

REC まちづくり研究助成研究報告書

フランスの農家のチーズ料理研究

— まちづくりグループ《十勝ナチュラルーズ振興会》の活動 —

A Study of the Way of Cheese Cooking in French Farm Families

:Report on Community Making Activities by 'The Tokachi
Association for the Encouragement of Natural-Cheese Industry '

(解説)

金子志和子

Shiwako KANEKO

Jan. . 1995

静修学園

北海道環境文化研究センター

HOKKAIDO RESEARCH CENTER OF ENVIRONMENT AND CULTURE

はじめに

この報告書は当研究センターのまちづくり研究助成により、道内まちづくりグループの人たちが行った研究活動の成果をまとめたものです。本稿『フランスの農家のチーズ料理研究』は、十勝の帯広市と新得町を拠点とするまちづくりグループ〈十勝ナチュラルチーズ振興会〉(代表：宮嶋望)による研究成果です。この報告書の特徴や意義については、「解説」として金子志和子教授(食品学)に執筆していただきました。

道内まちづくりグループに対する当研究センターの研究助成事業は平成4年度にスタートし、3年目を迎えます。まちづくりグループの活動や地域の活性化を支援するのが目的で、平成5年度は数多くの応募の中から「十勝ナチュラルチーズ振興会」のほかに、旭川市〈点灯虫の会〉の『屋外キャンドルの照明効果に関する研究』(代表：黒田正子)が助成対象に選ばされました。後者については、本テクニカル・リポートの前号に掲載しました。ちなみに平成6年度は下記の活動が助成対象となっています。

○鹿追町ファームイン研究会(代表：中野一茂)『農家と都市住民との交流による農村の活性化に関する研究』

○まちづくり情報センター・さっぽろ(代表：柳田良造)『札幌の住宅地における参加型コミュニティの形成手法の開発』

研究活動は研究者や大学の教員という専門職者だけが担うものではなく、まちづくりグループのように水準の高い民間人にも、研究の機会が与えられるべきでしょう。在野で研究の契機を求めているばかりは、それを支援するのも大学の役割といえます。当研究センターではほかにも、研究自由人(留学研究員)の制度や、地域の生涯学習をサポートする移動大学講座、オープン・カレッジ等があります。こうした活動をつうじて、研究センターはまちづくりグループとネットワークを結び、大学との交流活動につなげています。

この報告書がまちづくりグループ、行政担当者、研究者などのあいだで広く活用されることを願っています。

北海道環境文化研究センター所長
大山信義

【解説】

十勝のまちおこしグループ〈十勝ナチュラルチーズ振興会〉 『フランスの農家のチーズ料理研究』について

金子 志和子

はじめに

本稿は、北海道十勝のまちおこしグループ〈十勝ナチュラルチーズ振興会〉が、静修学園北海道環境文化研究センターの研究助成をうけて行った研究成果の解説である。十勝ナチュラルチーズ振興会は、農村改革の手段として「生きたナチュラルチーズを食卓へ」をテーマに活動を続けてきた。フランスAOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*/原産地名柄登録機構) のチーズの製造技術を導入し、酪農家の生活の中にとけこむチーズ作り、さらにチーズ料理を普及することにより、十勝の風土と自然が生み出すチーズと食文化を定着させることが狙いである。十勝の農家の主婦をフランスに派遣し、フランスのチーズ事情を調査見聞し、自立する農村文化のあり方を探究している。

以下、十勝ナチュラルチーズ振興会の活動を中心に若干の解説を加えたい。

1. 十勝ナチュラルチーズ振興会の発足の背景

十勝の基幹産業は農業である。現今の農業は、農産物の輸入の自由化、後継者の不足による離農、過疎対策、さらには気象条件による消費の低迷など、地域が抱える問題が多い。

この現状のなかで、国際的視野にたって、十勝農業の進むべき方向を探ろうと、十勝国際ネットワーク研究会が1989年に発足した。研究会は、ヨーロッパ視察、農産物の輸出入の動向を調査し、国際関係の実態をつかむ一方、農村が地域社会と経済をいかに維持していくかを最大の課題として研究を進めてきた。

そのような状況のなか、フランスのAOC会長であるジャン・ヒュベル氏と出会い、農村地域の生活と文化、そして経済を維持する為の方法と活動のあり方について教訓を得たことが、その後の十勝農業の振興を推し進める上で大きな契機になっている。

フランスのAOCとは

*Appellation d'Origine Contrôlée*を略してAOCといい、原産地名柄登録機構である。

フランスでは、1935年に一級クラスのチーズ品質を守るために品質管理機構が作られ、伝統ある手作り製法と、その商品管理をきびしく守っている。現在、AOCマークを持つチーズは27~3種とも伝われている。数百種あるチーズのことだけに基準の厳しさをはかり知る事ができる。

AOC法によると、その地域に伝わる伝統的手法によって、その地で作られたチーズだけが原産地銘柄の公認を得ることができ、それが消費者にアピールするなど、地域経済の振興にも貢献している。フランスでは一戸一戸の農家が造り出す個性あるチーズが広く受け入れられ、地域の文化として定着して

いる。

酪農十勝にもAOCの概念に準拠して、その製造技術を習得し、十勝の食文化に定着させるべく、十勝ナチュラルチーズ振興会が1990年に発足した。

2. 振興会の事業・活動

振興会は、事務局を株式会社アルコ研究所（代表 宮嶋望氏）に置き、十勝圏内外の団体、個人を構成員としている。

【事業】

- ナチュラルチーズサミット in 十勝
- 技術・マーケティング研修会
- ナチュラルチーズと食文化の啓蒙活動
- 前各号の事業に付帯する活動

【内容】

“ナチュラルチーズサミット in 十勝”では、フランスAOC会長ジャン・ヒュペール氏、アメリカウィスコンシン州ミルクマーケティングボード事務局長ウイル・ダール氏、フランスのチーズ製造技術コンサルタントフィリップ・イブランド氏等の講演会及びチーズ製造技術講習会を開催している。

以下、年次による内容を列記する。

- 1990年 フランスチーズと食文化
 - フランスチーズの流通と消費習慣
 - 原産地銘柄、名声の公認
- 1991年 スペシャルチーズ産業の動向
- 1992年 ナチュラルチーズ製造技術講習会
- 1993年 ナチュラルチーズ製造技術講習会
 - 酪農家主婦フランス派遣事業報告
- 1994年 ナチュラルチーズ製造技術講習会
 - フランスチーズ製造販売事情視察団派遣
 - 農産物国際市場の新展開とフランスAOC
 - ウルグアイラウンド交渉にみるこれからの農業展望

サミットの講演で、アメリカウィスコンシン州のミルクマーケティングボード事務局長ウイル・ダール氏は、「チーズ産業は大きな市場を持つ有望な業種であり、酪農産業では終局的にチーズがその主体となる」と示唆している。チーズには、何百という種類があるが、その土地の特徴を生かしたチーズを生産することによって、チーズ文化はより豊かなものになるであろう。

1992年から、チーズ製造技術コンサルタントのフィリップ・イブランド氏により、生きた生乳から生きたチーズ造りの5日単位の製造技術セミナーを3回開催した。十勝チーズ製造グループは新得町足寄町、大樹町、浦幌町、帶広市で既に発足しており、さらに北海道立帶広農業高等学校食品製造科のカリキュラムにもチーズ製造が取り入れられるようになった。

製造技術もソフト系（白かびタイプ）からセミハード系（ラクレット）、さらにハード系（エンメンタル）の段階まで進んでいる。

今後は、地元での消費拡大をはかるためにも、酪農家の生活の中にとけ込むチーズ料理の普及事業が要求される。

3. 酪農家主婦のフランス派遣

振興会事業の一環として、1993年に十勝の酪農家の主婦7名をフランスのチーズ事情を調査するため2週間の予定で派遣した。派遣事業の趣旨として、AOCチーズ導入によって農家の家庭料理の研究には生産と生活の一体性の中から農家の特徴を生かすこと、そのためにはフランス酪農家の家庭料理を研究することが最適と考えられている。

現在、十勝にある乳製品工場から国産ナチュラルチーズの約60%が出荷されているにもかかわらず地元での消費はごく僅かである。当会の製造技術段階も着々進んでいることから、チーズ料理が農家の家庭料理として親しまれ普及されていく必要性が指摘される。

以上の目的を達成するため、家庭の食卓にのぼるチーズ料理の研究が必要と考え、フランスのサヴァニア県の山あいにあるエイヨン・ル・ジューンヌ村とオートリュース村に出かけた。どちらの村も人口1000人以下という小規模な農村での体験報告（感想）を中心に、農業経営、観光事業、料理について若干の解説を加えながらまとめてみた。

●農業経営（チーズ共同体）

この村には、農家とチーズ工場が作る共同体という昔からの形式が残っている。農家が朝夕搾りたての牛乳を運びチーズ工場に売る。この共同体が造るチーズは、主に地元住民が消費するためのものであり残りは業者に卸し近くの町で消費されるという。

十勝ナチュラルチーズ振興会の研究報告書では、農協を中心とした日本の経営の仕組みとフランスの自由な経営の違い、自家生産、加工、販売システムの自由化等、経営の側面がよく見とれたとの感想が述べられている。

十勝農家も個々の自由な発想で経営を行い、農産物の生産のみに留まらず、加工、販売と幅広く活動することを望みたい。

●観光誘致（農村リゾート）

夏は放牧、冬は牧草地をスキー場にと自然環境の酪農地帯に、年間を通して沢山の観光客が訪れるという。

フランスでは、長期滞在のためにジットという宿泊施設がある。特に、農家を改装した農村ジットが普及しており、都市住民の休暇の場として人気が高く利用者も多い。いわゆるリゾートと農家が上手に共存しているなど、農村へ観光客誘致のあり方についてその一端を知ることができたという。日本でも農村リゾート開発が進められている昨今、十勝にもファームスティやファームインなど、農業を主体とした2次、3次産業として、地域経済の活性化につながるのではなかろうか。

●チーズ料理

フランスでは「チーズのない食事は…」と食生活にチーズは欠かせない民族であり、一人当たりの年間消費量も23kgという。

日本人の食生活にチーズを取り入れられてから既に半世紀たち、最近では家庭料理にとけ込んでい

いるものの、年間の消費量は僅か1.2kgと低く、ここ数年はグルメ・健康志向ブームでようやく需要が延びてきているのが現状である。

フランス人のチーズの食べ方は、料理に使うことは勿論であるが、食後のデザートとしてそのまま食べる量の多さに驚かされたり、野菜類や肉料理とも相性がよくことも学んできている。特にフランスの名物料理の一つであるラクレットは大変好評のようであった。

チーズは、蛋白質、脂質、ビタミン、ミネラルを豊富に含み、バランス良く栄養的に優れた食品である。ナチュラルチーズ、プロセスチーズともにそれ自体充分おいしく食べれるが、チーズの持つ調理の特性を生かすことによって、様々なチーズ料理を作ることができる。

本場のフランスでのチーズ料理を、調理の特性に合わせて列記してみた。

調理の特性	フランスのチーズ料理
温熱、乾熱で溶ける	チーズフォンデュ、ピッタ、ラクレット
刻む、削る、すりおろす	マカロニのロックフォール、ソース和え、ベーグドトマト
各食材によくなじむ	ワイン、酢、油、牛乳
和風素材とも相性がよい	肉、魚、（醤油）、（海苔）
おいしそうな焦げ色が付く	グラタン、オノオンスープ
乾燥した物は料理のだしにする	煮込み（みそ汁）、料理のだし、ドレッシング

フランスで食べたチーズ及びチーズ料理は、どれを食べても抵抗感がなく、美味であるという感想である。きっと地元で食べるチーズは熟成が適切で、ちょうどよい食べごろであったからであろうと思われる。

チーズ料理の中で好評であった「ラクレット」は、チーズの表面をとろとろに溶かしたものをゆでたポテトの上にかけて食べるもので、簡単で食べやすく美味しいと評判で、帰国後も作ってみようという声も聞かれた。またチーズフォンデュはチーズをワインで煮て溶かし、フランスパンやゆでたポテト、ハム等をからめて食べるものである。チーズとポテトは相性が良い。特にポテトは十勝の特産物として入手し易いことから、各家庭での料理として普及し、将来は十勝観光名物になることを期待したい。

十勝地域では、一般的にチーズを食する機会が少ないので現状のようで、フランスに派遣された主婦たちはグラタン、ピッタ以外の料理にも、ぜひ挑戦したいという意気込みである。

地場産業としての消費拡大を計るために、まずチーズの味になれること、口にしたことのない人には、くせのないチーズからトライしていくのも一つの案と思われる。例えばチーズフォンデュを作る時などチーズのみでなく、相性の良い牛乳を加えると味に癖がなく、大変食べ易くなるものである。

