

キラッと光る丹波市の「人・もの・こと」のええなあを紹介します。

丹波すぐれもの大賞 わくわく部門受賞

丹波婦木農場チーズ工房 婦木敬介さん



自家製原料にこだわる キーワードは「生き物」

県民局が選ぶ、地域の特徴を生かした独創的で優れた品質の食料品「丹波すぐれもの大賞わくわく部門」に丹波婦木農場チーズ工房の「ナチュラルチーズ サンマルセラン」が選ばれました。チーズ製造を担当する婦木敬介さんに話を聞きました。(写真左から2番目)
☎️ info@fukifarm.com



飼育から一貫体制で製造

受賞した「ナチュラルチーズ サンマルセラン」は、作りたてはあつさりど癖の無い味で、熟成が進むと風味とコクが増すのが特徴のチーズです。

父が「絶対いける」と応募を決め、私は応募の準備をするだけだったので、まだ実感が湧いていません。しかし、原料にこだわり、牛の飼育から乳酸菌の培養、チーズの製造まですべて自家製の一貫体制が評価されたことはうれしいです。

生きている菌の存在に感激

私は、家族で営む農場で主に牛や鶏などを育てています。担当する乳牛を生かした発酵食品を作りたいと、チーズ製造を始めました。発酵食品に興味をもったのは、ぬか漬けづくりがきっかけです。ぬかの状態を菌の特徴に合わせて手入れをすると、うまく発酵して、おいしい漬物ができます。生きている菌の存在を感じ、とても感激しました。

同じ仕組みのチーズに興味湧き、大学時代に工房で修行もしました。しかし、担当するものすべてが生き物なので、気が抜けません。家族の助けがあるのは、本当にあり

がたいです。状態を把握するだけで頭がパンクしそうなきもありませんが、手を掛けると応えてくれるので、やりがいがあります。

味の変化を楽しんで

お客さんから「おいしい」といわれると素直にうれしいです。感想が直接聞けるのが販売する醍醐味ですね。熟成による味の変化を感じたり、ワインと一緒に味わったり、楽しんでもらえるとうれしいです。

市内の飲食店で使ってもらえたときは、食へに行くのが楽しみです。プロの料理人ならではの使い方や意見を聞く勉強になりますね。

新たなチーズづくりに挑む

婦木農場は、野菜作りから酪農まで幅広く手がけています。家族それぞれが強みを生かして働くからこそできることです。今後はもっと、チーズづくりという強みを生かしたいですね。

現在、新たにゴーダチーズの試作に挑戦しています。完成まで1年かかり、改良を反映できるのはさらに1年後。小さなミスもできない緊張感がありますが、新たなチーズを提供できるように頑張ります。

