



元千葉県職員が手掛ける 放牧牛ミルクのチーズ

新利根チーズ工房

●白霞(フレッシュ)…720円

●新利根ブラン…310円
●勝馬蹄(フレッシュ)…1,350円

●新利根モッツァ…590円
●月利根(ウォッシュ)…1,300円

茨城県の県南地域に位置し、千葉県香取市などと隣接する稲敷市。店主の西山厚志さんは元千葉県畜産総合研究センターの研究員という異色の経歴の持ち主。研究員として酪農を調査する中で、「チーズ作りが酪農家を支える新たな柱の一つになるのでは?」と自らチーズ職人に転身。現在、茨城県唯一の放牧牛の牛乳を使ったチーズを作っている。千葉の銘酒で磨いたチーズ「月利根」や地元の有名寿司店からの依頼がきっかけで誕生した「新利根モッツァ」など、チーズの背景にあるストーリーまでもがごちそうだ。

茨城県稲敷市東大沼うし新田1510-6
☎0299-94-3004
🕒12:30～16:00(金・土・日・祝)(月～木定休)
※営業時間・定休日は変更となる場合あり。事前に電話確認を
販売場所/道の駅水の郷さくら
道の駅発酵の里こうざき



チーズ職人 西山厚志さん。
園芸道からは、放牧されて
いる牛たちの姿が見えることも
(放牧期間は4月～
秋ごろまで)。





出来たてをガブリと食べてほしい 千葉の風土が育む水牛モッツアレツァ

KURKKU FIELDS (クルック フィールズ)

●水牛モッツアレツァチーズ…1,320円
●ブルーチーズ…1,512円

●リコッタチーズ…880円

「ピワヤイチジクが育つ土地は水牛の飼育に適しているんです」と語る水牛チーズ職人の竹島さん。水牛チーズの故郷・南イタリアと似た温暖な気候の千葉県は、水牛飼育にぴったりの場所だ。本場イタリアで修業をし、北海道、宮崎を経て、農業と食、アートの複合施設 KURKKU FIELDSへ。水牛一筋でチーズを作ってきた竹島さんに言わせれば、本当の水牛モッツアレツァのおいしさを知っている日本人はまだ少数。「できたその日のうちに食べていただくのが一番。手づかみでガブリとね」。ぜひ、出来たてを木更津で味わってほしい。

千葉県木更津市矢那2503
☎0438-53-8776
🕒9:00～17:00(施設全体の営業時間)
(祝日以外の火・水定休)
入場料/平日:無料、休日:大人(中学生以上)1,000
円、子ども(4歳～小学校6年生)500円、3歳以下無料



チーズ職人 竹島英俊さん。
サステナブルがテーマのKURKKU
FIELDS。チーズの配達も電気自動
車だ。約9万坪の広大な土地では、
水牛の他にもヤギやコトトリなど
の家畜も飼育している。





希少なブラウンスイスを含む4種の牛乳を ブレンド、チーズの奥深い味を楽しんで

近藤牧場

●リコッタチーズ…650円
●モッツアレラチーズ…550円(100g)

近藤牧場では、ブラウンスイス・ジャージー・ガンジー・ホルスタインの牛乳を放牧。牛にとってなるべくストレスのかからない環境で育てることで、おいしくクセのない牛乳を生産している。特別なレシピでブレンドされた4種の牛乳を低温殺菌、ノンホモ製法で処理することで、ふくよかで味わい深く、後味さっぱりな牛乳が出来上がる。この牛乳を使って作られるチーズをはじめ、ソフトクリームやカスターナは生乳の風味を生かした味。リコッタチーズはボン酢しょうゆを少しかけて、刻んだ青ねぎをのせて食べるのがおすすめ。

千葉県南房総市川上740(チーズ工房)、千葉県
南房総市二部1900 道の駅 富楽里とみやま ハイ
ウェイオアシス 富楽里 2F(カフェ・店舗)
☎0470-57-3909
🕒9:00～18:00(不定休)
※営業時間・定休日は来店前に要確認



チーズ職人 近藤祐也さん。
近藤牧場の3代目としてチーズ
を作る。牧場の管理や道の駅の
ショップなどの運営なども
行っている。





三代先を考へて行う酪農で育む 希少なジャージーミルク100%のチーズ

チーズ工房 IKAGAWA

●ムチュリ(セミハード)…1,026円(100g)
●クリームチーズ…486円(100g)
●フロマージュブラン…756円(300g)、324円(100g)