チーズは料理のみでなく、嗜好飲料とも相性がよいことから、コーヒー、ワイン、ビールとともに気軽にオヤツ感覚で食べる事をお勧めしたい。そのためには、産地にいながら産地のものが食べられないという矛盾をなくし、簡単に入手でき、かつ安価に購入できるよう考慮すべきである。

今後は、生産者である酪農家が独自のチーズを作り賞味するという楽しみもあってよいのではなかろうか。さらに将来は、十勝ナチュラルチーズの生産、加工、販売の確固たるシステムづくりを期待したい。

4. おわりに

今や日本でもチーズがブーム化し嗜好性も多様化していく中で、柔らかいチーズの消費が拡大している。チーズの伸長要因として考えられることは、

1. 栄養的に優れている
2. 種々な料理に使える
3. 新感覚の食材として使える
4. 健康志向を満足させる
5. グルメ、高級嗜好を満足させる

これらの理由で消費が増大していると思われる。

振興会の一つの成果として、農村女性のフランス派遣によって、自主的に活動が行われるようになり彼等の夢の実現への雄雄しい第一歩に拍手をおくりたい。

今後は、十勝という気候風土に適した手造りチーズの開発につとめ、食生活になじむチーズ料理の普及を期待すると同時に、酪農地帯の特産物として発展できれば、ユニークな手造りチーズの将来性が開かれるものと確信する。

十勝ナチュラルチーズ振興会

フランスの農家のチーズ料理研究

目 次

はじめに

1. 十勝農業の未来を見つめて	8
2. 事業の趣旨	11
3. フランス派遣者の報告	15
4. 将来に及ぼす効果	25

(付録) 新聞スクラップ・写真集

はじめに

日本の農業は大きな転換期を迎えており、十勝の主要農産物の一つである牛乳についても、また同じことができるだろう。昨年の冷夏は、消費の低迷とそれにともなう生産調整を引き起こし、酪農家は深刻な痛手を被った。自由化に備えて規模拡大を計り、増産を見越して多額の投資をしてきた意欲的な酪農家ほど、その衝撃は大きい。誰もが新しい農業を模索している。大規模化以外の道も探らねばならない。何より農村地域の自立を考えるべきときがきている。

十勝農業の将来を模索していく中で、酪農製品では、ナチュラルチーズだけが唯一、消費を伸ばしていることがわかつた。酪農の可能性をチーズにかけるべく、“十勝ナチュラルチーズ振興会”を発足、フランスAOC（原産地名称）チーズの概念を学び、その技術の修得に力を注いできたのだが、更に、安定した消費を確保して、ナチュラルチーズを地域経済の基礎としていくためには、日本人の味覚になじむチーズ料理を研究し、十勝の食文化として定着させることが必要となる。

まずは、牛乳を身近に持つ十勝の農村婦人がチーズを家庭料理に取り入れて行けば、そこからチーズの食文化の裾野は広がるのではないか。こうした考えをもとに、昨年は、農村婦人のフランス派遣を企画、一般公募で選ばれた7人によるその成果は、第4回“ナチュラルチーズ・サミットin十勝'93”にて報告されたとおりである。専門家ではない主婦の目と感覚で得た情報は、かえって新鮮で親しみやすく、解りやすいと好評であった。婦人たちの活動はその後も続き、その波紋は着実に拡がりを見せている。

“生きたチーズを食卓へ”をテーマに続いていくこの動きが、ナチュラルチーズの普及のみならず、農村の食文化をより豊かで味わい深いものとし、農村の魅力を改めて見なすことへつながっていけば、と考えている。

1. 十勝農業の未来を見つめて — 生きたチーズを食卓へ —

十勝ナチュラルチーズ振興会

〈十勝の農業のあり方を求めて〉

十勝の産業基盤は農業である。国際的視野に立って十勝農業の進むべき方向を探ろうと“十勝国際ネットワーク研究会”が発足したのは、1989年のことであった。当時、既に、農産物は自由化傾向にあり輸出入の動向を調査して国際関係の実態をつかむ一方、農村が、いかに地域社会と経済を維持していくか、を最大の課題として活動は進められた。自由化に備えて、一部では農業の大型化が言われ始めたころではあったが眞の意味での農村地域の自立をはかるために、大型化以外の道を求めてヨーロッパへ視察に赴き、また十勝の情報を発信するためニュースレターを発行、視察先へ送るなど、模索しつつも、あるの成果は上がっていたといえる。そんな中で、フランスのAOC（原産地名称機構）会長であるジャン＝フュベール氏と知り合い、農村地域の生活と文化、そして経済を維持するための法と運動のあり方についてお話をいただいたことは、その後の、ナチュラルチーズによる十勝農業の振興を推し進める上で、大きな契機となったのである。

〈フランスAOCとの出会い〉

フランスは元来、独自の文化を大切にし、自由と主体性を守る国風で知られているが、地域経済のあり方にも、その独自性は生かされている。AOCの法によれば、その地域に伝わる伝統的な手法によって、その地で作られたチーズだけが、原産地名称の公認を得ることができ、それが消費者にアピールするため、AOCは伝統的な手法のみならず、地域経済の振興にも貢献している、というのである。大規模な工場でつくられる工業製品ではなく、一戸一戸の農家が創り出す個性あるチーズが、フランスでは広く受け入れられ、チーズづくりは地域の「文化」として定着し、更に地域文化は都会の消費地に向けても発信されるという構造を持つ。

〈日本の農業の現状〉

翻って日本の現状を見るならば、後継者不足による過疎の問題から、農村継続の危機が言られて久しい。工場の活況に支えられた日本経済の恩恵を受けて、人口の極度な片寄りはまぬがれているものの、このままでは、過疎化は進む一方である。魅力ある地域文化が人々の耳目を集めてもしない限り、都市への人口流出は続き、農村は見捨てられ、国土の保全さえ難しい状況になってしまっているのだ。

〈農村の活性化は食文化づくりから〉

農村が主体性をもって創り出し、自信をもって都市へと発信できる「文化」を持たねばなるまい。農村にあって、それは食文化にほかならない。生活と経済、生活を取り巻く環境をも視野に入れて、食を中心とする文化をつくることが、活性化のための課題となる。酪農王国・十勝において、生産・加工・販売の全てに主体性にかかわるには、やはりチーズの製造が有力だろう。

もともとチーズだけでなく、フランスのワインづくり、ドイツのパンやビールの生産、日本の酒づくりなども、こうした土地と一体化した、その土地ならではの文化の母体だったはずである。それが今、科学技術の発達によって遠方への安易な運搬が可能になったために、ごく一部で趣味として残るものを

除いては、土地に根づいた文化は消えつつあるのが現実だ。いま一度、自然と人の知恵が産み出す加工食品を、人の健康を考慮した食べ物本来の価値をもとに見直し、地域文化復興の鍵として生かすことが肝要である。

〈チーズは酪農産業を発展させる〉

工業経済のしくみに席巻された現代においても、チーズ等の農産物による産業復興はなし得るのか、という疑問も当然、出てくるであろう。しかし、「91年開催された第2回十勝ナチュラルチーズサミットにて講演いただいた米国ウィスコンシン州のWMMB（ウィスコンシン・ミルマーケティングボード）事務局長のウィル＝ダール氏によれば、チーズ産業は大きなマーケットを持つ有望な業種であり、酪農産業では、終局的には、チーズが産業の主体となる需要の伸びにはめざましいものがある。加工による付加価値は経済を潤すことになるのだから、チーズをつくれば、大型化、多頭化して原料だけを大量生産する必要もなくなる。チーズには、何百という種類があり、その土地の特徴を生かしたチーズが産み出されれば競合することもない。むしろ、バラエティに富んだチーズ生産によってチーズ文化はより豊かなものにまるだる。チーズはもともと自然環境の厳しい土地から生まれたものだから、過疎地域には、まさにうってつけの産業といえるのである。

〈どんなチーズが求められるのか〉

さて、実際にチーズの生産となると、消費者に広く受け入れられるレベルの高いチーズをつくり出す技術が求められてくる。企業生産で始まった日本の生産技術は、特徴あるチーズをつくるには不向きである。企業生産では地域との結びつきが弱く、地域文化復興という当初の目的をはずれることにもまってしまう。原料となる生乳も、高品質チーズ生産に向くものにしなくてはならない。

〈生きたチーズをつくること、食べること〉

生きた生乳から生きたチーズをつくるためナチュラルチーズサミットでは、「92年から4度にわたりフランスのチーズ製造技術コンサルタントであるフィリップ＝イブランド氏を招き、セミナーを開催している。道内外から多くの手作りチーズ職人の参加があり、チーズづくりを芸術として扱うような、本場の製造技術を学ぶことができた。こうした技術と、その土地にある酪農体系が一致してはじめて、食文化を生み出しうる“生きたチーズ”がつくられるのである。更にできあがったチーズは、一般の家庭の食卓で味わってもらうことで、食文化として完結する。「93年には十勝の農家の主婦7人をフランスに派遣、フランスの食卓にのぼるチーズ料理をはじめ、酪農家の生活を調査見聞し、自立する農村文化のあり方を確認してきている。新しいリゾート産業も取り入れて、ファームイン等で都市生活者を受入れ、都市との交流や農村からの文化発信に一役かっているところもあると聞いている。このような自立のあり方は、もちろん、日本でもできないことはないだろう。

〈自然と共に存できる農業と農村文化〉

農産物の自由化を受けて、いよいよ大型化を唱える農業関係者も多い。しかし、それはあくまで、農村を単に都市にとっての食料供給地という位置づけでとらえたにすぎない。都市の都合に左右される農村には主体性がなく、発信すべき文化もなく、そこには人が集うはずもない。チーズ産業によって文化をつくり、経済を維持すれば農村の自立も可能であることは前述のとおりだが、加えて、農業の土台である自然環境との協調も、大規模農業ではできない、独立農家の利点である。生乳の生産からチーズの製

造・販売までを一貫して行う場合、どの段階においても品質を落とすことはできない。すなわち、環境への影響を無視して工業的に推し進める農業はできないということである。米国でさえ L I S A program (低投入継続型農業) を行い、環境問題を重視し始めているが、フランスのAOCはいち早く、法律を用いて自然との調和をはかってきた実績を持つ。日本では古くから風水学があり、また微生物による環境コントロール技術も、しだいに認められてきた。日仏の連携はその意味でも、今後ますます重要なものとなるだろう。

〈農村の自立は世界で求められている〉

地域文化の構築から始まる農村復興という考え方は、日本の農村だけではなく、アジア・アフリカの国々にも応用可能なものと思われる。世界にとって大きな問題となっている難民問題なども、政治、軍事上の紛争解決がもちろん最重要課題ではあるが同時に、和平なった後の都市への人口流出とスラムの形成、農村の貧困を防ぐためにも、古くからその地にある自然と食と人とのつながりを文化として認め農村の人の定着と自立を促さねばならないだろう。農村地域の自立、すなわち、食料と自然環境の問題をおなざりにしては、国としての自立もあり得ないということである。十勝地方の小さな試みではあるが、この動きが地域社会を振り動かし、農村の自立への一步となれば幸いである。

2. 事業の趣旨

①チーズ製造技術導入の経過

当会は、'90年から毎年ナチュラルチーズについて、フランスAOCチーズの製造技術導入事業を進めてきた。北海道十勝地方は国内有数の酪農生産地帯であり、国産ナチュラルチーズ生産量の約60%が十勝地方に工場を置く乳業メーカーによって出荷されている。これらのチーズは地元での消費はごくわずかであり、また酪農家の家庭料理にもチーズ料理が含まれていないのが現状である。当会では長い歴史を持つ農業地域はどこでも、その農産物と食文化が強く結びつき、地域文化の基礎を作っていることから、酪農王国十勝で農家の生活の中にとけ込むチーズ作り、チーズ料理の普及が必要と考え事業を行ってきた。農家や、農民が行うチーズ作りには地域の風土に根ざした乳牛の育成から始まる地域技術の蓄積が必要になるが、それにはフランスAOCチーズの考え方方が最も参考になる方法であった。

これまで5日間単位の製造技術セミナー（プロセミナー）を3回開催し、十勝のチーズ製造グループは新得町、足寄町、大樹町、浦幌町、帯広市に発足し、更に北海道立帯広農業高等学校食品製造科のカリキュラムにチーズ製造が取り入れられることになった。

②チーズ製造技術は本格段階に

過去3回のセミナーではソフトタイプの製造技術を中心でいわば基礎編ともいべきものであったが3回目の後半に手がけたセミハードタイプから今後はハードタイプの製造技術導入へと進む段階にきていた。特に家庭料理としての定着・普及を目指すためにはこれからのプロセスが最も重要であり、是非ともクリアしなければならない課題となっている。

