

講演内容短縮版

今回のテーマは、「日本のナチュラルチーズが【culture】になる日を夢見て」で、特に日本のナチュラルチーズに焦点を当てています。私は長野県出身で、祖母が農家を営んでいた影響で、チーズ作りに興味を持ちました。大学では栄養学科で学び、酪農実習や微生物の研究を行いました。その後、チーズ専門店で働き、フランスに行き、チーズについて深く学びました。

フランスでは、地域によって家畜が変わり、それぞれの地域で特色のあるチーズが作られています。フランスのチーズは、その地域特性や、牛の食べ物や水、そして生産者さんの腰を痛めないような工夫のための工業化をして、進化しています。

帰国後、日本のナチュラルチーズに出会い、日本のチーズ工房を訪ねる旅を始めました。長野県にある清水牧場さんは、ブラウンスイス牛を放牧している牧場で、40年近く牧場を経営されているチーズ農家です。そのチーズは、フランスのコルシカ島のチーズに似ていました。

日本のナチュラルチーズの国内生産量は、昨年度の需給表で4万5,146トン。チーズ工房の数は約350軒以上もあります。その中で、World Cheese Awardsのような大きな世界のチーズコンテストもあり、日本のナチュラルチーズが素晴らしい賞を受賞していることもあります。

私がエコフィードというものに出会ったのは、10年ほど前です。エコフィードは食品製造時の副産物を利用して製造された飼料で、食品残渣の問題として存在しています。エコフィードを使用することで経費が下がるということを知り、エコフィードの営業を始めました。

私ができることは小さなことですが、それを20年間コツコツと続けてきました。ヨーロッパのチーズが良いとか、日本のチーズがどうか、そういう話ではなく、ヨーロッパの歴史があって日本のナチュラルチーズの歴史もあるということを伝えたかったのです。

最後に、毎日生乳を生み出してくださっている酪農家の皆様、乳製品の製造に携わっている全てのメーカーの皆様、ナチュラルチーズ生産者の皆様、そして日本のコールドチェーンを支えている皆様に、感謝の意を表します。