

日本を旅する  
プレミアムに  
会いに行こう

## 広島県三次市三良坂町 チーズ工房 三良坂フロマージュ フロマージュ・ド・みらさか

チーズの本場フランスには、村ごとに村名を託された誇り高いチーズがあります。季節の移り変わりが美しい里山の牧場を訪ね、チーズ作りの真骨頂を教えてくださいました。



### 日本の気候や風土になじむ 山地酪農

牛や山羊の世話からチーズ作りまでを行う松原正典さんを、かつて奮い立たせた出来事がありました。

24歳の時、近代的な酪農技術を学ぶためオーストラリア最大の農場で研修生として働きました。牛の死骸を運んでいると、牛たちが唸るような鳴き声を上げました。松原さんは牛が何を訴えているかを察し、命が粗末に扱われ効率を優先する酪農に疑問を抱きました。

酪農は紀元前から続いてきた人類の営みです。もともと家畜や自然、人にやさしい酪農があるはずと思ひ勉強し、かつて日本の里山でも見られた山地酪農（やまぢらくのう）に出会いました。その後、数匹の山羊と子牛を飼い、自身が思い描くアニメ「アルプスの少女ハイジ」の世界を求めました。

そして、チーズ作りに悪戦苦闘した日々が松原さんの財産になっています。

### オリジナリティを求める チーズ作り

松原さんが作るチーズには、フランスとイタリアの伝統技法を基礎にしながら、季節の風味が息づいています。山地酪農で育つ牛や山羊は、一年を通して自然の草などを食みます。春先のやわらかい草や木々の新芽、勢よく育つ筍、青々と育つ夏草やその後には芽を出す秋の草など、牛が食べる自然の恵みがそのまま生乳の味と香りになります。チーズ作りにはマイナス要因ですが松原さんは逆手に取り、季節を伝えるチーズの特徴として、最大限に引き出す技術を磨きました。

チーズは、生乳の風味と、乳酸菌の発酵温度や発酵時間などで味わいに変化します。三良坂の気候風土を加味した教科書がありませんから、生乳の風味が変化する山地酪農でチーズを作るのは無謀とも言えますが、松原さんはだからこそオリジナリティなチーズが作れると考え、ひたすら失敗と検証を繰り返しました。

返し、数年かけて膨大なデータを蓄積。誰にも真似のできないチーズを作り出しました。

### 体が喜ぶ、おいしいチーズ

山地酪農で育つ牛や山羊は、寿命が長く、毎年のように子を産みます。「増えすぎて困ることもありますよ」と松原さんは言いますが、それが自然の営みです。山岳地帯に適した足腰の強いブラウンスイス種と呼ばれる10頭の牛は、毎日、傾斜のある8ヘクタールの里山を歩き回り、必要な栄養をまるで薬膳の効能を知っているかのように摂取します。

人も同じです。味覚でおいしいと感じるだけでなく、栄養として体の中に浸透し、疲労回復や滋養強壮になる食べ物が一番大切。それが、松原さんのチーズ作りの原点です。「基礎を学んだフランスやイタリアの人が食べておいしいと言われる味わいはもちろん、チーズを食べたあと、体が喜んでくれるチーズを作り続けたい」と、松原さん。

里山の栄養がたっぷり凝縮した「フロマージュ・ド・みらさか」は、子孫繁栄を願う柏の葉に包まれています。健康であるためにも、健全な自然や健康な動物からの恵みをいただきたいと思ひます。



【お問い合わせ】 チーズ工房 三良坂フロマージュ  
電話 0824-44-2773  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 日曜日 ※臨時休業あり

P12 (上) プレミア商品、2013年に国際チーズコンクールで銀賞を受賞したフロマージュ・ド・みらさか。

(下) チーズ工房とチーズづくりの工程。  
柏の葉でていねいに包み完成。

P13 10頭の牛と、50匹ほどの山羊が放牧されている。  
子牛は、3年ほどかけて成牛に育てていく。  
山羊は、毎年、牡と雌が1匹ずつ生まれる。