③チーズを家庭料理に

製造技術導入がハードタイプの段階まで進んでくると、これを地元で利用してもらうために、家庭料理への普及が課題になってきた。酪農家の生活の中に取り入れていくことを中心に普及事業の企画を平行して進めていかなければならない。これまでも、帯広市内のレストランのシェフに依頼をして料理講習会を開催したり、「92年11月にはプロセミナー講師による農村婦人を対象にした1日セミナーも開催してきた。しかし当会が目指すところは単なる技術としてのチーズ料理ではなく、地域独自の食文化として成長していくための環境の醸成にある。そのためにフランスの農家生活とチーズ料理の関わりを研究し、十勝の農家生活に新生面をつくり出していく必要がある。

④

製造技術導入事業では乳牛の飼育管理に地域の植生、土壤、気候の特徴を生かす必要があるなど、フランスAOCならではの方法を学んできた。これから課題となるセミハードから、ハードタイプのチーズは日本では一部大手メーカーに技術が蓄積されているほかは、全く触れることのできない状況にあるため、フランスからの技術導入が今後とも欠かすことができない。また農家の家庭料理の研究は、農家の場合、生産と生活の一体性の中から独自の文化が生み出されるところに特徴があり、AOCチーズの導入に即して、フランス酪農家の家庭料理研究を行うことが、生産の生活を一体として理解するために必要である。当会が行う事業は、個人としての酪農家や任意の酪農グループが行うものであるため、資金的に困難な状況にあるが、事業の平等性や公共性を重視する農業団体、自治体の支援が受けにくくな

っている。また、成果の発表、普及事業（当会ではナチュラルチーズ・サミットを過去3回開催している）には開催地の自治体や北海道の支援を得てきたが、技術導入事業、研究事業にまでは協力が得られない現状にある。

⑤農家の主婦の主体的な意欲を生かすために

第1に家庭料理の研究に農家の主婦を派遣する。日本でも農水省などが農村婦人の地位向上を政策的に推進するようになったが、実際には主婦の自主的な意欲が發揮されるためには多くの障害がある。特に、酪農家の場合、畑作農家以上に作業量が多く、仕事も休み、資金も持ち出で、農村の食文化を研究することは主婦のグループの力だけではできない状況にある。しかしその障害を取り除くことにより農村の現状に沿った視察が可能になる。

第2にナチュラルチーズを通じて農村の技術と文化の据野を広げることができる。製造技術講習と農村の家庭料理研究を一体的な事業として行うことによって、これまで生産面の関係者中心だった事業を農村婦人を巻き込んだ、十勝の農村生活に即した広がりを持つことができる。

第3に酪農家は日本でもフランスでも困難な状況にあるが、フランス農村の家庭料理研究を通じて農家どうしの生活交流が生まれてくる。フランスも日本も家族農業を基本として発展していく。十勝の農家は古い人でも入植3代目くらいですから、フランス農家の長い伝統の中から生活の中に歴史が刻み込まれていくあり方を知ることは、これから十勝の農村文化形成に大きな影響を与えることになるだろう。

フランスでの日程

月 日 ・ 宿 泊 地	旅 程		感想・その他
9月30日（木） 千歳空港内ホテル	千歳	各々が十勝を出発し千歳へ	
10月1日（金） <i>Frankfurt</i> 内ホテル	<i>Frankfurt</i>	千歳を出発し <i>Frankfurt</i> へ	
10月2日（土） <i>Aillon-Le-Jeune</i> ; ジット	<i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Geneve</i> 経由で到着 (ローヌ・アルプ地方サヴォイ県)	曲がりくねった山道、人気のない静けさの中を車が走る。 人里離れたジットで不安と期待がいりまじる。
10月3日（日） <i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Aillon-Le-Jeune</i>	・トム・ド・サボを作っているチーズ工場見学 ・チーズ工場にミルクを出している農家を見学	夫婦2人で作っている小さなチーズ工場と村の農家が共同体として生きぬいている姿が印象的だった。
10月4日（月） <i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Lesheraines</i> <i>Cruet</i> <i>Le Chatelard</i> <i>Aillon-Le-Jeune</i>	・自宅で山羊チーズを作っているイザベラさんの家を見学 ・ワイン工場見学 ・マルシェの中のチーズ売り場を見る ・村長さん主催のカクテルパーティに出席。村の説明をしていただく。	以前都会で医者をしていたといいうイザベラさんは、家の一角で山羊のチーズを作っていた。夏は一家で山小屋に行って作るそうだ。小さな子供のいる同じ主婦として生き方の選択と前向きな姿勢は得るものがあった。
10月5日（火） <i>Hauteluce</i> ; ジット	<i>Hauteluce</i>	<i>Albertville</i> を経て <i>Hauteluce</i> へ ・ポップオールチーズの工場を見学	バスで移動する途中でタランチーズの谷を通る。タリン種の牛があちらこちらで放牧されていた。この乳から有名なポップオールチーズができるのかと感動的だった。

の投資を回収して、来るかもしれない酪農危機に備えて身（借金）を軽く、どんな方向にも動けるようにしておきたいというのが本音。苦しいと言いつつ、日本の農家は生活が成り立っているし、やめても何とか職がある。（フランスでは失業率が高くて街へ出ても職がないから農村にとどまるという面もあるそうだ。）おまけに農村女性には今、追い風みたい。やはりまだ日本はせっぱつまっていないんじゃないかな。

ダンケルクのギーさんのいとこの奥さんみたいに自分で作って売るというのは仕事が利益を生むまで（まだ人を雇うまでいっていなかったのだと思う。）は、自分で何もかもやるとすると朝6時～夜11時ということになる。そこまでやる元気もないし…。

II.

(花房 かよ子)

私は、研修の目的を①チーズ料理を学ぶこと、②大豆料理（豆腐作り）の紹介を通じて現地の婦人と交流を図ること、③農家の立場や暮らしづくりを見ることと、目的を3つに絞って出発した。

まず、チーズであるが、料理というよりは食後のデザートにパクパク食べるのが習慣の様であった。その切り目の大きなこと。1人のチーズ年間消費量が23キロというのもうなずける。「栄養たっぷりのチーズを毎日こんなに沢山摂取するフランス人は健康なんだろうな」と感心すると共に、我が家でも見習いたいと思った。チーズ料理に関しては、想像よりも素朴なものが殆どだった。チーズ種類400～600種というのだから、日本においては手に入らない種類も多いだろうけれど、代用のチーズを利用できるなら、学んできた料理を真似したいと思う。ことらでいえば、鍋料理に匹敵する「ラクレット」は特に印象に残った。

また普段、牛乳・チーズ嫌いな人もスープに細切りのチーズをのせたりという食べ方などは、喜んで食べられると思った。これまで我が家のチーズ料理といえば、ピザにグラタンのみ。これを機に、チーズ料理を工夫したいと思っている。また、毎朝のパン食にも大いに利用したい。こうしてみると、フランス人にとってチーズとはフランスパンに並ぶ主食の一部といえるのかも知れません。こうして目的の①は数にしては少なかったが、満足するものだったと思う。

さて、そこで次の目的に移るが、初日にして早くも断念したのが、②の日本食の紹介だった。理由は対象となっていただく様な婦人団体が存在しないという理由。また③のファームインの体験も、ファームインが存在しないという理由から無理だった。両方とも、公私の区別がはっきりしている国民性である。フランスでは、この様な制度は成り立たないのだろう。日本独自の考えで、外国も通用すると考えていたが、第1日目から、国民性の違いを思い知らされた。よその国の実状も知らず、地球の反対側からフランスはこうだと決めつけていた自分を恥じたのだった。

ところが、ここで私達をがっかりさせる間もないくらいに、喜ばせてくれたのが、翌日の山あいの小さなチーズ工場だった。ここでの見学が私達の求めていたことの全ての答えを出してくれた気がした。

若い職人の経営する小さなチーズ工場をもり立てるように地元の農家が牛乳を提出し、その製品を地元で消費する。この形こそ物づくりの原点だという気がする。このような地元消費も、人口250人という山村だから可能なのかもしれないが、私達日本人も、この様な形態に戻る時がきたいのかもしれない。私達の身の回りの流通構造はやむを得ない事が多いかもしれないが、矛盾も多い気がする。よく私達の身の回りでも“生産した品物を買い手の顔を見て売りたい”という声を耳にするが、そういう農家の気持ちも理解できる気がした。

フランスでの日程

月 日 ・ 宿 泊 地	旅 程		感想・その他
9月30日（木） 千歳空港内ホテル	千歳	各々が十勝を出発し千歳へ	
10月1日（金） <i>Frankfurt</i> 内ホテル	<i>Frankfurt</i>	千歳を出発し <i>Frankfurt</i> へ	
10月2日（土） <i>Aillon-Le-Jeune</i> ; ジット	<i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Geneve</i> 経由で到着 (ローヌ・アルプ地方サヴォイ県)	曲がりくねった山道、人気のない静けさの中を車が走る。 人里離れたジットで不安と期待がいりまじる。
10月3日（日） <i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Aillon-Le-Jeune</i>	・トム・ド・サボを作っているチーズ工場見学 ・チーズ工場にミルクを出している農家を見学	夫婦2人で作っている小さなチーズ工場と村の農家が共同体として生きぬいている姿が印象的だった。
10月4日（月） <i>Aillon-Le-Jeune</i>	<i>Lesheraines</i> <i>Cruet</i> <i>Le Chatelard</i> <i>Aillon-Le-Jeune</i>	・自宅で山羊チーズを作っているイザベラさんの家を見学 ・ワイン工場見学 ・マルシェの中のチーズ売り場を見る ・村長さん主催のカクテルパーティに出席。村の説明をしていただく。	以前都会で医者をしていたというイザベラさんは、家の一角で山羊のチーズを作っていた。夏は一家で山小屋に行って作るそうだ。小さな子供のいる同じ主婦として生き方の選択と前向きな姿勢は得るものがあった。
10月5日（火） <i>Hauteluce</i> ; ジット	<i>Hauteluce</i>	<i>Albertville</i> を経て <i>Hauteluce</i> へ ・ポップオールチーズの工場を見学	バスで移動する途中でタランチーズの谷を通る。タリン種の牛があちらこちらで放牧されていた。この乳から有名なポップオールチーズができるのかと感動的だった。

月 日 ・ 宿 泊 地	旅 程		感想・その他
10月6日(水) <i>Hauteluce; ジット</i>	<i>Hauteluce</i>	・ボッフォールチーズのカーブを見学	放牧牛のカウベルが村中に響きわたる。「カーブのチーズは高すぎて買えない」という案内のねばさんの言葉に複雑な思いが残った。
10月7日(木) <i>Hauteluce; ジット</i>	<i>Megeve</i> <i>Les Saisies</i>	・仏の有名なリゾート地(オートサヴ県)農村景観とリゾートが調和している例を見る。 ・ボッフォールチーズの小さな工場を見学	これからの中勝のリゾートと農村の道先案内のことだった。新しい方向性が見えてきた。
10月8日(金) <i>Chambery; ホテル</i>	<i>Chambery</i>	・大きなマルシェに行き、チーズ売り場を見る。	小さな町、大きな町を問わず食品売り場でのチーズコーナーの占める割合の多さに驚いた。
10月9日(土) <i>Paris; ホテル</i>	<i>Paris</i>	・TGVでParisへ	
10月10日(日) <i>Les Moeres;</i> 知人宅	<i>Les Moeres</i>	・山羊を飼いながらチーズを作っているギー農場で1日体験。(ベルギーとの国境に近い村) ・半数の者はParisに残りチーズの市場調査。	
10月11日(月) <i>Paris; ホテル</i>	<i>Zegerscappel</i> <i>Paris</i>	・チーズ工場を見学 ・Parisで合流する。	
10月12日(火) 機内	機内	・Frankfurt経由で日本へ	
10月13日(水)	帯広着	・帯広空港に到着	

3. フランス派遣者の報告

I.

