パン作り教室の生徒がユニークツアー

金色に輝く小麦畑を身近に感じながら、十勝のチーズ工房を巡るツアーがこのほど行われた。11人が参加したバスツアーに記者も同乗。チーズなどの各生産者から直接製品づくりのこだわりを聞きながら、十勝の恵みを実感した同ツアーの内容と様子を紹介する。（酒井花）



「このチーズがおいしいわね」。池田町のハッピネスデーリィのチーズ工房で試食する参加者

黄金の小麦畑みながら チーズ工房巡り！

このツアーは、十勝毎日新聞社主催のかちまいアカデミーで、十勝産小麦を使ったパン教室を開く早川喬恵さんと、パン用小麦の生産と普及拡大を図る「十勝産強力小麦粉普及拡大推進協議会」の主催。同ツアーは早川さんがパンの材料に、十勝産のチーズを使用したところ、生徒から管内にある小規模チーズ工房を巡りたいという希望が出たことから企画した。パンの材料となる十勝産小麦を見ながらチーズ工房などを巡るという、ちょっとユニークなツアーだ。

十勝は国内生産量の6割

ツアー当日は十勝晴れ。一行は帯広からバスで出発し、中札内村の「十勝野フロマージュ」に向かった。バスには同社の赤部達哉専務が同乗しガイドを務めた。赤部専務は小規模工房の若手経営者らでつくる「十勝ナチュラルチーズリーグ」の事務局長でもある。

十勝のチーズ工房は大規模を含め18カ所（うち小規模は15カ所）と集積率が非常に高く、国内生産量の6割を占める。チーズは必須アミノ酸をすべて含んだ優れた食品で、赤部専務は「脂肪の代謝を促進する効果もあり食べても太らない。フランスではチーズを食べる人ほどスリム」と強調した。



十勝野フロマージュで赤部専務（左）から説明を受けるツアーの参加者

チーズたっぷり特製アイスも

同社の工房で、生産現場を見た後、カマンベールチーズがたっぷり入った特製アイスを試食。濃厚な味わいが好評だった。続いて、訪れた幕別町新和のチーズ工房「NEEDS」は、近くに明治時代から牧場を経営していた新田牧場があり新鮮な牛乳を提供している。参加者は目の前の牧歌的な風景にも感動した。

池田ワイン城で牛肉料理を堪能した後、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所職員から、町ぐるみによるワイン造りの苦労話を聞いた。アイス、チーズ、パンと幅広く手掛ける同町の「ハッピネスデーリィ」でも嶋木正一社長から夢を語ってもらった。

景色に感動「また来たい」

移動中の窓から見えるのは、黄金色の穂が風になびき、青々としたビートの葉が茂る、まさに十勝ならではの風景。東京から参加した、大嶺朋子さん（45）と青柳裕美子さん（47）は「魅力的なチーズ工房がこれだけあるとは知らなかった。小麦の海に感激した。友人を連れてまた来たい」とすっかり十勝のファンになったようだった。

生産者からこだわり製法 参加者、十勝の味のとりこに