お皿もなかなか変わってるんですけども、日本酒を注ぐと、おちょこがブルーになり、もう一つはピンクになったり。とにかく変わっていると言うか、値段も安くはないんですけど、やっぱりそれ相応以上の感じで、ここまで演出して、すごいなと思いました。

私はお酒を飲むのが好きで、あと車だけは人より尖っているのかなと。私はいつも同じが嫌いなので、女房にも今日の特徴何とか言って、うるさいって言われます、毎日作っていると、変わった物は出来ないと言われます。皆さんも食べることが好きだと思いますが、基本的に言えば、尖った物が好きで、平凡が嫌いかなというお話になります。ちょっと取り留めもない話です。

【幹事報告】

畝 徳治



地区事務所より大船渡大規模山林火災支援金のお願いがきています。



外部卓話

(株)秩父やまなみチーズ工房

代表取締役 高沢 徹様



資料をお配りさせていただきます。開業までの経過と言いますか、自己紹介ですが、私は昭和38年、1963年生まれで、今61です。ここを開設したのが2018年の10月なので、ちょうど6年半ぐらい経ったところです。私は東京の出身で、転勤で上海等がありますが、基本的に東京から出た事はありません。大学を卒業して、ファッションビジネスを対象とした日刊紙の記者をやっておりました。

編集の責任者だったり役員でしたので、辞めるつもりはなく、辞めるつもりではないというのはおかしいのですが、違うことやろうと計画していたわけではありませんが、病気をして休職をして。さあ、どうしようかなと。戻ろうかと思ったんですが、まあ、50 を過ぎて、違うことやろものもいいかなということ、退職をして何やろうか。趣味で作っていたチーズ、その時たまたま関心が少し高かったので、チーズづくりを仕事にしてみようかなと。とは言っても、趣味の延長でなかなか食品を作るというのは難しい怖いことなので、北海道のチーズ工房に、若い人だと3年とか5年とか学んで、独立の準備をしますが、年齢的にあまり時間もなかったもので、例えばかいわれ大根かもやしのようにつ成栽培で教えてくれということ頼み込んで、10ヶ月ほど北海道の新得、十勝の方のチーズ工房で働かせてもらって、OJT ですね、働かせてもらって、準備をしました。そして秩父という場所で始めたのは、妻の出身地が小鹿野で、私は東京以外に知ってる土地がなかったので、やるなら秩父でしょう。

もし退職して時間に余裕があり、東京を離れるのだったら秩父に転居してもいいかなという話をしていて、計画が10何年ちょっと早まったというような感じもあります。それ秩父でやることを決めて転居しました。ですから脱サラとか起業とかというようなお声掛けの取材等は基本にお断りしていて、そんな立派なものではないと思っています。

成り行きで今日に至るとい感じ。最初はお金もないので、始めるにあたっては、居抜きとか、空店舗とか借りてやろうかなと思っていましたが、商工会議所の方や兎田ワイナリーさん、地元の事業者の方といろいろディスカッションする中で、土地なんかも探してくださってという経過があってですね。そこまで言うてくださるのならということ、お金を借りて、建物も建ててということスタートしました。借金が予定より増えたのですが、吉田という場所でワイナリーさんがあったり、イチローズさんが近くにいたり、秩父ビールさんとかもあって、発酵の関係の方でやるという意味で非常にいい場所で準備ができたなと思っています。

準備の段階ですが、色々な機材が必要になるのですが、皆野病院のローソンの所の裏に、今は獣医さんがなっております。そこは30年ぐらい前に秩父酪農さんがやっているチーズ工房が3年か4年あって、その機材が全部残ってたんですね。埼玉県酪農組合が管理をして、倉庫の奥にあって、他の部分は獣医さんが使っていて、そこにあるはずだということで、言い値でいいから持ってって使っているよと。30年ぐらい前のものなので、木は劣化したり、ステンレス製品も中がボロボロだったりしていましたが、譲っていただき、使わせていただいています。お金も掛かったですが、イニシャルコストという事では、ご協力もいただいて、非常に安価にできたかなと思っています。

またレストラン、矢尾さんなど小売店さんとかに相談に行ったり、試食して頂く段階で、まあ扱ってくれる、売ってくれる等言っただ

いて、そういう支えをいただいて、比較的順調にスタート出来たと思っています。

最初は秩父の物とかにこだわって、やってたわけではないんですけども、やる中で、酪農家さん、小売業の方、発酵関係の方と話をする内に、秩父ではお酒、食べ物とか豊かなものがあると。せっかくなので、それを使ったナチュラルチーズ、地元のものを使ったナチュラルチーズが作ればいいなと。

例えばフランスやイタリアですと、それぞれの村町に1種類ずつ、まあ特徴的なチーズがあると、世界でもね2000種類ぐらいのチーズがあるとされています。そういう地のものを生かしたものを作りたいなというのを今一番考えて、作っています。