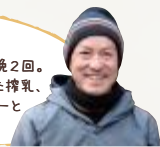
●モッツアレラ…702円(100g)
●カチョカヴァッロ…756円(100g)

チーズ職人の五十川充博さんは元コンビニの店主。「豊かな自然の中で手に職をつけて暮らしていきたい」という思いから全国を趣味の自転車で回っていた。その時出会ったのが先代の五十川敬記さんの娘、現在の奥さまだ。奥さまの実家の家業であるチーズ工房を引き継ぐ形でいすみ市に移り住んだ。国内の酪農の約9割がホルスタインといわれる中、ジャージー牛でチーズを作る。飼料となる牧草から自分たちで作り、一年中牛たちを放牧、「放牧した土地はいずれ農地としても使えます。孫の世代になるまで、使える農地を残していきたいという思いもあります」と五十川さん。スイスの昔ながらの伝統手法で作られるチーズをぜひお試しあれ。

千葉県いすみ市山田6623
☎0470-66-0825
🕒10:00～16:00
(不定休)
※営業時間・定休日は
来店前に要確認



チーズ職人 五十川充博さん。
搾乳は毎日手搾りで朝晩2回。
牛たちのリズムに合わせた搾乳。
チーズ作りをモットーと
している。





厳選 チーズ工房マップ

生乳の生産量全国第6位(平成30年)の千葉県。地元でとれた牛乳を使った
チーズの生産も盛んです。ここでは、県内の代表的なチーズ工房をご紹介します。

※価格はすべて税込





牛を育て、町をつくる 循環型酪農で育まれた牛乳で作るチーズ

高秀牧場

●草原の青空(青カビ)(2015年国際チーズコンクール「モンドリアル・デュ・フロマージュ」スーパーゴールド受賞)…1,100円
●まきばの太陽(1/4カット、セミハード)(2014年JAPAN CHEESE AWARD '14にて金賞受賞)…870円
●いすみの白い月(ソフト)…800円

●フロマージュブラン(ブレン)…300円
●モッツアレラ…600円

「酪農と町づくりは切っても切り離せない」という創業者の思いを反映し、高秀牧場では、環境に配慮した循環型酪農を行っている。約150頭の乳牛を飼育しており、出荷される八千代牛乳は、国内でも数が少ないHTST法(温度75℃、時間15秒)で殺菌。その牛乳を使って作られるチーズは、農家単位で牛を育て、職人が手作りするという、フロマージュフェルミエ(仏語で「農家のチーズ」の意)の考えがベース。ミルク工房では、チーズをたっぷり使ったピザや新鮮な牛乳で作ったジェラートが楽しめる。

千葉県いすみ市須賀谷1339-1
☎0470-62-6669
🕒10:00～17:00(L.O.16:00)
(チーズ工房・ミルク工房ともに)
(木曜定休)



チーズ職人 大倉典文さん。
もとは大手乳業メーカー
を経て、「お客さんの顔が見える
距離でチーズを作りたい」と
2017年より高秀牧場へ。





夫婦二人三脚、丹精込めて作るチーズは 地元の子どもたちにも愛されるやさしい味

よじゅえもののチーズ工房

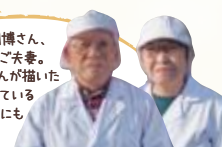
●生チーズ…600円
●ストリングチーズ…450円
●カッテージチーズ…400円

若い頃からチーズが大好きだったというご主人の関博さん。もともと酪農を営んでおり、何げなく参加したチーズ作り勉強会で教わった通りにチーズを作ってみると思った以上の出来栄に。これがきっかけでチーズ職人としての道を歩むことになった関さん。地元の職人に教えるを請いながら、少しずつチーズの種類を増やしていったという。ご夫婦が作るチーズは塩分控えめで、やさしい味わい。近所の子どもたちも学校帰り、おやつ代わりに食べていくほど。くせがなく食べやすいので家族の食卓にもぴったりだ。

千葉県いすみ市松丸111-1
☎0470-86-3021
🕒10:00～17:00(不定休)