(久保 悅子)

一言でいえば、日本もフランスも決して楽な状況ではないということ。日本にいた時はヨーロッパの農業のイメージは美しい景観に象徴される豊かな生活だった。フランス人は働かない（フランス農家は1日4～5時間しか働かなくて、奥さんはハウスキーパーという話を聞いていた。）と言われるが、どうして皆とても忙しそうだったではないか。

また農家側が者を売る場合の自由というのは日本と違ってかなり許されているようだ。定期的な朝市はどこの町でも開かれているようで、そこに自家生産の農産物や加工品さえも（ダンケルクのりんご屋のおじさんや、ギーさんのいとこの酪農家）それほど規制を受けずに販売されているようだった。自由があるということは反面とてもきびしいと思う。

私達日本の酪農家は、（特に北海道はホクレンによる一元集荷なので）今のところとりあえずミルクを搾ることだけ考えていれば、自宅まで集荷に来てくれるし、乳質についても、悪ければ罰金、良ければ奨励金という程度の差しかない。

エイヨンの共同体の場合、日本で言えばまったく条件の悪い土地柄を何とか利益に結びつけようとする努力がものすごく伝わってくる。チーズ工場に出資し、チーズ作りの職人さんにたぶん自分たちの農業の収入より多いと思われる給料を支払う。特にマドレーヌさんの家では、ここ数年の間に牛の品種を入れかえなければならない。しかも、ホルスタインよりもタリン、アボンダンの子牛の方が高いのだから将来への投資とはいえ、楽ではないと思う。それが地区の話し合いで自主的に決められるということはどこにも責任転嫁しない（できない？）自由のうらがえしの厳しさだと思う。

ダンケルクの畠作農家では数軒の共同作業にして、奥さんは街で働くという形をとって収入を補っていたり、それが自分たちのおかれた条件を受けとめて利用しているところに感心した。では、なぜ日本の農家が地域ごとにエイヨンのようにできないのか。自分の場合に置き換えてみると、

〈流通の問題〉

自分の生産物を売るとなると全くゼロの状態から市場開拓しなければいけない。フランスの場合、伝統的な市という場が確保されているので、そこにとりあえず持ち込めばある程度の消費者へのアピールが確実にできる。今の農家では年に1度の農業祭りくらいしか、そういう場がないし、引き売り、口コミなど努力次第といわれそうだが、それで利益が出るまでの時間とお金の投資ができにくい。

牛の品種の問題でも同じ、ホルスタインが多勢をしめているむ乳牛市場、牛の売買による利益も大きな収入源なので、一般的に需要の少ない牛という話は増やしづらい。現にわが家でも牛乳代だけでやっていけるようになれば、別の品種に変えるのもおもしろいと思っている。

〈歴史〉

流通の問題にも関連するが、各地に在来種の家畜がいて、多種の乳製品や肉製品が食卓に受け入れられている。日本人がモチについてカビを削って食べても平気、納豆のにおいも平気、米の品種も多様にわたるといった感じで、畜産が根づいている。だからこそ、小さなチーズ工場で作った“農家チーズ”が受けるというのはわかる。日本でも「〇〇納豆店の豆腐でなけりゃ」とこだわる人がいるように…。これは急にどうなるものでもない。少しずつ浸透して気づいたら根づいているのではないか。もちやピザやのりまきカマンベールなど日本型ナチュラルチーズの食べ方もすでにある。

〈生活の安定、国民皆中流の日本人〉

酪農をはじめて、私の場合生活の目途がついたということ。この際、余計なことは考えず、始めた時

の投資を回収して、来るかもしれない酪農危機に備えて身（借金）を軽く、どんな方向にも動けるようにしておきたいというのが本音。苦しいと言いつつ、日本の農家は生活が成り立っているし、やめても何とか職がある。（フランスでは失業率が高くて街へ出ても職がないから農村にとどまるという面もあるそうだ。）おまけに農村女性には今、追い風みたい。やはりまだ日本はせっぱつまっていないんじゃないかな。

ダンケルクのギーさんのいとこの奥さんみたいに自分で作って売るというのは仕事が利益を生むまで（まだ人を雇うまでいっていなかったのだと思う。）は、自分で何もかもやるとすると朝6時～夜11時ということになる。そこまでやる元気もないし…。

II.

(花房 かよ子)

私は、研修の目的を①チーズ料理を学ぶこと、②大豆料理（豆腐作り）の紹介を通じて現地の婦人の交流を図ること、③農家の婦人の立場や暮らしづくりを見ることと、目的を3つに絞って出発した。

まず、チーズであるが、料理というよりは食後のデザートにパクパク食べるのが習慣の様であった。その切り目の大さなこと。1人のチーズ年間消費量が23キロというのもうなづける。「栄養たっぷりのチーズを毎日こんなに沢山摂取するフランス人は健康なんだろうな」と感心すると共に、我が家でも見習いたいと思った。チーズ料理に関しては、想像よりも素朴なものが殆どだった。チーズ種類400～600種というのだから、日本においては手に入らない種類も多いだろうけれど、代用のチーズを利用できるなら、学んできた料理を真似したいと思う。ことらでいえば、鍋料理に匹敵する「ラクレット」は特に印象に残った。

また普段、牛乳・チーズ嫌いな人もスープに細切りのチーズをのせたりという食べ方などは、喜んで食べられると思った。これまで我が家のチーズ料理といえば、ピザにグラタンのみ。これを機に、チーズ料理を工夫したいと思っている。また、毎朝のパン食にも大いに利用したい。こうしてみると、フランス人にとってチーズとはフランスパンに並ぶ主食の一部といえるのかも知れません。こうして目的の①は数にしては少なかったが、満足するものだったと思う。

さて、そこで次の目的に移るが、初日にして早くも断念したのが、②の日本食の紹介だった。理由は対象となっていただく様な婦人団体が存在しないという理由。また③のファームインの体験も、ファームインが存在しないという理由から無理だった。両方とも、公私の区別がはっきりしている国民性である。フランスでは、この様な制度は成り立たないのだろう。日本独自の考えで、外国も通用すると考えていたが、第1日目から、国民性の違いを思い知らされた。よその国の実状も知らず、地球の反対側からフランスはこうだと決めつけていた自分を恥じたのだった。

ところが、ここで私達をがっかりさせる間もないくらいに、喜ばせてくれたのが、翌日の山あいの小さなチーズ工場だった。ここでの見学が私達の求めていたことの全ての答えを出してくれた気がした。

若い職人の経営する小さなチーズ工場をもり立てるように地元の農家が牛乳を提出し、その製品を地元で消費する。この形こそ物づくりの原点だという気がする。このような地元消費も、人口250人という山村だから可能なのかもしれないが、私達日本人も、この様な形態に戻る時がきたいのかもしれない。私達の身の回りの流通構造はやむを得ない事が多いかもしれないが、矛盾も多い気がする。よく私達の身の回りでも“生産した品物を買い手の顔を見て売りたい”という声を耳にするが、そういう農家の気持ちも理解できる気がした。

私達は、村はずれの小さな万屋で買った果物を、口にはおぱり、牛の群れを見ながら山道を歩いたりしたのだが、それも農業の心配がないから出来た。30年前に近所の万屋で木箱に入れて1個いくらで売っていた、あのりんごやカキの売り方とおなじだった。それは今の日本に比べ立ち遅れているのではなく、古き良き時代を大切に、頑固に守り通している姿なのだと感じた。何でも大型化し、大量生産し姿形ばかりを重視し、農薬散布された野菜や果物を平気で口にしている我々こそ、むしろ後進国といえるのではないだろうか。現代を反省し、昔に帰ろうとしている姿こそ、むしろ先進的な気がした。

この地方の人々の「衣・食・住」どれをとっても、物質的に恵まれているように見えなかった。今日本では経済大国と言われ、貧富の差のない暮らしぶりだが、どちらが安全な暮らし、豊かな心を持って暮らしているかと言えば、「自分の生活」と自信を持って言えない。今回サボアの人々の暮らしぶりを見て、「物=豊かさ」ではないのだと教えられた。1日に3回、フランスパンをかじっているフランス人は、頑固な気がするが、反対に日本人が和食に、中華に、洋食に、etc. となんでも受け入れてしまう姿もどうなのだろう。生活はいくらでも便利な方へ流れていくが、もっと不便で、不自由で何かにこだわって祖国に誇りを持った暮らしに戻ってもいいのではなかろうか。大豆の宣伝ではないが、「日本人よ、みそ汁を飲みましょう」と言いたい。フランス人がチーズに対する愛情、伝統を守っていこうとする情熱は素晴らしいと思った。さて、私達が勝手に思い描いていたファームインなるものは体験できなかったのだが、フランスでは一般化されている「ジット」に宿泊した。地元で調達した食料で調理したり、自由な時間帯で生活することができ、また地域へ溶け込むことが出来た。必ずしもファームインで家庭の中に入り込まなくても、その地域での暮らしを体験できるとの感を強くした。近所の人々を見ても、特別違和感を持つ様子も感じられなかった。自然に受け入れてくれているようだった。また、とても親切に接してくれたように思う。何より感激したのが、このサボア地方の景観である。どの家の窓辺にもある赤とピンク、2色の花がどうしてこんなに美しいものかと思ったのだが、それは茶色の建物と緑の山々の中にあるからだということに気がついたのだった。その民家も、ジットも、別荘も、木と石で出来ていて、それ以外の色を建物に使うということはないらしいのだった。それで、干してある色とりどりの洗濯物でさえ、美しく見えるのだと思った。ここまで景観を大切に出来るということ、また、厳しく規制している村のやり方、政治力というものは、大変なものだと思った。コミューンの力が大きく、絶対的な力をもち、地域を統率して運営できるというのは、うらやましい気がした。

地元住民と観光業者がお互いを尊重し、共存できるというのが驚きだった。また観光地だからといってびっくりする程の呼び物もないとのことだった。普段の生活と異なった環境に浸ることが目的のこと。その点も、日本とは違うところだ。特別な施設、名所がなくても、人を呼び込めるという実例であった。美しく静かな自然が何にも増して価値があるということなのだろう。

研修を終え、私達が満足して帰ってこられたのは、サボアの人々の素朴であたたかな心に接することができたからだと思う。飛び入りで見学させてもらったり、話を聞いたりというのが殆どだったにもかかわらず、親切にしてくれたことに感謝したいと思う。いつか、十勝でフランスの方々をお招きする機会があったら、ぜひ日本の文化を紹介してみたいと思う。

また、この酪農王国十勝で、チーズがもっともつていてほしいと思った。チーズづくりに携わっている方に、より良いチーズを目指して、頑張ってほしいと思う。今回このチーズ研修旅行に参加できた貴重な1人として、今後チーズ普及のお手伝いができると強く感じた。1主婦の微力ながらお力になれたらと考えている。

10年か20年後に、ぜひサボア地方を訪れてみたいと思う。その時にまだこの素朴でこだわった手作りチーズがつくられているか、この先、何十年とあのチーズが生き残っているのか、この目で確かめ

に行ってみたいと思う。そして、変わらぬあの山々の景観が見られたら、どんなに素晴らしいことだろう。

III.

(半田 芳子)

私達の見た場所は、多分観光と農業と上手にかかわりあいながら生産を続けている所だと思う。特に最初に行ったエイヨン・ル・ジューンヌ村では冬は250人の人口が4000人になるのだから、冬場に1年の収入の大半が入るのではないだろうか。私達の訪問した時期はシーズン・オフで、一番エイヨン・ル・ジューンヌの何もない、静かな時ではなかったのだろうか。だから、酪農家もあの少しの牛の生産で(7軒、1日1500ℓ)生活ができるので、多分冬にはなんらかの現金収入があるのだと思った。けれど日本では観光の現場に観光酪農では—普通の酪農家の仕事場と生活の場が上手に組み込まれているのは少なく、実際に私達の現場はないので、これからの方針づけとしては考えさせられた。スキーフィールドの斜面を毎日の放牧場として使用するのは、夏の観光の景観としても良いと思った。農家の仕事は規模の大小にかかわらず、仕事は体を使って始まり、体を使って終わるのはきっと同じで、私の見た農家はどこもよく働いていたと思った。農家に限らずチーズ工場でも奥さんも一緒に働いているのはどこも同じで、これが農家の良さだと再確認した。私の見た限りでは、「生活と仕事が好きで物質と収入だけではなく、自分の生活を大切にしているなあ(特にイザベラさん)」と、考えさせられた。そのために、農家を選ぶ生活、この仕事について私も10年少し、消えかけて、見えなくなりかけていたのをもう一度見せてもらった。

〈チーズ工場と農家(エイヨン・ル・ジューンヌ)〉

以前は、農家の現場でチーズを作っている所もあったが、今は見られない。(夏場は観光用に山の上で作っている。)エイヨンは、農家7軒、工業8軒の共同体であった。毎日2回集荷する。乳価は1キロ、2FFで出荷、チーズで利益があがれば、7軒に分配するシステムである。91年1キロ、2FF15、92年2FF30と、順調に上がっているとの事であった。92年は共同体として31万FF(620万の利益)であった。

今後は、このチーズに希少価値をつける為に牛の品種をホルスタインをやめてタリン種とアボンダン種に変えて大量生産のチーズにはない味を出すべく努力している様子がよく見えた。又、農家もこの現状をよく理解して、共同体として良いチーズを作ることに努力している。たとえば、エサはなるべく自然のもの、牧草を与え、配合にも添加物をなくす方向になっている。今の日本の現状では(特に我が家の場合)、経営の中では負債の金額が大きく、乳価が下がり、固体価格が下がる中、経営が安定するまでは、現状のままで揺る方向で行くしかないのではないだろうか。(固体販売も大きな収入源なので品種を変えるコストは今はかけられない)しかし、ある程度のめどがついたら規模を縮小して別の方向も考えられると思い、今から少しづつプランを練って試行錯誤している時期である。

日本には、どの町にも村にも小さな「とうふ」屋さんがあったり、納豆屋があるようにフランスではチーズは食の中で欠かすことのできない食べ物だということが見られた。だから、私達が車でおいしい「豆腐」を買いにいくのと同じ感じでチーズを買いに行くわけで、あの小さなお店も経営が成り立っているのだと思う。我が家もこのチーズもこれからの日本なら、ここでしかたべられないとか、一つの価値が上手について味ももっと良くなったら、一つの方向としてやっていけるかも知れないと考える。牛を飼っていることに今は感謝と第一次産業に携わっていて良かったと思い、帰国後、エイヨンで見た方法で