同時に国産ってというのは輸入のものに比べて高くなります。今は為替の問題がありますから、単純には言えないんですけども、どうしても高くなってしまいます。それでも1年に1回しか食べられないものにはしたくないなと。毎日食べられないけど、月1回とか、何かあった時に食卓にあげてもらえるような、価格とか食べやすさとかを提供したいなと。食卓に彩りを添えられるっていう言い方を私どもしていますが、そういう存在になりたいなと。例えばモッツァレラというフレッシュなチーズがあります。100gを700円で売っています。同じ規模の工房と比べると100円から200円安いかなと思っています。

もう一つはやっぱり食べ物なので美味しいはもちろんなんですけど、とにかく安全であるということは何よりも重視をしなければいけない。特にチーズは菌類を使うので、製造の段階で焼いたりしません。乳は殺菌はしますが、衛生管理とか本当に安心安全を大事にしてチーズを作っていきたいと思っています。

製造能力について、資料にパステライザー、チーズバット200リッターと書いております。一日であの処理できるニューの量は200リッターが最大だということです。乳200lに対してできるチーズって大体1割ですね。ですから最大でも20キロしか出来ません。残りは残りの180lはホエーというホエイという乳清です。そのままですと産業廃棄物になってしまう。高タンパク低カロリーですね。あの液体になります。これはまたちょっと違うとこで、今使っています。

2年くらい前まではスタッフを含め数名で製造していましたが、私が全部やろうかと考え方を変えて、作るのは私が一人でやっています。包装やカットをスタッフが、配達も妻とスタッフがやるという形でやっています。

チーズづくりは大きくした方がスケールのメリットは出ると言われてる業種ですが、当面は出来る範囲でやっています。年齢も年齢なので、継承の問題とかありますが、クオリティを上げていくということをとりあえずは重視していきたいなと思っています。

規模なんですけれども、作っている製品の種類は13、4種類ぐらいです。柱になる種類が7種類ぐらいです。一週間で6日か7日作っているので、作らない日もちょっと熟成の手入れと

かがあるんで、本当は4日ぐらいにして、残り手入れにまわしたいんですけども、そのパリエーションで作っています。

おかげさまでコンテストで賞を頂いています。製品の紹介で言うと、地元ものを使いたいということで、塩水で磨きながら熟成する物は毘沙門水で磨いて、イチローズモルトで表面を洗って仕上げる。後は秩父ビールさんの黒ビールを吸い込ませて、マーブル模様を。黒ビールチェダーという名前ですが、マーブル模様でスタウトの香りが香るようなものです。これが去年10月に金賞頂きました。

製造の流れをちょっとご紹介をしたいと思います。小鹿野町にある吉田牧場さんに行くと、朝絞ったものをバケツに入れて、運んでくるという形でやっています。乳は牛の種類とか、チーズに適してるとかあるんですけど、荒っぽく扱わないのが、味を一番決めると言われております。バチャバチャやると空気が入って酸化すると。脂肪が劣化して味が落ちると言われているので、ポンプとか使わずに人力でバケツに入れ、車もなるべく信号とかカーブのない道を通ってゆっくり帰ってくるという形で運んでいます。

持ってきたものを低温殺菌で63度で30分という低い温度で乳を殺菌して、そこに乳酸菌を入れて発酵させる。それから固まる凝乳酵素を入れて固め、固まってお豆腐みたいになったものを切って水分と固形分に分ける。その固形分をいろんな型に入れて、重しをして、熱湯で練ってモッツアレラみしたりという形で作っています。大体一日が工房に持ってきてから、殺菌で一時間かかって発酵で4、5時間かかって、練ったり、型に入れたりして4、5時間かかるというような作業を繰り返しています。モッツアレラなどは作ったその日のうちに販売します。その分、賞味期限が1週間しかないという事になります。一方でさっきあの塩水で磨いて。イチローズモルトで洗うようなものは、5週間一日おき磨いてひっくり返して、またひっくり返すという事を5週間やって、切って出すと。これは賞味期限が1ヶ月になります。秩父ビールを入れるものは、重しを入れて水分を抜いて硬くするので、3ヶ月から4ヶ月出すまでに毎日ひっくり返して表面を磨いてをして、固くなってちょうど良くなった所で切って、これも賞味期限に1ヶ月で出しています。作ってすぐに出せるものと3ヶ月くらいかかるものとバランスを取りながらすぐに売れる物と、時間はかかるけれども賞味期限多少長いもの出しています。

日本のチーズ工房は、割と何種類も作るというのが多くてですね。フランスとかですと、一つの種類だけをずっと作り続けると多いんですけど。日本のチーズ工房ではいろんなことやりたくなくて、種類が増えて、深められないという事があります。私の所も広がってしまったので、もうちょっと個性がはっきりしたものにしていくというのがタイミングで必要になるかなというふうに思っています。

国内のチーズの消費量もこの数年増えてきたんですけど、この1、2年で23年度で前年比6%

落ちています。やっぱり輸入チーズがとかがですね。コストが高くなっている。可処分所得も減っているということもあります。国内の消費量も頭打ちになっています。今後チーズ工房も順調に増えていく事はないと思います。国が補助金を出したりして、新規の工房の開設も進みましたが、酪農が減って、コストの問題、それが消費が必ずしも順調ではないという事で、今後はこう単純に増えていくということではないと思っています。



出席率

免除以外の 会員	出席免除 会員	出席	メイク	出席率
8	0	5	0	62.5%