チーズ職人 関博さん、
道子さんご夫妻。
あふたりのお孫さんが描いた
絵をのま使っている
チーズのラベルにも
注目。





素材・環境・天気すべてを味方に 毎日新しい気持ちでチーズに向き合う

haru fromagerie・café (ハル フロマジュリ カフェ)

●ハル…320円(35g)
●スーブル(ウォッシュ)…1,590円(180g)

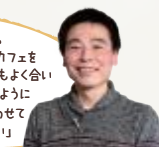
●フロマージュブラン…810円(350g)
●ブルー…1,590円(180g)

フランスのサン・ネクターの製造農家、北海道の工房を経て、高秀牧場へ。その後独立し、2018年7月にチーズ工房・カフェをオープンした吉見真宏さん。「フランスでは一つの村に一つチーズがあるといわれているほどその土地に根付いている食べ物。同じ手法でもどこで作るか、誰が作るかによっても味は変化します」。その時々乳質や気候に合わせて心を込めて作られる吉見さんのチーズは、良質なミルクのおいしさが存分に生かされたやさしい味。併設するカフェでは自家製チーズをふんだんに使ったガレットやほうじ茶のシロップをかけたフロマージュブランなどが楽しめる。

千葉県いすみ市山田332
☎0470-62-5610
🕒 チーズ販売・10:00～17:00
(金・土・日・月曜)、カフェ・
10:30～17:00(金・土・日・月曜
のみ営業)



チーズ職人 吉見真宏さん。
ご夫婦でチーズ工房とカフェを
営んでいる。「チーズは和食ともよく合
います。アレルギーはお漬物のように
出して、ご飯とおみそ汁に合わせて
食べてみてください!」



ナチュラルチーズについて

ナチュラルチーズは、日本の伝統食であるみそや漬物と同様に、バクテリアやカビなどの微生物の働きを利用した発酵食品で、「カマンベール」「ゴーダ」「ブリー」などの名称は生産地名に由来するものです。千葉県内で製造されている主なナチュラルチーズについて、製法や原料による分類を紹介します。



白カビタイプ

チーズの表面に白カビの胞子をスプレーして熟成させるタイプ。トロリとした濃厚な風味が魅力。食べ頃は製造日から2～4週間。
フランス カマンベール ブリー ヌーシャテルなど



セミハードタイプ

生乳を固めたあとプレス機で強く圧搾して水分を除き、乳酸菌の力でゆっくり熟成させる比較的硬いチーズ。食べ頃は製造日から3～6カ月。
オランダ ゴーダ イタリア フォンティナなど



ウォッシュタイプ

表面にたんばく質を分解させる菌を植えて熟成させ、途中で塩水やお酒などで表面を洗うタイプ。ややクセのある強い香りとかくのある風味が、チーズ愛好家には人気。
フランス リヴァロ マンステール イタリア タレジオなど



シェブルタイプ

ヤギの乳から作るチーズの総称。熟成させないものや微生物で熟成させるものなどさまざま。表面に木灰の黒い粉末がついていることもあり、酸味を中和させるためにまぶすといわれています。
フランス ヴァランセ クロタン サントモルなど



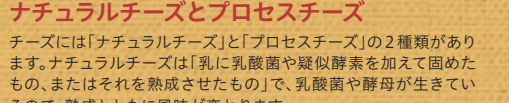
青カビタイプ(別名:ブルーチーズ)

固めた乳の内部に青カビを植えて熟成させるタイプ。刺激的な香りとしピリッとしたシャープな味が特徴。食べ頃は製造日から6カ月～1年。
フランス ロックフォール イタリア ゴルゴンゾーラ イギリス スティルトン



フレッシュタイプ

生乳を酸や酵素によって固め、水切りしただけのチーズで、作りたての味を楽しむタイプ。比較的水分が多く軟らかいのが特徴で、さわやかな酸味と牛乳本来の濃厚な味わいがある。
アメリカやデンマーク クリームチーズ イタリア モッツアレラ リコッタ マスカルポーネ フランス フロマージュブラン



ナチュラルチーズとプロセスチーズ

チーズには「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」の2種類があります。ナチュラルチーズは「乳に乳酸菌や凝乳酵素を加えて固めたもの、またはそれを熟成させたもの」で、乳酸菌や酵母が生きているので、熟成とともに風味が変わります。

出典:「特集1 国産ナチュラルチーズの魅力(3)」(農林水産省)
(https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1103/spe1_03.html)
を加工して作成