2回チーズを作り、何か私に強い力がまた一つ入った気がする今日このごろである。

〈私のエイヨンチーズの作り方〉

1回目（集荷日）の夕方、ミルクバルク（4℃）から10ℓとて、一晩おく。朝、あたたかいミルク10ℓを加え、温度を31℃上げ、30分位おく。その中へレンネットを静かにいれて静かに混ぜ30分置いておく。かたまり具合をみて3～4回カード（あらく）。このあと33℃に温度を上げて30分攪拌する。型に入れ、半分ずつ2個に分ける。エイヨンでは直接入れていたけど、そうすると穴に詰まって大変なので最初だけ布をひいた。10分位で反転する。その時に布を取り除く。なるべく室温を20℃位にしたほうがいい。夜、二つに分けて一晩おいて、朝1.5%の塩をまぶし、2日目に1.5%をまぶして終わる。熟成に入る。

〈ジット〉

農村の景観で最初に感じた点は、美しいことは言うまでもなく、ただ一番気になったのは、新しい家や農家牛舎が目に入ってこない点だ。ジットの記事を見ると、伝統的な農家を改装した農村ジットが普及していて、都市住民の休暇の場として人気が高く、利用者も年間200万人と書いてあり、この記事を見てあの景色がうなづけた。私達のような仕事をしている者が6泊もの長期間泊まる立場になることは、本当に貴重なことでこれからファームスティが出来たらいいと思っている私共には、色々と考えさせられた。日本の場合、（多分どこもおなじだろうが）夏休み（特に長期休暇）が、こちらの農繁期と重なっているため、我が家も7～8月は戦場のようになり、毎日15～18人の食事と入替わりに本当にどうやって乗り切るかを考えてしまう。多分、休暇で来てくれる人はのんびりと北海道の牧場で本でも読んで、なんて何ヵ月も楽しみにしてしてくれるのだが、なかなか同じ屋根の下に居るのは、難しくこれが我が家からの課題である。

今回、泊まる立場になって、農場のエリアの中に一軒の家を建て、自由にしてもらうことが、相手のプライベートを守れて良いのではないかと思った。

IV.

（村瀬 多希子）

〈フランスの食生活におけるチーズの位置について〉

- ・チーズ王国フランスには、各種のチーズをアレンジした料理がたくさんあるという先入観で現地に行ったが、意外にもチーズはチーズそのものをデザートとして食するということだった。
- ・数は400種以上にのぼる。視察に訪れた農家のご主人が1年365日違うチーズを食べても食べないと誇らしげに話して下さったのが印象的。
- ・家庭におけるチーズが想像以上に愛されていることに驚いた。パンとカフェオレを好むフランス人にとってチーズは心を満たしてくれる味覚であると同時にたんぱく質、カルシウム、ビタミンなどの豊富な栄養源として欠くことができない存在である。
- ・“チーズ屋さん”として一軒の商売が成り立っている。人々の1回に購入する量は、年間23kg消費する。値段も一般の人でも常時手に入る価格であるようだ。
- ・チーズと赤ワインの相性の良さは抜群である。ワインの中で赤ワインのみがアルカリ性であり、ここにも自然の食生活のバランスが秘められていると思った。
- ・山羊のチーズが広く取り入れられていた。（やはり少しきせはあるが、思ったより食べにくくなかった。）

・フランスの代表的チーズ料理＝ラクレット（チーズを溶かしたものを牛肉やじゃがいもにつけて食べる。）

〈フランス人と接して〉

・専業制がきっちりとゆき届いている。（農業に限らずスーパー、銀行でも）

・気質として非常にドライである。（サービスが悪いのか、当然と思うほうがベター）

・休暇は家庭サービスが基本である。

・公私をはっきり分ける。

・貧富の差が激しい。（失業率が高い）

・生活物価は安価である。

・オリーブオイルをよく食する。

・フランスのリゾートは一般的に閉鎖的である。

・子供を育てる環境が整っている。（出産まで費用がかからない。独身者も育英に関する税金を払う）

・環境設備がゆき届いている。花があふれ、緑が豊かである。

・男性の家事、育児参加がとても自然である。

・リゾートはオールマイティである。

・家事の合理化。朝は火を使わない。食事のパターン化。（しかし手抜きではない。鍋、調理器具の大形化）しかしバランスはとれている。日本人は食物の種類がありすぎると感じた。

V.

（山下 リツ子）

今回実際のフランスチーズの製作現場を見ることができ、11年前に酪農実習をしたオランダとはずいぶん違うと感じた。

フランスと一口にいっても立地条件や営農方針や方向に、チーズの種類の多様さと同様の違いがあるには驚いた。

オランダは、このフランスから見ると、全国的にはほぼ平らな土地で南部と北部ではデントコーンの作付けが可能か否かの差こそあれ、酪農における平均的な飼養方法、設備等も全国的に似かよっていると言える。家庭経営では搾乳牛40～80頭くらい、育成牛もあり、また養豚との複合経営もよく見られた。10年前に見た所ではけい留方式とミルキングパーラー方式が半々くらいであった。フランスからオランダの実習先と電話で話すことができたが、世代交代が進む中ではミルキンギパーラーへの移行が多いようで、日本が向かう方向に近いのではないだろうか。

今回、トム、グリエール、イザベラさんの山羊、ボッフォーギーの山羊、フランシーヌのベルゲスチーズ、皆無殺菌乳でしかもスターターを使わずに作っているのは驚きだった。

オランダでは、農家製のチーズは無殺菌であったが、スターターは必ず使っていた。なかでもトムは無殺菌、スターターなしでレンネットを入れてから型づめまで約1時間、熟成約1ヵ月半での味になるのは感心した。ゴーダだと普通3ヵ月位はかかるてしまう。又一個一個に通し番号のついた、オランダ政府の品質管理証であるカゼインでできたラベルをかならずつける。ゴーダは世界中でつくるのが可能かつ製法が確立していて、まろやかな万人向けの味として一つの柱をなしており、かたやフランスは個性を重んじたチーズを好み、個々の差別化で販売促進をはかっていると感じた。

エイヨン・ル・ジューンヌやレセジーのスキー場などでも土地は自分のものでなく（県や村のもの）

ても、雪のない間は放牧地として有効に利用されているのはうらやましいと思った。日本でも夏のスキ一場の景観にも良いし、なんとか検討されて良いことと思う。

北部のギーさんも親の農場から独立して今の農場は借りていると言っていた。買うと高いし、借りたほうが面白いとのことだった。日本では土地面積というと所有地分を思うが、フランスでは耕作面積か利用面積を思い浮かべるようであった。それだけ土地に対する所有の感覚が違うのではないだろうか。

今回糞尿処理のことも念頭においていたが、みな小規模でただ外に出してつんである所も多かった。ギーさんに聞いても、畜産国オランダと違い、畑作の多いフランスでは、まだ特別糞尿散布過剰のようなことがないので、規制などは今のところないとのことだった。オートリュースでは、能率や効率を追い求める私達とはかけ離れた世界を見たように思う。隣のマリアンさんが2頭だけの手搾りの乳を出荷すること、できること自体、驚きで何十年も前にタイムスリップしたような感じだった。

エイヨン・ル・ジューンヌの7戸の共同体の人達はめいめい手作りで牛舎を改装して、増頭を目指したり、チーズの通年生産に向けて分娩も春中心から分散させていく。また特定の種に牛をえていきチーズに付加価値をつける方向をとっているなど、山の酪農の生き残りに対する意気込みを強く感じた。乳牛の配合飼料に、ビタミン剤等を添加したものはやめていく方に向かっているというのも興味深かった。日本ではビタミン剤は病気予防の点から逆にすすめられている。エイヨンでは、山のものはあくまでも自然に近いということを売り物にして…みなチーズのためなのだろう。

私達の場合は、牛乳を出荷してホクレンから乳代をうけとると、もうすっかり私達の手をはなれてしまう。製品は私達のチーズという感じではなくなっている。目の前に工場がありながら、一番大量に作っているはずの大きなゴーダすら地元で買うことができないのが残念だ。生タイプのカマンベールやカマン・ブルーになると、札幌の大手デパートまで行かなければ買えないのはなきれないと思う。

マドレーヌおばさんによると、エイヨンの人はチーズが大好きで、1日4回チーズを食べるとか。地元の人は豚肉、パン、チーズ等地場産のものを多く食べているとの話だった。

私も時間がある時は手作りのチーズの味を楽しみ、農繁期は地場産のナチュラルチーズを買うという暮らしをしたい。

工場の方にお願いしたいのは、大都市のグルメの方ばかり向かず、地元民に大きなゴーダをカットして売って、生産者や地元民に生産物を還元していただけないかということである。広域流通にのらないここだけで買える私達のチーズという思いが、地元の消費を伸ばし、ひいてはこのチーズ文化が育つものと私は今回の視察を終えて強く感じている。

VII.

(宮島 京子)

〈主婦のフランス派遣事業計画の成果〉

(1) フランスの農家婦人との交流

①当初、日本食パーティーを計画していたが、日本の婦人団体のような組織はなく、女性だけで集まる習慣がないことを当地についてはっきり認識させられ断念した。豆腐づくり、豆腐料理をフランスの婦人と共にすることはできなかったが、個人単位でのフランス婦人と接するように努めた。たとえば、

- ・エイヨン・ル・ジューンヌ村で酪農をしているマドレーヌおばさん。
- ・山羊チーズを作っているイザベラさん。
- ・エイヨン・ル・ジューンヌ村の副村長さん。

- ・オートリュースでカーブを見せて下さったエマおばあちゃん。
- ・オートリュースのジット階下でパンを作っているパン屋の奥さん。
- ・オートリュースジットのすぐとなりに住んでいて、搾りたての乳を分けていただいたおばさん。
- ・エイヨン・ル・ジューンヌ村で夕食に招待してくださったジットの奥さん。

②農家婦人の暮らし、時間の使い方、婦人の役割について女性たちと話していて感じたこと、聞いたこと

○マドレーヌおばさん

酪農経営に自分の思いを実現させようとして、取り組んでいた。ホルスタイン主流になっている牧場をアボンダンス種に変えようとしている。

となりのオートリュースではタランチーズの谷と呼ばれるところでタリン種の牛の牛乳でバッフォールというチーズが作られている。その土地独特の質に良いチーズとしてAOCの認可を受け、その地区一帯が生きのびる道を見つけていた。アンオンヌジュンヌでもなんらかの方法はないかと方向性をさがしているということだ。

おばさんはホルスタイン種からアボンダンス種にかえたいと話していた。子牛が何頭かいた。今、おばんさんの搾った牛乳はその地区的チーズ工場の数軒の農家と共に毎日集められ、チーズになっている。牛の種を良いものに統一し、その土地ならではの付加価値をつけていく方向に取り組み始めた。

○イザベラさん

3人の子供のお母さん。1人目の息子が生まれた時、医者をやめ入植した。トムのシェイブル（山羊のチーズ）を作っている。夏（6～9月）の4ヶ月は家族で過ごしている。山羊は2200メートルの所まで草を食べ、放牧している。毎日乳を搾り、山小屋（1700メートル）で山羊とともに過ごしている。チーズを作る。直径8cm～10cmのチーズが多い日は65個、山から降り、乳量の少なくなる時期は12個作っているという話だった。

夏の起床時間は5時、冬は7時。育児、家事を含め夫婦で協力し、特に仕事を分けていないとのこと。私達が訪問した時も昼寝からさめた1才位の息子をご主人が面倒みていた。

フランスでは、税金は高いが、子供が生まれると養育費が出るので、教育には困らないと話していた。

医者という職業、都会の生活から、田舎での山羊のチーズ作りを選んで、この生活が良いとはっきり自分の生き方を示していた。

生産と直販をやっていきたいと語っていた。

○副村長さん

4人の子供の母親。40才代の方。フランスでは小さな村、大きな町にかかわらず、1つのコミューンとして活動している。一つ一つのコミューンが同じように力を持ち、日本とちがう所はコミューン自体のことはコミューンに発言権があることだという。

日本にとても興味を持ち、今後の交流のことも考えていると話して下さった。

○エマおばあちゃん（パン屋の奥さん。ジットの隣の乳搾りをしていたおばあさん）

フランス人というより、いなかにしっかり根づいている、土のにおいのする人。共通のものを感じた。たとえば、私の住んでいる新得町の部落のおばあちゃん、おばさんと同じように、自分の生き方に素朴な頑固さ（人にとって、とても大切だと思う）を持っていると思った。おばあちゃんは自分の大切なチーズとお酒をふるまって下さった。そのチーズは中までカビが入っており、ナイフを渡され

