



「美留来のゆめ」

～世代を超えた仲間との楽しい交流

中村 美幸さん (なかむら みゆき)
乳製品加工研究会「美留来のゆめ」 会長

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

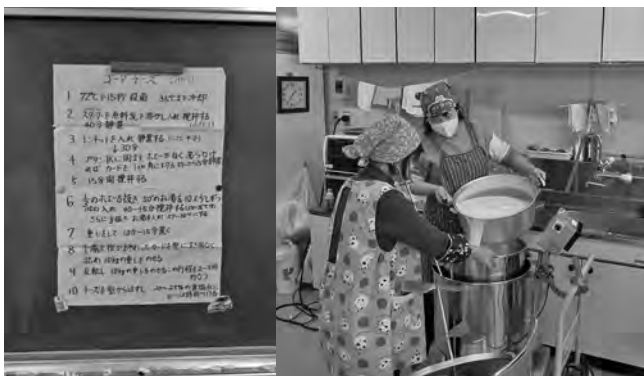
今回は「わが村は美しく-北海道」運動第11回コンクールで奨励賞を受賞した乳製品加工研究会「美留来のゆめ」の中村さんにお話を伺いました。

《自分たちの牛乳を活かした乳製品づくり》

天塩町は、北海道北部の日本海側に面し、日本で4番目に長い「天塩川」の最下流部に位置しています。主な産業は酪農業と漁業で、大粒のしじみと新鮮な乳製品が特産品です。

その天塩町と遠別町・幌延町・中川町で地域間の垣根を越えて幅広い世代のメンバーが、乳製品の加工技術を楽しみながら元気に活動している団体が「美留来(ミルク)のゆめ」です。

自分たちの生産した牛乳を利用して、自分たちでもっと乳製品を作りたいという思いから、2000(平成12)年4月に地元酪農業者の女性を中心に発足しました。名称の「美留来のゆめ」には、ミルクのある『美』しい『留』萌に『来』てほしいという願いが込められています。



黒板に張り出されたレシピどおりに行うチーズ作りの様子



天塩合同庁舎の生活実習室で行われたチーズ作り

《活動の継続は楽しみながらのチーズ作り》

活動の中心は年に10回程度行われる自分たちの生産した牛乳を使用したチーズ作りです。主にモッツアレラチーズ作りがメインですが、年に数回他のチーズも作ります。ちなみにこの日は年に1回のゴータチーズ作りでした。チーズ以外にも8月は、アイスクリームを作ります。その時は夏休みシーズンなので、メンバーの子どもたちや親戚(知人)も参加して賑やかな日になるそうです。また、毎年秋ごろになると道内の他の地域に視察に行き、自分たちで作ったチーズと他のチーズを食べ比べて、味や技術を勉強しています。

最初のころは、温度管理や固めるタイミングが分からず、チーズが固まらずに溶けてしまったりと失敗していました。今では、会の完成されたレシピを使っているので、失敗することなく作れるようになりました。あとは各自が持ち帰って冷蔵庫で保管して熟成させますが、その保管状態が難しいそうです。家庭の冷蔵庫に入れると他の匂いがついたり、菌が入ったりするので難しいのです。次の集まりにメンバーが保管していたチーズを持ち寄って、どんな味になったか食べ比べし、保管方法などを評価して楽しんでます。

札幌出身の中村さんは結婚をきっかけに天塩に来ました。「はじめての場所で、知り合いもいなかったけれども、皆さんと出会って仲間が増えて楽しく生活しています。幅広い世代がいるので、生活の知恵みたいなことも教えてもらったりしています。酪農家との結婚や就農を機に移住してきたメンバーも増え8名になりました。これからも皆さんが集まって、楽しくやりながら長く活動が続いていければいいです」と中村さんは語ってくれました。

当協会ホームページ、「わが村は美しく-北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

