



ゼロからの熟成チーズづくり 日本の酪農や農業を牽引したい



童王町で50年以上にわたり営まれる古株牧場。その直営シヨップ「湖華舞」の工房から、つなぎ姿の古株つや子さんが現れた。チーズをもっと知ってもらいたいと、3店舗目を展開したばかりで多忙な日々だ。

当初は、チーズがミルクからできていくことくらいしか知らず、本当にゼロからのスタート。チーズの基礎知識を学ぶセミナーで、講師に相談し出向いたフランスで、運命的な出会いを果たした。

代表作「つやこフロマージュ」を作るきっかけとなった、酸凝固のチーズ「サン・マルスラン」だ。熟成の進み具合で様々な味を楽しめる。絶対に作りたいと思った。

帰国後、北海道でチーズの作りかたを学び、「これで自分のチーズがつくれる！」と奮起したのも束の間、自社ではまったく思い通りにいかない。

すでに補助金で300万円の熟成庫を購入しており、後に返ける状況ではなかった。「今日もつらなあかのか」と、精神的につらい日々が続いた。

それでも試行錯誤を繰り返しながら、どこかチーズを理解できるように。そして、さらに技術を高めようと、原点のフランスへ渡り、製造で行う全てのことを吸収しようと、酸度やpHなどを逐一聞き出した。

ある日、研修先の農家から「毎日、天候や牛の調子でミルクは変わる。それに合わせて私たちは作るだけ。数値だけが問題ではない」と言われ、衝撃を受けた。素材の状態を見極めて作れば、それほど難しいことではなかったのだ。

それから周りからの評価がガラリと変わった。納得いくものを出せるようになり、仕事のモチベーションも変わった。

現在は、自分のチーズを「普段の食卓にある、漬物みたいな存在にしたい」と、邁進する日々。その努力が実り、全国から注文が寄せられている。

夢は、「湖華舞の乳製品だけでなく、古株牧場の肉や米も日本のトップブランドに育て、業界を牽引するスペシャリストであり続けること」と果てしなく広がる。

#04
童王町
(株)古株牧場
こかぶ
古株つや子さん

[飼育頭数] 肥育牛 500頭
乳牛 40頭・山羊 3頭
[営農年数] 14年
[主な販路] 自社店舗・道の駅
ホテル・飲食店

酪農・肥育業・米栽培など、循環型農業に力を入れる。2004年「湖華舞」のオープンと同時に就農した。2008年チーズ事業開始。酪農に憧れをもってほしいので、ファッションには手を抜かない。2児の母。「生き物相手の仕事なので、体はきついけど楽しいです!」
□ <http://kokabu.co.jp>



店ではランチが楽しめる。自分で作ったモッツアレラチーズでピザを焼く体験型メニューも人気。



爽やかな酸味が特徴の「つやこフロマージュ」。熟成による変化を愉しんで。ラインナップが増え、近年は山羊のチーズや発酵バターも生産する。



その日のミルクの状態に合わせて、手際よく作業をこなす。



チーズづくりを始めた頃は、素材を知るため飼育にも積極的に参加した。現在も山羊は自ら飼育する。



後継者不足に悩む酪農家も多い。そうした所を若い人に継いでほしい。

補助金制度

申請は大変だけど利用の価値あり。周囲も巻き込んでプラスアルファに

しが新事業応援ファンド助成金、小規模事業者持続化補助金、地域経済循環創造事業交付金、ものづくり・商業・サービス新展開支援補助金、畜産クラスター事業などを活用しました!