カビのところは削りなさいと言った。多くある中の食べ物をふるまうのではなく、自分の大切な少ない中の食べ物をふるまって下さった貴重なものだった。パン屋の奥さん、乳搾りをしていたおばさんも初面で言葉も通じないのに人とふれあう重みをしっかり私達が受けた。

◎フランス人との相互訪問実現に関しては、イザベラさん、副村長さん、マドレーヌおばさん等これから手紙のやり取りの上で糸口を作っていくみたいと思う。

(2)チーズ料理を学ぶ

まず、私達がフランスに行って発想を変えなければと思わされたのは、チーズは「料理して食べるもの」から「生きたチーズをそのままいただく」ということだ。

朝はパンと一緒に食べる。（朝食はカフェオレをたっぷり、パンとチーズのシンプルなもの）。食事のメインディッシュの後にチーズが盛られて出てくる。（その後デザート、コーヒーでしめくくられる）メインディッシュで一杯になったお腹のどこにチーズの分が空いているのか不思議なくらいチーズをパクパク食べるフランス人にとても驚いた。しかし、私も日本に帰ってきてから、食後にチーズが食べたくてしょうがない時がたびたびおそってきた。その土地で作られたちょうど良い食べごろのチーズをそのまま食べる食文化が私の胃袋でも納得したように思った。

〈レストランでのチーズ料理〉

- ・タルティフレット（ルプロション）
- ・ピッタ
- ・ベイクドトマト&チーズ（山羊のチーズまたは粉チーズ）
- ・グラタン（ポテト・オニオン・ベーコン・生クリーム・グリエールチーズ）
- ・オニオンスープ（グリエールチーズ）
- ・ラクレット（いも・生ハム・ラクレット）
- ・マカロニのロックフォールソース和え（ロックフォールチーズ）
- ・ズッキーニの料理（ズッキーニ・挽き肉・チーズ・トマトソース）等

◎ルプロション・ラクレット等くせのあるものが、熱を加える（とける）ことにより、マイルドになりいもや肉類、野菜などにすることを学んだ。

◎ラクレットは皆の中でとても評判だった。

(3)農家のチーズ製造、販売の状況を知る

スーパーマーケットには、いろんなチーズが広々としたなかで並べられていた。小さな町のマルシェ（マーケット）にも行ったが、店の中のチーズコーナーの割合が多く占められ、いろんな種類があり驚いた。

・今後の十勝でのチーズ作りのあり方

十勝に気候、風土にあったチーズがあるはずだと思う。十勝ならではのチーズが作れたらと願う。その土地に行かなければ食べられないチーズができたらどんなに良いだろう。エイヨン・ル・ジューンヌの小さなチーズ工場のカーブに長い年月住み着いているカビが印象的だった。

(4)農村地域の魅力を探り、その活かされ方を知る

「ファームインの見学」これは今回参加した者のとても興味のあるテーマだった。フランスに行き、私達が勝手な想像をしていたことがよくわかった。ファームインという考え方を白紙にもどすこと。これが第1にしなければならないことだった。

ジットという制度があることを発見。私達が2つの村で過ごしたのもジットだった。家を一軒借りきって生活した。バス・トイレ・キッチン、長期間過ごすのに困らない設備がきちんとされている。宿泊

施設がお金をかけずに求められる。最初は農家がやっていたらしいが、今は別に管理人がいて（カギを預かっている人という意味）県が管轄しているそうだ。エイヨン・ル・ジューンヌでは人里離れたところに家があり、管理人のマダムが鍵を届けにきて下さった。

オートリュースで借りた家は、パン工場の上りジットになっていた。都会の持ち主の別荘だということだった。パン工場のハッシュが管理人としてカギを預かっていた。夕食をごちそうになったエイヨン・ル・ジューンヌの家では息子が農業を継ぎ、お父さんとお母さんはジットを経営していた。1軒の自分の家の一部を滞在者に貸し、食事も作って下さっている。こういうジットはめずらしい。私たちもあたたかい雰囲気の中で食事の時間がとれた。お父さん、お母さん、その家族の方と食事することはレストランとは違ったその土地の味わいがある。帰るとき食事代を支払うのだが、とてもスムーズでやりとりもすっきりしていて気持ち良かった。日本で想像していたファームインのようだった。でもこのようないことは殆どないそうだ。

ムジェブという町に行った。ここは大きなスキー場があり、農家とリゾートが上手に共存している所だった。家の造りもよく見なければどれが農家でどれが別荘なのかと思うほど外観は自然にマッチし、素朴な味わいを出している。しかし家の中や施設はとても考えられており、地下駐車場、道など発達しているそうだ。これなら都会から来た人も落ち着け、農家の人も違和感なしに生活できると思った。バカンスで田舎に来たいと求めているものは、自然の中の落ちつけるもののはずだが、日本ではホテルが建ち、田舎の中にある地点だけ都會が動いてきてしまい、何のためにわざわざきたのか首をかしげてしまう。

今回の体験は、そんな日本の歩み方を問う大切なアドバイザーだったように思う。

私達はその土地にいったら、その土地のものを食べたいし、その土地を味わいたい。恵まれた十勝に住んでいてリゾート問題が叫ばれている今、住んでいる人の現実の生活をこわさず都會の人達がある時期、生活を共にできるよう考えていきたい。

◎今回のフランス行きで心にとまったこと

- ・フランス人の專業制…自分の仕事にはこりを持っている。他の人もその人の分野ということを尊重している。
- ・物事を行う時、長期的な展望を持つ…1つのことをするのに、20年単位の計画
- ・地方の分散、コミューンの在り方…より地元に根づいたものを反映させようとしている。そのためには一人一人が自分の考えを持つ。
- ・相手がわからなくても、フランス語で話す…悪い意味で日本に入ってきたが、私はおかげでとても助かった。伝えようすることは通じることがある。日本で外国人と接している時、すぐに黙ってしまうのが私達の国民性だが、できるだけしゃべっていこうと思う。若い人は英語を一生懸命習っている様子が受け止められた。
- ・自分の時間を使う…押し流される中だが、もっと積極的に生きるということを問いたい。
- ・家族の協力…家を2週間留守にし、家族の大切さを実感し、家族のなかで私が今できることを以前より考えるようになった。
- ・一緒に行った人との交流…いろいろ刺激になったし、交流が増えた。日々の生活のなかで2週間交流が（いろんな人の個性にふれたこと）帰国してからの今の生活に一つ一つはっとさせられ、はっぱをかけられている。

4. 将来に及ぼす効果

〈農村女性が主体的に動きだした〉

十勝の農村女性が、小規模農業という背景こそ同じであれ、地域文化も、生活様式も、全く異なったものを持つフランスの農村に赴いて、驚きとともに見聞し、率直に感じとってきたものは、十勝の農業にとって大変価値のある報告書となった。これを単に要約して「フランス農村の調査」と受け取ってしまっては、派遣の意味は見いだせまい。むしろ、一人一人が自分自身の体験を基に主体的に考え、現実の生活を見直し、夢の実現に向かう確かな姿勢が強まっていく、その報告と考えるべきだろう。11月のチーズサミット以来、各地から研修報告やチーズ料理についての講演依頼が寄せられ、忙しい生活中、手分けして依頼に応じている。周りの農村女性にとっても良い刺激になっているはずだ。今まで、農村生活普及員等にリードされながら改善してきた生活面を、自らアイディアを出して、主体的に表現しはじめている。今回の派遣の一番の成果が、今、動きだしている。

〈チーズ作りの背景を理解する必要がある〉

主体的に活動を始めるに当たって、注意しなければならない点もある。牛乳の殺菌もせず、乳酸菌も使わない“トム・ド・サボア”のチーズ作りに感激し、すぐに実行に移す行動力は素晴らしいのだが、同時に食品としての安全性を見極める目も養っていかねばならない。AOCチーズの製造技術コンサルタントであるイブランド氏は、このトムチーズに対して意外と厳しい評価を下している。地元ではAOCチーズのボーフォールの値が高く、とても買えないとの報告もあったが、やはりそれなりの理由があるようだ。

自分たちでチーズを作り、農村の食文化として楽しむことと、一般市場への商品として売ることの違いを、はっきりと認識する必要があるだろう。

〈やはり“ほんもの”はその産地でおいしい〉

フランスで食べたチーズは、特有の味があるにもかかわらず、どれも食べやすく抵抗感が無い、という感想があった。直に、日本人でも“ほんもの”的チーズなら食べやすいと考えがちであるが、その背景は全く異なることから、性急な結び付けには用心したい。気候風土、水、牛種、飼料、そしてチーズ製造や管理方法、食習慣といった全ての環境要素が揃って、生きたチーズは食卓にのぼる。その上に、地元の安くおいしいワインが栄養のバランスを保っている。このような、その地の気候風土に適した食習慣は定着するまでに、十勝ではもうしばらく時間が必要であろう。しかし、チーズのおいしさを醸し出しているのが自然の環境条件だ、という発見は、今後の十勝農業を考えていく上でも意味深いものだといえる。十勝の風土と自然が生み出すチーズと食文化とを、時間をかけて育てていきたい。

〈農村経営の幅を広げる可能性〉

農協を中心とした連帶重視の日本の経営の仕組みと、フランスの、リスクも自分で背負う自由な経営との違いを強く感じた報告もある。連帶して農業を守ることを否定するものではないが、組織が守ってくれる農業はそろそろ限界に来ているのではないか、とも考える。個々の農家がもっと自由な発想で経営を行い、単に農産物の生産に留まらず、加工や販売など幅広く活動することにより、可能性が拓けてきはしないだろうか。ファームインや農村ホリデー等の農業を主体とした2次・3次産業も、農村の多様化のあり方の一つとして考えることができるだろう。

フランス・ムジェーブのリゾート地では、ホテルも農家も、景観維持のために非常に力を入れているという話があった。明らかに、経済性だけの理論を越えた価値観が優先し、地域では価値意識の合意がなされている。それが新しい経済価値を生み出し、地域経済の活性化に役立っていることは確かであろう。

〈農村の魅力は女性が創り出す〉

十勝は大規模化が最も有利に働く地域だとされてきた。しかし、経済性だけを優先する食料生産基地構想の推移は、生活の場としての農村の魅力を無くさせ、社会構成を单一化し、脆いものにしてしまっている。逆に土地に根ざした食文化を育て、農村の生活文化が豊かになれば、それは人間社会の心の豊かさや安心へつながっていくだろう。農村女性が果たす役割は、その意味でとても大きいと考える。経済優先でない視点を持った女性たちの、主体的な活動が期待されるところである。

〈実質的な農村改革の力をどこに求めるか〉

日本の農業にとって、小規模でも成り立つフランス農業の姿を見ることは、他の大規模農業地帯や、国が統制する地域を見るよりもはるかに有意義である。自らのリスクで、自ら望む生活様式を工夫しながら実現していくことは、農村生活の大きな魅力でもあるはずだ。農村女性が取り組み始めた感性豊かな試みを、社会組織の中でも実現させていくために、次なる課題は、さらにもう少し大きな、経済をも見据えた視点で“生きたチーズ”の有効性を訴えていくことだろう。今度は農業の経営主自身が参加できるような領域まで、この試みを広げ、理解を求めていくつもりである。



ハイジの世界
「調査員一同で記念撮影」西高
手には山脈がつなり、右手の斜面には牧草地がかかる。アルプスの少女ハイジの世界だ。



秘蔵のかびチーズ
招き入れ、秘密の「熟成カビチーズ」を手にして、
表面のかびがまさに魔術師の如く、でもかのじんに一回
感動。

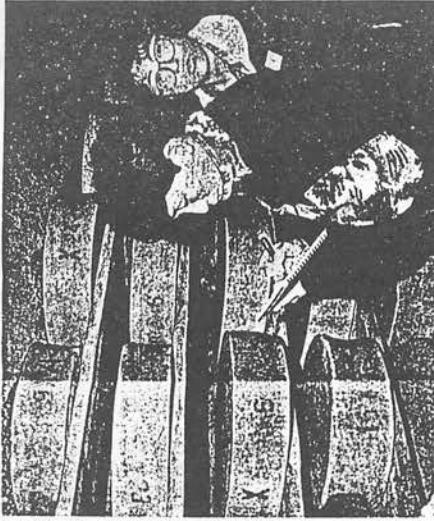


切り売り
ボーフォールの「うなぎチーズ」
お団子にしていかれ?トマト? うなぎ
大規模なチーズ工場内のお団子。熟成チーズのかびホール
に即ぶ。

農家主婦のフランス観察スナップ

タ万、山からおりて来た牛たちは村の
牛の行列 「カラ・カラン」という音がなんともいえます。

少し遙かにも遠く山々、放
された牛の群れ、チーズ放
ついて坐る人々...。十勝の酪農
から十三日間、本場フランス
を旅した。裕望五百四十勝
など、「十勝チーズ」が、四百頭と
して絶頂した文世はね。
月五百日に新鮮初のホトリサ
ルチーズをミラノ・ヨーロッパ
で販売され、その表情を
写真で紹介する。



