

●白霞(フレッシュ)…720円

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。

元千葉県職員が手掛ける 放牧牛ミルクのチーズ

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

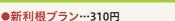
千葉県畜産総合研究センターの研究員という異色の経歴の持ち主。研究員として酪農を調査

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 |





●勝馬蹄(フレッシュ)…1,350円

●月利根(ウォッシュ)…1,300円

**6**0299-94-3004 図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/道の駅水の郷さわら

道の駅発酵の里こうざき

@茨城県稲敷市東大沼うし新田1510-6

西山厚志さん。 圏央道からは、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)。 ●新利根モッツァ…590円



茨城県

いすみ市

# 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。





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ァレッラ

KURKKU FIELDS (クルックフィールズ

●水牛モッツァレッラチーズ…1,320円 ●ブルーチーズ···1,512円 ●リコッタチーズ···880円

※水牛モッツァレッラチーズの購入方法…同施設内の シャルキュトリー(レストラン)にて9:00~販売。 ※すべて100gの価格

竹倉盆後さん

FTFI DS。モーズの配達も電気自動 (

の家畜も飼育している。

車だ。約9万坪の広大な土地では、

水牛の他にもヤギやニワトリなど。

「ビワや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

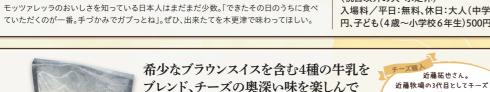
**但**千葉県木更津市矢那2503 **@**0438-53-8776

図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

を作る。牧場の管理や道の駅の

/ョップなどの運営なども





近藤牧場では、ブラウンスイス・ジャージー・ガンジー・ホルスタインの乳牛を放牧。

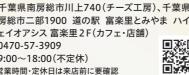
チーズはポン酢しょうゆを少しかけて、刻んだ青ねぎをのせて食べるのがおすすめ。

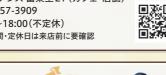
●リコッタチーズ…650円

●モッツァレラチーズ···550円(100g)

個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 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種の生乳を低温殺菌、ノンホモ製法で処理 ウェイオアシス 富楽里2F(カフェ・店舗) することで、ふくよかで味わい深く、後味さっぱりの牛乳が出来上がる。この牛乳を使って作 **3**0470-57-3909 られるチーズをはじめ、ソフトクリームやカタラーナは生乳の風味を生かした味。リコッタ 图9:00~18:00(不定休)

※営業時間・定休日は来店前に要確認







三世代先を考えて行う酪農で育む 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)

●モッツァレラ···702円(100g) ●カチョカヴァッロ…756円(100g)

●フロマージュブラン···756円(300g)、324円(100g)

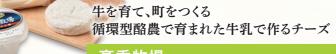
チーズ職人の五十川充博さんは元コンビニの店主。「豊かな自然の中で手に職をつけて暮らしていきたい」という思いから全国を 趣味の自転車で回っていた。その時出会ったのが先代の五十川敬記さんの娘、現在の奥さまだ。奥さまの実家の家業であるチーズ 工房を引き継ぐ形でいすみ市に移り住んだ。国内の酪農の約9割がホルスタインといわれる中、ジャージー牛でチーズを作る。飼 料となる牧草から自分たちで作り、一年中牛たちを放牧。「放牧した土地はいずれ農地としても使えます。孫の世代になるまで、使え る農地を残していきたいという思いもあります」と五十川さん。スイスの昔ながらの伝統手法で作られるチーズをぜひお試しあれ。

(不定休) ※営業時間・定休日は



個千葉県いすみ市山田6623 **3**0470-66-0825 **2**10:00~16:00







●草原の青空(青カビ)(2015年国際チーズコンクール「モンディアル・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(プレーン)…300円 ●モッツァレラ…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、髙秀牧場では、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。

個千葉県いすみ市須賀谷1339-1 30470-62-6669

**■**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)

道子さんご夫妻。

絵をそのまま使っている。

チーズのラベルにも

注目。



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

## よじゅえもんのチーズ工房

●ひとくちチーズちびすけ…350円

●生チーズ…600円

●ストリングチーズ…450円 ●モッツァレラチーズ…600円 ●カッテージチーズ…400円

●リコッタチーズ…500円

●カチョカバロチーズ…900円

個千葉県いすみ市松丸111-1 **30470-86-3021** 

図10:00~17:00(不定休)



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

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えに。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。

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。ブルーチーズはお漬物のように 出して、ご飯とおみそ汁に合わせて haru fromagerie·café (און סם פול איני

●/\ル···320円(35g)

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

●スープル(ウォッシュ)···1,590円(180g)

食べてみてください」 ●フロマージュブラン···810円(350g)

●ブルー…1,590円(180g)

個 千葉県いすみ市山田332

**8** 0470-62-5610 図 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) のみ営業)



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



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



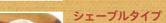
## ヤミハードタイプ

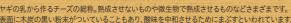
生乳を固めたあとプレス機で強く圧搾して水分を除き、乳酸菌の力で かっくり熟成させる比較的硬いチーズ。食べ頃は製造目から3~6カ月 イタリア フォンティーヌなど



表面にたんぱ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コクのある風味が、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 タレッジオなど

南房総市





フランス ヴァランセ クロタン サントモールなど



## 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付けて熟成させるタイプ。刺激的な香りと 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



To Ball

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。 イタリア モッツァレラ リコッタ マスカルポーネ

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。

各国 カッテージチーズなど

## 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「乳に乳酸菌や疑似酵素を加えて固めた もの、またはそれを熟成させたもの1で、乳酸菌や酵母が生きてい るので、孰成とともに風味が変わります。

