

●農林水産大臣賞

やくも
八雲ハンドメイドの会

(北海道 八雲町)

牛乳の華（みるくのはな）～町内の生乳でつくるゴーダーチーズ

◇活動の経緯、内容

平成4年に農業改良普及センターの呼びかけで発足した八雲町の酪農家女性14名のグループである。「農家に自慢の漬物があるように、酪農家にも自慢のチーズがあってもいいじゃないか」という思いから、町内の良質な牛乳を活用したチーズをはじめとする乳製品加工や菓子作りを行っている。専門家を招いた講習会や先進地研修を重ね、衛生管理などの点で難しいナチュラルチーズの製造を、多忙な酪農作業の傍らで見事に軌道に乗せ、様々な種類のチーズを開発・製造販売するに至っている。



チーズ製造による使用乳量は7.7kℓ（H18）で、地域の酪農振興に寄与している。また、地域住民、都市住民を対象としたイベントを開催し、チーズづくりの面白さと酪農の魅力を伝える活動にも積極的で、チーズを基本とした食文化の形成にも尽力している。

「チーズ等を通じて農業や酪農への理解を深める」という設立当初の目的、活動理念をさらに追い求め、平成16年度にはNPO法人の認証を受けた。農村女性グループ活動の新たなあり方の一つを示すものとしても評価されている。

◇代表作品の紹介

町内の生乳でつくるゴーダーチーズ：

町内産の新鮮な牛乳を2ヶ月以上熟成させて作り上げるチーズで、その安定した味と風味は消費者から美味しいとの評判を得ている。

ゴーダーとフレッシュの2つのタイプがあり、それぞれ、プレーン、こしょう、とうがらし、ハーブの4種類が製品化されている。その他、アイスクリームやチーズケーキなどのチーズ料理も提案している。