和やかに交流会
エヨン・ル・ジョーンヌ村の村長さ
んが、交流会を開いてくれた。私たち
はキールで、村長さんたちには私たちは持ってきた日本酒で乾
杯。地元の新聞記者も取材に来た。

じっくり熟成
サヴォール県を代表するチーズの一つヤは
どの大きさだ。重さは約70kg。ここで7カ月熟成させる。少
しきのせのあるまろやかな味だ。

マンスリーニュース探見記

△1△



トムを作るジャックさん。伝統的な
製法を守っている

十勝の酪農や農業に携わる、二十九歳から四十六歳までの主婦七人が、フランスで十月に「チーズの旅」をした。「ナチュラルチーズの食文化を、酪農王国十勝に」と、十勝ナチュラルチーズ振興会(宮崎会長)が企画。食文化の担い手である主婦たち自身が、本場フランスのチーズ事情を見てこようといつのだ。同行して見聞きしたチーズ製造、酪農家、それらを支える農村観光などについて報告する。

(山本 薫記者)

昔ながらの形式
私たちが最初に訪れたの

チーズ共同体

①

(貸し別荘式の宿泊施設)
から、歩いて三十分ほど行く
あと、小さなチーズ工場が
あつた。

ジャック・アンドレオン

を賣う。

この工場は、トムを毎日
作る。参加した酪農家の主婦た
ちは、この方法に高い関心

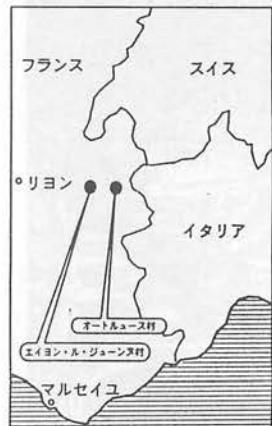
式は、実に単純で、合理的だ。
弱体化する共同体

と村長のアンドレ・ガード
さんは言ふ。共同体は確
実に減り、変化している。
輸送管理の発達、企業が

は、スイス、イタリアとの
国境近く、サヴォア県の山
あいにあるエイヨン・ル・
ジューンヌ村。標高九五〇
メートルは三百五十人しか
ない。山の斜面で牛が草
をほむ光景が目につく。空
氣は澄み、夜はかなり冷え
る私たちが泊まつたジット
場が作る「共同体」という、
(約七百六十万円)。これ

が残っていた。アンドレオ
ン夫妻のチーズ工場の経営
には、七軒の農家が参加し
るのは十二万フラン(約二
百四十万円)。「経済的には
ユエルさん。残りの売り上
げは各農家に分けられる。
チーズが売れれば、酪農家

が残つて、アンドレオ
ン夫妻のチーズ工場の経営
には、七軒の農家が参加し
るのは十二万フラン(約二
百四十万円)。「経済的には
ユエルさん。残りの売り上
げは各農家に分けられる。
チーズが売れれば、酪農家



牛乳は直接工場に

酪農家も経営に参加



チーズ工場内の熟成室。「何世代前に建てられたのか分からぬ」(エマニュエルさん)ほど古い

(つづく)

フランス・チーズ探見記

△2△



ボーフォール工場内の大きなお店。地元産のチーズがたくさんそろっている

地元の住民が消費

「ブリュイ・コマン」(果実共同体)チーズ共同体を

「ブリュイ・コマン」(果実共同体)チーズはこう呼ぶ。大地の栄養をたっぷり取った牛が乳を出し、それが熟したもののが、大地の果実、チーズというわけだ。

チーズ共同体は、スイス

チーズ共同体

(下)

国境に近い山岳地方でチーズを作る人々の、昔ながらの素朴な組織だ。私たちが訪れたエイヨン・ル・シュアンヌ村の酪農家、マドレーヌ・トレビエさんは、この説明する。

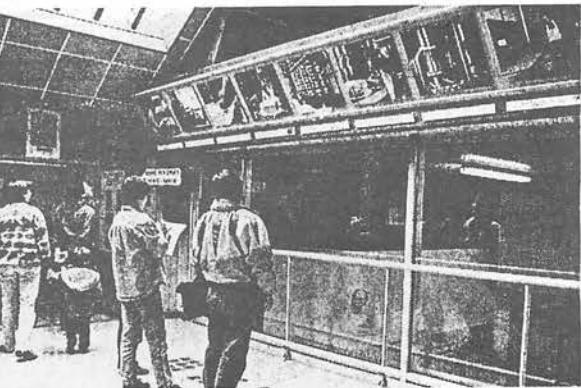
地元の住民が消費するためのチーズだ。工場に併設している。そのチーズだ。工場に併設している。そのチーズだ。工場に併設している。

夏はハイキングに、冬はスキーにと観光客が絶えない。この共同体が作るのは、地元の住民が消費するためのチーズだ。工場に併設している。そのチーズだ。工場に併設している。

私たちが次に滞在した同じ県のオートリュース村は、スズ内に知れわたっていなかった。宮嶋さんは、「その土地でしか食べられない、地元のチーズは、私たちの目にはおいしいチーズ。ここに来て、その感想をもらした。で作られる高級チーズと、ボーフォール熟成庫で、地元の人のために作られるチーズは、私たちの目には対照的に映った。

近代工場で高級品

大きい観光客の購買量



ボーフォール工場の見学室。作業工程がパネルでわかる。窓の下が工場

自分でチーズを作つて、グリュイエールは、ここで

うだ。

で一時間ちょっとのところ

にある。標高一、二五〇㍍

しか売らない。参加者の一

に歴史あるたずまいが美し

い人富嶋京子さん(新得・

共勵学舎)

は「チーズを作

く、古い教会の鐘の音が、

がらの共同体で作つて

いる。それに大手の工場に集められた」と言つ。

ここには、サヴオア県を代

表するチーズ、ボーフォー

ルがあつた。

一方で観光客の購買量

この村でチーズ熟成庫を

時を知らせて響きわたる。

のは、今は全体のほんの一

部。私たちは、オートメー

ション化された近代的な工

場も訪ねた。ここには、毎

年の三割)が大きいの

管理しているホネ・グレゴ

日三百軒の農家から牛乳が

表するチーズ、ボーフォー

ルがあつた。

このボーフォールを昔な

い展示コーナーも

ある。標高一、二五〇㍍

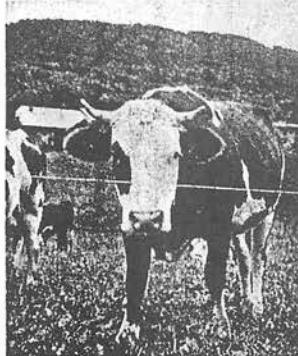
しか売らない。参加者の一

に歴史あるたずまいが美し

い

フランス探見記

△3△



エイヨン・ル・ジューンヌ村周辺の在来種、アボンヌ。顔が白いのが特徴

400-600種のチーズ
フランスのチーズは、多種多様だ。牛、ヤギ、羊のチーズを含め四百から六百種類はあるという。ヨーロッパの中でもこれほどたくさんのチーズがある国はない。

個性と価値
方法などを細かく規定した法律だ。
伝統的な製法守る
AOCチーズとして認め

個性と価値

大樹町の山下り子さんは、「その土地ごとに作り方が違う。こんなに個性を大事にするのかと驚いたことが多かった。牛、ヤギ、羊のチーズを含め四百から六百種類はあるといふ。ヨーロッパの中でもこれほどたくさんのチーズがある国はない。多彩な国土だからチーズも

400-600種のチーズ
フランスのチーズは、多種多様だ。牛、ヤギ、羊のチーズを含め四百から六百種類はあるといふ。ヨーロッパの中でもこれほどたくさんのチーズがある国はない。

い。オランダでチーズ製造の研修を受けたことがある

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

私たちが訪れたフランス東部のサヴォア県では「ボ

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

品質は"お墨付き"

法律で守られる味や香り



スーパーで売っている、AOCマークのない地場産の「トム」。1kg約500円(1,000円)

てている。牛には牧草と乾草、イエールはボーフォールのコーンなど自然のえさだけを与える。牛乳は殺菌しない。中に含まれる菌をそのまま生かして発酵させた

「ボーフォール」がこのAOCチーズだ。この法律で守ら

れているため、ほかの土地でこのチーズを作ることはできない。そして、このチーズを作るには高すぎると

いうのだ。

独自の伝統的な作り方を忠実に守る②限定された地域でのみ作る③香り、味、形などの品質検査をクリアする、こいつた条件を満たさなければならないのだ。

私たちが訪れたフランス東部のサヴォア県では「ボ

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

ている。牛には牧草と乾草、イエールはボーフォールのコーンなど自然のえさだけを与える。牛乳は殺菌しない。中に含まれる菌をそのまま生かして発酵させた

「ボーフォール」がこのAOCチーズだ。この法律で守ら

れているため、ほかの土地でこのチーズを作ることは

できない。そして、このチーズを作るには高すぎると

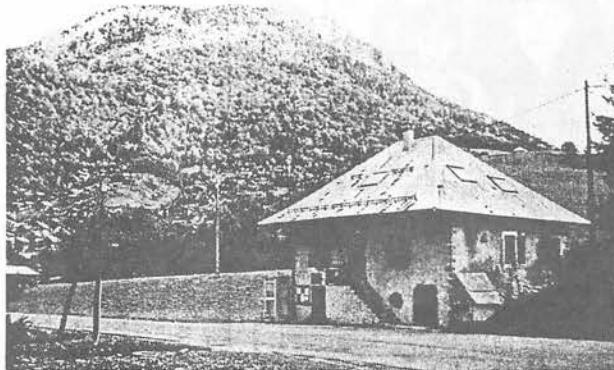
いうのだ。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

い。オランダでチーズの個性になるんでしょう」と、印象を語った。

フランス リゾート 探見記

△4△



私たちの泊まったジット。生活用品は完備され、とても快適

私は旅のほとんどを、フランス東部の山岳地帯で過ごした。谷にひっそりとあるエイヨン・ル・ジユーンヌ村とオートリュース村は、どちらも人口千人に満たない。山の斜面に広がる牧草地の中に家が点在する。丘からほどこまでも続く山並みが見えた。夕方

自然環境で保養するためには、一週間以上滞在するのが普通だ。私たちはチーズを作る酪農家とともに、彼らを支える農村観光について多くのことを知った。

1週間で3万円

長期滞在のために、フランスではジットと呼ばれるジットの施設維持には農業省や県などからの援助がある。運営は全国組織のジット協会が行う。ジットのオーナーはこの協会に加盟する。協会は、ジットを杉の木マークでランク付けし

（三万円）前後だ。例えばないものだ。大樹町でファイナルもかからない。田方さんは「自分の家に人を泊めるのは、気疲れする面もある。でも、やり

うまいきさうな気がする」と語った。フランスは、農村観光事業に力を入れている。農村人、農家は百軒ほどで牧

つた。スキー場の数ではなく、今あるものの質を高めようという配慮からだ。

農村景観とリゾートが調和し、世界的に知られるようになつた村、ムジェーブ

ムジェーブ村。観光客が村を潤し、行き届いた街並みだ。

農村観光

長期滞在施設が普及

注目される農村の魅力

た方アイドブックを観光案内所に置き、予約も受け付け

る。

景観維持に補助金

景観の美しさの維持に、政

府は補助金を出す。また、

リゾート開発計画を総合評議する機関UTNがあり、

計画が周辺の農村とバランスが取れ、何年も先まで

好いなジットを選ぶことができ。長期滞在について認可しない。

UTNは九二年から五年間、新しい開発

の認可をしないことが決ま

る。

（日本農業記者・つづく）



ムジェーブ村。観光客が村を潤し、行き届いた街並みだ。
路上駐車が少ないので、街の地下に駐車場があるため

フランス探見記

△5△



ヤギのチーズを作るイザベルさん。おふろ場のような小さな作業場は、自分で作った

旅の途中で、私たちはイザベル・ブービエさんの家を訪ねた。私たちが泊まっていた、フランス東部山岳地帯のエイヨン・ル・ジュンヌ村から車で三十分。標高一、七〇〇メートル、かなり山を登ったところにありました。大きな山小屋で、谷が眼下に見渡せる。

生活楽しむ酪農家

自宅でチーズ作り
エイヨンのチーズ工場の築いた。ヤギの搾乳室やチーズ製造の作業場も手作りだ。奥さんが「ヤギのチーズを作っている人がいる」と彼女を紹介してくれました。

スタイル張りから排水工事まですべて自分たちで家を改築した。エイヨン・ル・ジューンは男女と同じことだ。夫が家事に自然に参加する久保悦子さんは、新規入植者たちに、生活を楽しくするため、あるいは生活するため、自分で工夫する。工夫した結果、足元から発見を

足元から発見をするために、自分で工夫する。工夫した結果、足元から発見があると思う。十勝にも、いろんな農業の形があり、それを何度も目にした。一度十二年目になる。「理想立てる酪農家もいる。それだけの生活を自分でつくる、それでいいんだと思った」と久保さん、「みんなが大規模経

