

高い付加価値で、 経済的自立を

「本物」のナチュラルチーズを目指して

共働学舎は、全国に7カ所の農場や作業所を持ち、さまざまな困難を抱えた人たちとともに自労自活の生活を目指し、農業や工芸などをしながら生活教育をする場です。共働学舎新得農場は、この共働学舎の全国4番目の牧場として'78年にスタートしました。皆が経済的に自立していくために、規模の拡大を目指すのではなく、牛乳に高い付加価値を付けようと取り組んだのが、現在首都圏にも販売を広げている手作りのナチュラルチーズです。“本物”のナチュラルチーズを目指した、共働学舎新得農場の取り組みをご紹介します。

牧場産チーズで売上も増加

共働学舎新得農場の代表である宮嶋望さんは、共働学舎の創設者・宮嶋真一郎さんの長男で、共働学舎が設立された'74年にアメリカに渡り、酪農を4年間学んできました。宮嶋さんが日本に戻ることになった時、30ヘクタールの町有牧場跡地を無償で貸与するなど、新得町からの熱心な誘いがあり、酪農を中心にした農業を新得町の広内地区でスタートすることにしました。

現在は、ここに約50人の人々が生活していますが、約半数の人々は何らかの問題を抱えた人たちです。登校拒否をしていた人、身体が不自由になっている人、幻覚や幻想に悩んでいた人、何年も入院していた人など。そんな人たちが生産力として一人前になるには何年もかかることがあります。また、生産力とは違う側面で力を発揮してくれる人もいます。そんな人たちとともに自労自活をし、そして経済的にも独立していく道を、宮嶋さんはチーズづくりに見つけました。フェルミエタイプ（牧場産）チーズを生産し、'99年は約5,400万円、'00年は約5,600万円の売上を達成、今年度の目標である6,200万円も何とか達成できそうな様子です。地元帯広をはじめ、札幌や首都圏のレストランやホテル、外食企業などの取引でも“本物”の味が評価されています。

規模拡大は目指さない

宮嶋さんは、当初はチーズづくりというよりも、むしろ主眼は牧場の運営にありました。特に共働学舎にはさまざまな悩みを抱えた人たちがいますから、彼らとともに働き、どのように金銭的にも自立していくべきかを考えていたのです。'78年は、6頭の牛を飼うことからスタート、翌年から乳を搾れるよう



一つひとつ丹念に手作りしているチーズ工場の様子

になりましたが、出荷調整などで出荷ができず、自給用以外の余った乳を使って、チーズやバターづくりを趣味程度に試作していました。そうしたなかでチーズづくりに着目していったのです。

その理由はいくつかあります。一つは農場にやってくる人たちが増えてきたことです。牧場として経済的に自立するためには、規模を拡大するか、生乳に高い付加価値を付けるかしか方法がありません。大規模で大量生産をするには機械の導入やその操作を覚えるなどの負担がかかります。共働学舎にはいろいろな人がいますが、機械化はややもすると、機械操作をできる人が、操作をできない人を養うことになりかねません。それにアメリカでいやというほど大規模大量生産の現場を見てきたことで、アメリカの経営形態を真似すべきではないと確信していました。

そうならば、ここでの方向は迷うことなく高付加価値型です。高付加価値といってもヨーグルトやソフトクリームなど、流行性のあるものは商品の回転が速く、技術を覚えたら新しい商品を考えなければならないという問題があります。普通の人々が1年かかる技術取得に3年かかる人もいるでしょうから、そのような流行性のものに手出しはできません。そこで着目したのがチーズでした。アメリカにチーズマイスターを取得した親友がいた宮嶋さんは、「アメリカは量で追い越せても、質ではかなわない」と親友が感じているフランスのチーズづくりにヒントがあると考えたのです。量は少なくとも質の高いチーズを作れば、高い価値が付き、加えて共働学舎の仲間が働く場にもつながる。高い価値で収益も上がる。そうしたことから、当時道内でチーズづくりをしていた方々にもアドバイスを受けながら、チーズづくりに取り組むようになりました。’83年には牧場内に新得町の特産物加工研究センターが建設され、宮嶋さ



工場に隣接した地下にはチーズの貯蔵庫がある（写真は宮嶋さん）

んに管理運営が任されました。地元大学の先生とともに、研究や試験を繰り返して、食品加工の基礎技術を身に付け、本格的なチーズ生産に向けた情報収集が始まったのです。

“本物”のチーズを求めての出会い

’89年、宮嶋さんは、今後の十勝農業の方向性を探る目的でフランスを訪れる機会がありました。そこで大きな転機となるジャン・ヒュベール氏との出会いがありました。

フランスには、歴史に裏付けされた“本物”に原産地呼称し、経済的価値を高めているAOC制度があります。この制度はフランスの食文化を守るとともに、条件が不利な地域でも地域の経済を守ることにつながっています。また、そうした制度があることで、小規模でも世界市場のなかで価値を確保し、品質を守ることができているのです。ヒュベール氏は、そのチーズ原産地呼称全国協会会長で、「君は本当に日本でもおいしいチーズを作りたいか」と宮嶋さんに質問したそうです。迷わず「ウィ」と答えた宮嶋さんは、この出会いをきっかけに翌年、「ナチュラルチーズサミットin十勝」のイベント開催にこぎつけ、ヒュベール氏を十勝に招きました。現在、道内各地の地名を称したナチュラルチーズが生産されていますが、このイベントが北海道のなかでナチュラルチーズへの興味を高めたことは間違いありません。

