



旧明通小校舎内に「明通りチーズ工房」がある。「アヴァさくら」に使う桜の塩漬は、校庭に咲いた桜の花



原料乳に乳酸菌を加えて発酵させる。攪拌(かくはん)して発酵を促し、ホエーとカードに分離させる。10キログラムのカードを作るには10倍にあたる100リットルの牛乳が必要



ホエーを除いたカードは水分を含んで軟らかく、つきたての餅のよう

「私たちが作りたい」と99年に酪農婦人部チーズ部会を結成。製造の試行錯誤に約10年を費やした。

熟成チーズのおいしさに感動して「私たちが作りたい」と99年に酪農婦人部チーズ部会を結成。製造の試行錯誤に約10年を費やした。

現在ではフレッシュチーズの「モッツアレラ」や「カチョカパロ」などを含め風味や食感の異なる9商品を生産。原材料は基本的に生乳と塩のみで雄勝産牛乳のおいしさがギュッと凝縮されている。

その間、偶然にも地元出身のチーズ作りのプロ、佐藤円さんと出会った。佐藤さん指導のもと、「酪農家の母さんたち」による本格的なチーズ作りが始まった。2011年、佐藤さんを工場長に迎えて「明通りチーズ工房」を開設。念願の熟成チーズは、秋田弁の「アバ」(母さん)から商品名を「アヴァ」と命名して「チーズが苦手な人でもおいしく食べられるように」とまろやかな味に仕上げた。

日本でおなじみの「プロセスチーズ」は「ナチュラルチーズ」を加熱処理して溶かし、再び固めたもの。加熱して酵素の働きを止め、熟成を止める。対して「ナチュラルチーズ」は、酵素や乳酸菌が生きたまま。熟成の具合でうま味に変化する。

熟成チーズに憧れ

出会いあって実現



あきたおがち野チーズ

酪農家たちの「夢」から

誕生したチーズ

桜の木々が続く校門をくぐって校舎の中へ。大きな靴棚が並ぶ玄関、板張りの長い廊下はいかにも学校らしい佇まい。そこは2007年に廃校になった羽後町の旧明通小学校。音楽室を改装した製造室で「明通りチーズ工房」のチーズ作りが行われている。

チーズのおいしさは、原料乳にかかっている。原料乳は、地元の酪農家らでつくる雄勝酪農農業協同組合(湯沢市)から調達。鮮度とコクが自慢の雄勝産生乳だ。

製造を担うのは、酪農家の中村厚子さんと北海道の酪農学園大学でチーズ作りを学び、洋菓子メーカーや農事組合法人などでの製造や指導の経験がある工場長の佐藤円さん(湯沢市川連町出身)。手掛けるのは原料乳から水分を除いて凝固または熟成させる「ナチュラルチーズ」。生乳そのものの風味を大切に、ほぼ手作業でチーズを一つ一つ作っている。

雄勝の牛乳のおいしさをチーズでお楽しみください!



明通りチーズ工房 佐藤 円さん(左) 中村厚子さん(右)

あきたおがち野チーズ ラインナップ



「あきたおがち野チーズ」が買える店

明通りチーズ工房、道の駅うご(以上、羽後町)、グランマート湯沢インター店、イオンスーパーセンター湯沢店内 物産館虹こまち(湯沢市)、道の駅十文字、スーパーモールラッキー、よねやハッピーモール店(以上、横手市)、メルカートわかば、グランマート泉店、グランマート外旭川店(以上秋田市)、道の駅おおゆ(鹿角市)
※取り扱い商品は、店によって異なります。

★お問い合わせ先/株式会社 明通りチーズ工房 羽後町床草字軽内180-4 TEL.0183-55-8540

フレッシュチーズ(非熟成チーズ)



熟成チーズ(アヴァシリーズ)



さらに半年熟成



カチョカパロ食べ方例

焼くとトロトロ、カリカリに!

- 1~1.5cm厚に切り、両面に小麦粉をはたく。
- テフロン加工のフライパンで両面を焼く。

出来上がり!