

〔乳製品加工施設コーナー〕

『(有)蒜山ラッテバンビーノチーズ工房』

真庭市蒜山富山根 川合牧場

(社) 岡山県畜産協会

真庭市の蒜山高原は西日本の軽井沢とも言われ、白い牧柵の中でジャージー牛がゆったり草を食べている牧歌的な風景が喜ばれ、年間200万人を超す観光客が訪れています。この地域のジャージー牛の飼育頭数は約2,600頭と全国一で、生産される生乳は脂肪率など乳成分の濃さを誇っています。

今回は、そのジャージー牛を使ってチーズの製造販売を行っている『蒜山ラッテバンビーノチーズ工房』を紹介します。

この工房代表者の川合省吾さんは(財)中国四国酪農大学校を昭和50年に卒業されると直ちにスイスに飛び、農家で酪農研修を受けて1年後に帰国して、蒜山で酪農経営に従事されました。規模拡大を目指して、平成2年にフリーストール牛舎を整備、併せて、ホルスタインとの混飼からジャージー牛のみに切り換え、現在は総頭数80頭を飼育されています。

飼育規模を拡大した後も若い頃からのチーズへの夢は失せることがなく、自分の牧場の乳で自分の好きなチーズを作りたい、との思いが実り、平成20年2月に工房の完成を見ました。なぜそこまでチーズ?に、「チーズは難しいから・・・難しくて誰でもは取り組まないから」の返事。

工房の机上に無造作に転んでいた製造マニュアルらしき数冊の横文字の原書からも川合さんの人柄を感じた。

牧場には本人の他、奥さん、息子さん、お母さんが携わるが工房内は省吾さん1人だけ。



雪の中で春を待つ「川合牧場」



蒜山ラッテバンビーノチーズ工房



川合省吾さん

工房名“ラッテバンビーノ”のラッテはイタリア語の牛乳を表し、バンビ(子鹿)はジャージーに似て、カワイ!(川合)からもじったとか。

主な製品はモッツアレラ、カマンベール、カチョカバロで、その他にもブルーチーズなど多種類のチーズを週に2~3日製造されています。

販売は工房が主体で、店頭は地元の蒜山ワイナリーの棚のみ。京阪神や中国、四国地方などから口コミやネットを見たを訪れる人が多く、リピーターの舌が工房の味を決めていると話されていました。

畜産協会の指導で平成8年に開設したホームページにも6万件を超えるアクセスがあったとのこと。

省吾さんはこの先も、全国一のジャージー産地蒜山で日本一のチーズを追求しながら人生を楽しみたいと、楽しそうに話されました。



各種チーズ(カマンベールチーズなど)



工房の珍しいチーズ



工房の看板



“ひるぜんワイナリー”でも販売

〔定休日〕 不定休

〔所在地〕 〒717-0503 真庭市蒜山富山根681-1

〔連絡先〕 TEL: 0867-66-2925 FAX: 0867-66-2925

<http://www9.tiki.ne.jp/~scheine-12/>

〔代表者〕 川合省吾