

【事例発表 3】

有限会社那須高原今牧場 高橋ゆかり



栃木県農業大学校卒業後、共働学舎新得農場で2年間、白糠酪恵舎で2年間、その後イタリアで半年間チーズ製造を学ぶ。

2012年4月に、栃木県北部の那須高原にある実家、有限会社那須高原今牧場でチーズ工房をオープンさせる。

酪農家の娘であり、チーズ職人であり、そして母として、私が思うことをお話しします。

皆さん、こんにちは。今牧場チーズ工房の高橋と申します。今日はどうぞ宜しくお願いします。すごい経歴の人たちの次で、すごく緊張します。少しですが、私が国内の研修で学んだことを話したいと思いますので宜しくお願いします。

ご存じの方もいると思うのですが、栃木県北部の那須高原にある今牧場です。スタッフが、両親と私と夫と合わせて10名います。そのうちチーズ工房の製造とヤギの飼養管理で5名が働いています。

今牧場の飼育概要です。牛が今だいたい経産牛を含め300頭ほどと、山羊が経産山羊と雄山羊を含め50頭ほどいます。今ちょうど分娩ラッシュで、仔山羊が続々と生まれています。

私自身は2002年3月に栃木県農業大学校の研究科を卒業しました。就職しなければいけないのにどうしようかと思っていたのですが、私自身が学校で食品加工の勉強をしていたので、両親が大切に搾ったミルクを何か形にしたいと思い、チーズ製造を学びたいと思って、北海道の共働学舎新得農場に製造研修で入りました。ここでは2年間研修して、その時に今はすごく有名になったラクレットを製造していました。

2年の研修を終えた後は一度那須に戻り、自分でチーズ工房を開きたいと思っていたのですが、知識も技術も社会情勢も知らない20代半ばの小娘だったので、しっかりとチーズ製造に携わって経営も学びたいと思い、もう一度、北海道の白糠酪恵舎に行って研修しました。そこでも2年間、ウォッシュチーズのロビオーラを担当していました。ここでイタリアチーズの面白さや、井ノ口和良社長の研修時代の楽しさを聞いて、私もイタリアに研修に行きたいと思い、酪恵舎を終えた後に半年間研修に行きました。その研修先を探す時も、伝手もないし経験も浅いし、自分に務まるかどうか分からない状況で、通訳の方をお願いして1週間就職活動に行きました。

その時に、将来那須に戻って自分でこういう設備でチーズを作りたいということをしっかりと決めて行ったので、そういうチーズ工場を選んで研修しました。2002年に農業大学校を卒業してから、2012年によく10年の夢が叶い、今牧場チーズ工房がオープンしました。

長期研修を受けて良かったことは、まず、共働学舎でフランスからチーズの先生を呼んで最先端技術を学べたことです。また、同世代の仲間と同じ志を持ち成長することができました。千葉の柴田千代さんも一緒に研修していました。

また、共働学舎では主にフランスチーズ、酪恵舎はイタリアチーズだったので、多種多様なチーズ製造を知ることができました。酪恵舎は、今は工房が大きくなりましたが、私が働いていた当時は350～400リットルぐらいのチーズバットが入っていたので、将来、自分が那須に帰ってからのビジョンを、現実的に自分がチーズを生産したらどのぐらい出来て、どのぐらいの価格で売らなければいけないか。また、仕事をすることは社会貢献であるということで、自分がチーズを作って、そのチーズで社会にどのような貢献をしたいのかということと2年間ずっと考えました。また、そこで井ノ口さんに経営者としての行動と意識を常に考えながら製造し、お客様と向き合うように言われていたので、常に考えながら仕事をして、訓練できました。

6ページにある3つの写真(編注:図8)は、イタリアへ研修に行った時に持っていった物です。真ん中に写っているのが酪恵舎の代表の井ノ口さんです。その井ノ口さんに、酪恵舎を卒業する時に言われた言葉が「ちゃんと勉強して、ちゃんとチーズを作れ」でした。私は学校の勉強も好きではなくて、教科書を開いて勉強するのが苦手だったのですが、井ノ口さんが最後に私に言ってくれたのは、製造して、作っているところを見ただけで再現できるというか「しっかりと俺と同じものを作れるようになったな」ということでした。その言葉が私の中でもすごく自信になり、イタリアに行くことができました。

その研修中にいろいろ見ることができたおかげで、帰国して工房をオープンするまでに、投資する設備や道具の選び方、どれだけの物を作るのにどのぐらいの道具が必要かということや、熟成庫がどのぐらい必要だからその分の設備投資はどうするかということまで、設備投資や事業計画が早く進みました。また、研修中にたくさんのチーズに触らせてもらったので、ブランクはかなりあったのですが、試作から製品化までが結構早かったのではないかと思います。また、品質の最低ラインが分かることで、クレーム対応や返品交換が少なく、利益率も上げることができました。

