

天眼鏡

国産チーズおいしさの実力

いくつかの農畜産物を定期的に送ってもらっているが、その中でも届くのを最も楽しみにしている一つがチーズだ。那須塩原市にある「チーズ工房那須の森」の、セミハードタイプの“森のチーズ”やウォッシュタイプ“那須ブラウン”、白カビタイプの“ブリード・那須”等の各種チーズをセットにしたものだ。

いずれも極上の味で、それこそ大切に、少しずついただいている。我が家で最も味覚が敏感なのは娘であるが、その娘の評価も同様で、はじめてセットが届いたときに、「これが本物のチーズの味なのか」という感想を交わしたことが忘れられない。

仕事柄、日経新聞も購読しているが、ここで毎週週末にはいろいろなものを取り上げて、“〇〇10選”なるランキングを発表している。昨年10月21日には国産チーズを取り上げていた。何となく目をやると、第1位にランキングされていたのが「チーズ工房那須の森の“森のチーズ”」。似たようなブランドのものもあるのかな、と思いつつ、繰り返し読むほどに、あの“森のチーズ”であることを確信。新聞では「濃厚で深いコク お酒との相性も良く」とあり、さらに「2008年からチーズを作る工房が手掛ける。食品添加物や発酵調整剤などは使わず、たんぱく質など乳成分が高く、チーズ生産に適するという薄茶の毛色の乳牛『ブラウンスイス』の生乳だけで作る。温度と湿度を調整し、塩水で拭いたり、から拭きしたりして7~8カ月熟成させた。濃厚で深いコクがあり、風味が香ばしい」と解説する。

この味なら、それもあり得ることと受け止めたのであるが、驚きはさらに続いた。“森のチーズ”が大きなコンテストで入賞したというのを別の新聞で見た。日本酒で金賞をとったという感じかな、と勝手に推測したものの、後日、ネットで検索してみて驚嘆。入賞した大会というのは、昨年10月18日、イタリアのベルガモで開かれた「World Cheese Awards 2019」で、「世

界各国から多種多様なチーズが集まる権威あるチーズ・コンペティションとして知られ、32回を数える今年には42カ国から3804品のチーズがエントリーし、同アワードとしても過去最大規模での開催」になったとある。そこで10位に入賞し、上位16品に贈られる最高位の「スーパーゴールドメダル」を受賞した。なんと世界各国から選りすぐりの4千弱の中のベスト16に選ばれるとは。ネット記事にはさらに次のようにある。「これまで国際チーズコンテストへの本格的な参加実績がなかった国産チーズを同アワードに出品するためNPO法人チーズプロフェッショナル協会は農林水産省の協力を仰ぎながら動物検疫関連業務の手続きや渉外など国産チーズ18工房/30品の出品を全面的にサポート。昨年からの交渉を重ねてきた結果、特例での参加が認められました。初出品にも関わらず、・・・日本のチーズ業界における大きな一歩を歴史に刻みました。」

このチーズ工房那須の森の代表者が落合一彦さんだ。落合さんは畜産草地研究所（現 農研機構 畜産研究部門）で放牧を研究するプロフェッショナルで、教を請いに那須まで出向いたのが落合さんとの出会いのはじまり。落合さんは当研究所を退職し、大田原市に自ら牧場を開設してブラウンスイスを放牧で飼養し始めた。そのブラウンスイスの生乳を使ってチーズ製造を開始したもので、筆者も落合さんの“第二の職場”を見学しに牧場を訪問し、そこでチーズを試食させていただいたこともあったが、まさかこうしたアメイジングな第二幕、第三幕が続くとは想像外。

“森のチーズ”を味わうたびに、牧場をご案内いただいた際に、あの緑の中、我々の後を牛たちが一列になってカウベルを鳴らしながらゆっくりとついてきた光景を思い出す。

（農的社会デザイン研究所 蔦谷 栄一）