（山本 薫記者・おわり）

理想の生活追い求め

医者や工場を辞め移住

想の生活をくじき上げる結果、ひたむきが、にじみ出していた。

自分でも工夫するため、自分で工夫する。工夫した結果、足元から発見をするために、自分で工夫する。工夫した結果、足元から発見があると思う。十勝にも、いろんな農業の形がある



イザベルさんの山小屋。家の前でピエールさんが赤ちゃんをあやしていた

た。イザベルさんは笑顔いっぱいに、私たちを迎えてくれた。夫のピエール・デジヨルさんと、お父さんと子供たちの六人で暮らしている。

彼女は以前、都会で医者をしていました。だがこの山小屋を買取り、医者を辞めて、二年前から住み始めた。

「今の生活に満足している」とイザベルさんは言つ。しばしば私たちほどのこと中だ。彼女たちは、理

想の製法を守ってチーズ作りに専念する。生活を工夫し楽しむ。教育の学費が税金から還元されると、イザベルさんは喜ぶ。しかし、彼女たちは、理

想の製法を守ってチーズ作りに励む毎日だ。生活を工夫し楽しむ。教育の学費が税金から還元されると、イザベルさんは喜ぶ。しかし、彼女たちは、理

想の製法を守ってチーズ作りに励む毎日だ。生活を工夫し楽しむ。教育の学費が税金から還元されると、イザベルさんは喜ぶ。しかし、彼女たちは、理

想の製法を守ってチーズ作りに励む毎日だ。生活を工夫し楽しむ。教育の学費が税金から還元されると、イザベルさんは喜ぶ。しかし、彼女たちは、理

フランスのチーズを訪ねて

十勝の酪農家や農業に携わる主婦七人が、十月一日から十日間、フランスのチーズを訪ねる旅をした。十勝ナチュラルチーズ振興会（宮崎会長）が、企画し、チーズ事情を調査する主婦たちを募集。これに私も同行し、チーズの本場フランスで、チーズやチーズ料理をたくさん見てきた。フランスに行って初めて知った、おいしいチーズ、おもしろい食べ方をいくつか紹介する。

（日本
編記者）



スーパーのチーズ売り場はとても大きい

鍋感覺の家庭料理 「ラクレット」など

まず、私たちが「これは、フランス東部、冬季才絶対日本でも受けれる」と感じたのは、写真の「ラクレット」である。アルベールビルがあるサヴォア県。その県庁所在地、オーヴィル市で、そこで育つ「ラクレット」という料理だ。私たちがずっと滞在していたシャンベリーの町のレスト

ランを取って、そこで、鍋で温めてもらつて、それを食べたり、ドロームさんのお宅でも食つた。

この料理は、

ランで、初めて私たちが泊めてもらつた料理「タルティフレット」。これが食べたり、酪農家のギイ・ヴァンを、私たちが泊まつたジッタードロームさんのお宅でも食つた。

この料理は、

ランで、初めて私たちが泊めてもらつた料理「タルティフレット」。これが食べたり、酪農家のギイ・ヴァンを、私たちが泊まつたジッタードロームさんのお宅でも食つた。

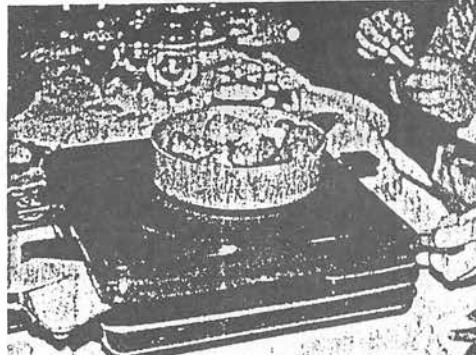
この料理は、

ランで、初めて私たちが泊めてもらつた料理「タルティフレット」。これが食べたり、酪農家のギイ・ヴァンを、私たちが泊まつたジッタードロームさんのお宅でも食つた。

この料理は、

ランで、初めて私たちが泊めてもらつた料理「タルティフレット」。これが食べたり、酪農家のギイ・ヴァンを、私たちが泊まつたジッタードロームさんのお宅でも食つた。

この料理は、



フランスの家庭料理「ラクレット」

まさに日本の鍋（なべ）まで鼎んでわいわいやなりながら三分ほどで溶けたラクレットを、温まつたじがいもの上に、木べらでかけて食べるのだ。

小さなフライパンのようなゲティに混ぜて食べるのものに、ラクレットというだ。これは、青かびチーズチーズを入れて溶かす。ハーフが苦手な人でも食べられる個しめる。これをみんなで鼎んでわいわいやなりながら三分ほどで溶けたラクレットを、温まつたじがいもの上に、木べらでかけて食べるのだ。

まさに日本の鍋（なべ）感覚「鍋好き日本人には、リビングで有名になった感覚」。これは、青かびチーズであるサヴォア県の、ルブロッショントンというチーズを使つ

た。これが、「タルティフレット」。このサヴォア県には、日本にはほとんどないトム、ホロで開かれる「ナチュラルチーズサミット」。十勝

で、主婦たちが披露する「タルティフレット」。このサヴォア県には、日本にはほとんどないトム、ホロで開かれる「ナチュラルチーズサミット」。十勝

で、主婦たちが披露する「タルティフレット」。このサヴォア県には、日本にはほとんどないトム、ホロで開かれる「ナチュラルチーズサミット」。十勝

るが、くせが少なくおいしく。

これらの料理やチーズは、十勝ナチュラルチーズ振興会が主催する「ナチュラルチーズサミット」。十勝

で、主婦たちが披露する「タルティフレット」。このサヴォア県には、日本にはほとんどないトム、ホロで開かれる「ナチュラルチーズサミット」。十勝

ナチュラルチーズ

A black and white photograph showing a large industrial cheese-making facility. A massive metal wheel, likely a cheese wheel, is being processed or transported on a conveyor belt system. The facility appears to be a large-scale cheese factory.

種類豊富なナチュラルチーズ、北海道の地名が付いたチーズが
観光客に大人気（札幌そごうデパート食品売り場で）

テーブルсидと並べられたナチュラルチーズを試食するチーズサミットの参加者たち、味も風味も千差万別だ

11

【7月1日】足寄町にて第3セグターの会場が7月1日オーピンし人気を博している。「エアルケルー・ペー・倅」で古き良きチーズの顔の意味がある。足寄町、伊丹町など休耕農、漁業協同組、町議会などアーライズ牧業の共同出資で「あしょろ農産公社」が社説している。ガーバンペーラー・ズなどの製造、熟成貯蔵もおこなはばかりでなく、訪れた人は手づくりチーズの製造工程を見学できるようになっている。**201502(5)9901**

A map of northern Kyushu, Japan, highlighting various agricultural and dairy production areas. Key locations include:

- ナチュラルチーズ主な生産地** (Main cheese production areas) in Nagasaki Prefecture.
- 奥部町・ノースプレインファーム** (Oobuchi Town, North Plain Farm) 01588(8)2000
- 富良野・ふらの市農産公社** (Furano City Agricultural Cooperative) 0167(23)1156
- 足寄・足寄町畜産公社** (Akagi - Akagi Town Livestock Cooperative) 01562(5)3901
- 別海町・別海町酪農工場** (Betsuhi Town - Betsuhi Milk Processing Factory) 01537(5)2160
- 浦幌・浦幌乳業** (Urakawa - Urakawa Milk Industry) 01557(6)2210
- 新得町・共働学舎新得農場** (Shinketsu Town - Gōjōgakusha Shinketsu Farm) 01566(4)6330
- 大村町・地場産品研究センター** (Omuta Town - Local Products Research Center) 01558(6)3382
- 伊達市アリーフ牧場** (Itaya City Arif牧场) 0142(25)6886
- 黒松内町特産物手づくり加工センター** (Kurosonomachi Special Products Handmade Processing Center) 01367(2)4416
- 早来町・アロジスクループ** (Hirado Town - Arojic Group) 01452(2)212439
- 苺眠舎** (Strawberry Dream House) 01452(2)212439
- 瀬棚町近藤チーズ牧場** (Seten Town Kondo Cheese Farm) 01378(7)2044

The map also features a cartoon illustration of a mouse holding a heart-shaped tag labeled "MOO..." near a cow.

A black and white photograph showing two students in white lab coats and hats working at a large industrial-style cheese-making machine. The machine has several large metal drums or tanks. One student is leaning over the machine, while the other stands beside him, both appearing focused on their task.

チーズあらかると

チーズの種類

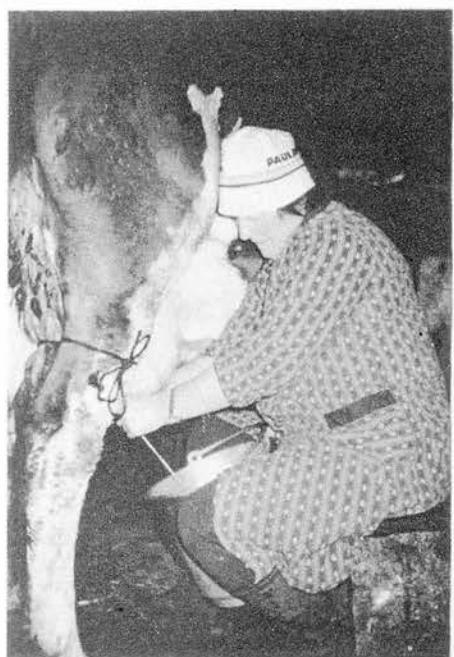
ナチュラルチーズサミット・イン・勝93
「生きたチーズを育む」、
「生きたチーズを育む」、
「メーディーだ、日々を過
え、これが、の説明から
体験型で、直感的、初の酒
外壁堅に切り切った
酸詰めバターは、はな化の
扱い手となる農家の生乳を
問、手探で、本場うまい
ワオナガの手で、事情を尋
聞した。
その体験用がサミットを
盛り上げた、「フランスのチ
ーズは神多岐、4000から
800種類ある」と、
「日本の農物、感心です
いる、」「日本の農物、感心です
1次作生産している、その一
次で、家畜も飼育も地
文化など、フランス

鮮乳で生きたチーズ作り

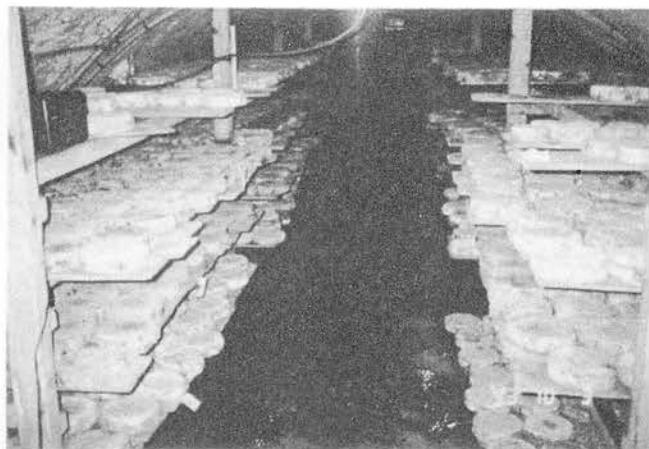
設された牛乳検査所のチーズ工場、チーズのプロダクトであり、上層部の牛乳手当は乳手当一文だ。牛乳を販売する牛の頭数を利潤として生じるチルキン・グランプリで、牛乳会員を務める時代には、牛の頭数のある牛乳、牛の生産性を高めるためにも、牛乳を多く供給して、牛の頭数を増やしていく。牛乳の販賣は、原乳の質が重要なことで、牛乳を販賣している、理由は、原乳を無理に仕切らないからである。



ラクレットの料理



オートリュースのジットの裏の農家



エイヨンルジューンヌのチーズ工場のカープ



エイヨンルジューンヌの夕食をとったジット



エイヨンルジューンヌの泊ったジット

A Study of the Way of Cheese Cooking in French Farm Families, Reported by 'The Tokachi Association for the Encouragement of Natural-Cheese Industry, and Noted by Shiwako,KANEKO/REC TECHNICAL REPORT, No.0013 [SS360] January,1995, HOKKAIDO RESEARCH CENTER OF ENVIRONMENT AND CULTURE/SEISHU GAKUEN, SAPPORO 004 JAPAN.

○執筆者紹介

十勝ナチュラルチーズ振興会

代表：宮嶋 望（みやじま のぞむ）
北海道十勝の酪農業を発展させるため、
1990年に発足。ナチュラルチーズの普及
と農家の新しい食文化の創造をめざして、
調査活動、サミットの開催などで活動中。

(解説)

金子志和子（かねこ しわこ）
静修短期大学教授 食品学

平成7年1月31日 発行

編 集： 北海道環境文化研究センター

発 行： (学)静修学園 和野内 崇弘

〒004 札幌市豊平区清田4-1-4-1 ☎(011)881-8844