その後、宮嶋さんは、こうした出会いのつながりから、フランスのチーズ製造技術者を派遣してもらい、チーズ製造の技術を学び、質の向上に努めました。本物のチーズづくりに最も大切なことは「牛乳を運ばないこと」。そこで、搾乳室とチーズ工房を隣接させる必要があり、牛舎の匂いと八工と汚水処理の問題を解決しなければならなくなりました。

※1 AOC制度

フランスでは、国内の伝統的な農産物を保護する法律があり、これをAppellation d'Origine Contrôlée（原産地呼称制度）略してAOCと呼ぶ。ワイン、チーズ、バターなどにこの法律が適用されている。

アメリカ農業で土づくりの大切さを実感していた宮嶋さんは、土づくりからチーズづくりまでを有機物の循環系ととらえ、牛舎の匂いやハエ、汚水を消すシステムとして、微生物を利用した自然の法則で解決しています。腐敗菌や雑菌が増えないようにするには有効菌が活性化すればよいわけですから、炭素のマイナスイオンの力を利用しているのです。牛舎の下や敷地内に炭を埋め、有効な菌が働きやすい環境を作っているのです。

共働学舎で作られるチーズの原料乳は、搾乳所から工場間の一度だけポンプを経由しますが、大量生産のチーズ原料が各牧場から集荷・運搬されることを考えれば、原料の劣化を最小限に抑えた、非常にぜいたくな原料を使ったチーズであることが分かります。

マーケティングの重要性

共働学舎のチーズづくりが軌道に乗ってきた背景には、本物へのこだわりはもちろん、陰には宮嶋さんの緻密なマーケティングがあります。高付加価値商品であっても、大手メーカーとの競合は避けられません。ですから、大手とは違う側面で付加価値を付け、別の側面でマーケットを開拓する必要があったのです。

そこで、輸入チーズの統計を調べた宮嶋さんは、カマンベールやブルーチーズなど嗜好性の強いチーズの輸入量がわずかながら伸びていることに気が付きました。しょうゆや味噌など、もともと発酵技術を利用した味を受け入れている日本人ですから、同じ発酵食品のチーズを受け入れないわけがありません。本物のチーズであれば、きっと受け入れられるはずだと考えました。そして輸入マーケットの土壤があっても、商品の劣化が早く、なかなか輸入でき

ない、モッツアレラチーズに着目しました。

また、販路も味にこだわるホテルやレストランを中心に開拓。チーズの味を生かす料理を出す店、共働学舎のことを分かってくれるレストランなどです。大手メーカー商品とは、すみ分けをしていくことを今も強く意識しています。最近では、輸入チーズとの競合という新しい課題も出てきたそうですが、十勝の風土を生かしたチーズづくり、食文化づくりに大きな役割を担う存在として、今後への期待が高まります。

十勝独自の食文化の形成

十勝では宮嶋さんをはじめ、手作りのナチュラルチーズを生産するメンバーで、十勝のチーズを知ってもらおうと『十勝ナチュラルチーズマーケティングプロジェクト』が結成されています。個性あるチーズが味わえる十勝をアピールし、十勝ブランドをみんなで盛り上げていこうという取り組みです。こうした動きを続けていくことで、チーズを主体にした十勝独特の食文化が育ち、そこに魅力を感じ全国からいろいろな人が訪ねてくる。そして、食、観光、農業など、いろいろな経済活動に波及していく。そんな構想が宮嶋さんの頭にはあるように思えます。

今年7月、帯広市内に十勝の味覚を気軽に味わえる空間としてオープンした『北の屋台』にある『北のワイン&チーズ処 らくれっと』では、共働学舎産のチーズ・ラクレットが味わえます。『北の屋台』の取り組みなどは、地域のなかで食文化が育っていく大きなきっかけになるように感じます。宮嶋さんが目指す地域とチーズのつながりによる食文化の形成に、一歩大きく近づいているようです。



新得共働学舎のチーズは、ラクレットのほか、クリーム、モッツアレラ、カマンベール、巾着型のカチョカバロなどの種類がある。笹の粉末の入った特別な塩を使って笹の葉で包んだカマンベールタイプの『笹ゆき』は独特な味

※2 ラクレット
アルプスの山小屋で作られるチーズ。切り口を火であぶってとけたところをゆでたジャガイモといただく料理・ラクレットはスイスの代表的な家庭料理。

組織概要 Information

農事組合法人 共働学舎新得農場
開設 / 1978年3月（81年7月農事組合法人化）
住所 / 新得町字新得9-1
電話 / 01566-4-6330