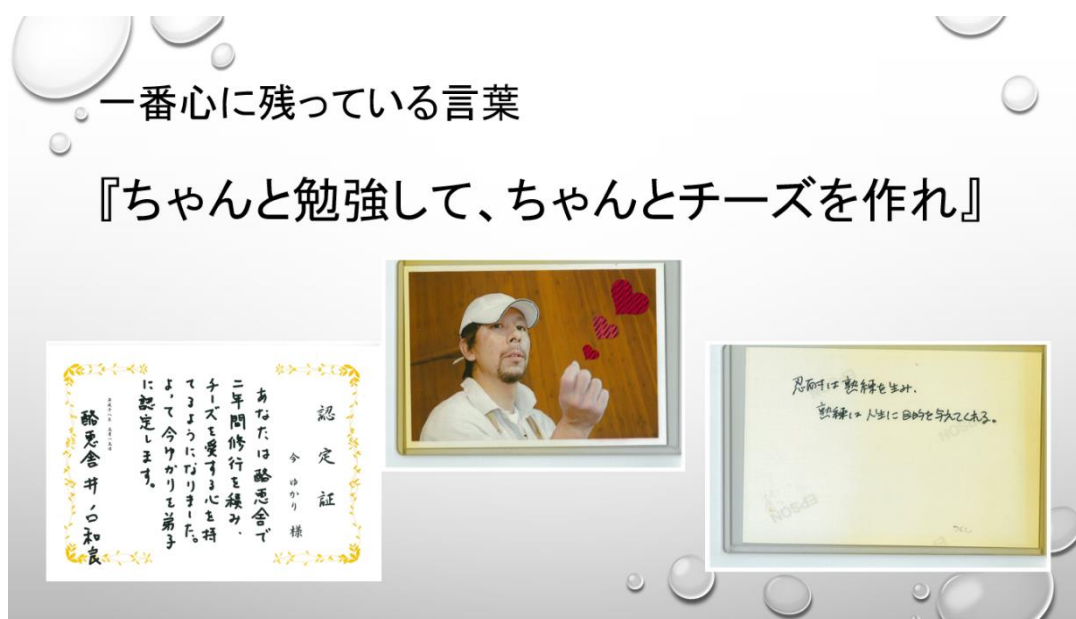


図8:スライド6ページ目

また、酪恵舎では仲間作りができ、一人では出来なくても仲間となら出来ることが多いということを見てきたので、那須で何か出来たらいいなと思い、8年前に那須ナチュラルチーズ研究会を立ち上げました。夫が事務局をしていますが、那須塩原市のチーズ工房那須の森の落合一彦さんが会長です。

私個人の話になります。今現在、8歳の長男、7歳の長女、5歳の次女と、3人の子供を育てながらチーズ職人をしています。チーズ職人でいながらも子供を育てるということで、とくに相談したつもりはなかったのですが、山羊チーズは夫の担当、牛のチーズは私の担当ということで分業制にしました。農家あるあるですが、出産前日までチーズ製造をして、産後3週間は家から出られないので、その3週間売れる分のチーズを、おなかが大きくなって自分の仕事だと思って熟成庫にためてから出産しました。また、チーズ作りはどうしても朝早くからの製造なので、夫の協力と理解が必要です。

立ち上げから今年で8年目になりますが、なかなか子供たちと旅行することができないので、学校や保育園行事には夫婦で参加することにしています。また、高橋家のモットーは「お互いさま」と「助け合い」なので、家族で協力しています。最近夫もご飯作りをしてくれるので、私が仕事で遅くなっても家のことが滞ることなく、すごく感謝しています。子供たちもその夫の背中を見ているので、自分の片付けや洗濯物は自分でしようということを協力してやるようになっていきます。

チーズ製造というのは朝が早い仕事で、土日休みなくやっているし、山羊のシーズンが始まれば毎日2人でチーズ工房で仕事をしています。仕事中に話すだけではなかなか収まらないので、家に帰ってから子供の前でもチーズのことを話したりするので「いつも仕事の話しかしないね」と子供たちには言われるのですが、その背中を見ているおかげなのかは分かりませんが、子供たち3人も、今のところ将来はチーズ職人になりたいと言ってくれています。

私は結婚して妊娠しても、女性職人として夫のサポートに回るつもりは全くありませんでした。チーズ工房の奥さんは事務処理や包装作業をする話をよく聞きますが、私にその意識はなかったもので、職人であることもそうですが、妊娠して出産することも、私が自分でしたいと思ったからするわけで、自分で決めたことはしっかりと覚悟を持ってやり遂げたいと思っていました。

女性として仕事を続けるには、出産してから3週間は休まなければいけない、子育てで休まなければいけないということもあるし、自分の両親ももうすぐ70歳になるので、そのうち介護が回ってくるのではないかと考えているので、そういう時のためにも、やはり代わりになる人材を育てなければいけないと思っています。

その人材育成ということで、うちの工房には、私たち夫婦の他に3人のスタッフがいますが、それぞれの性格に合わせた適材適所で、その部門で仕事を任せ、責任感が生まれるようにしています。

今、HACCPの事業にも取り組みたいと思っているので、積極的に衛生講習会などに行かせています。また、先日は関東チーズコンテストが開催されましたが、スタッフが作ったチーズを出すことで私たちが前に出ている分スタッフにもどんどん後に続いて前に出てきてもらいたいということもあるので、関東チーズコンテストには3年ほど前からスタッフが作ったチーズを出しています。

また、栃木県宇都宮市で、調理師専門学校が発酵醸造科を設けて、夫も講師をしています。長野のボスケソの是本健介さんなども講師をされています。蔵王酪農センターさんも職人を育てる人材育成をしています。栃木でもチーズの楽しさやチーズ製造を学ぶきっかけを作っています。

私が研修中にたくさんの先輩やイタリアの工場の人々から、チーズの楽しさや作り方、熟成の仕方などをたくさん勉強させてもらって、自分もまだまだ勉強しなければいけないのですが、その先輩たちからもらったことをなかなか返すことができないので、先ほどの人材育成ではないですが、次の世代にどんどん教えてもらったことを教えていきたい、伝えていきたいと思っています。

終わりになりますが、これも酪恵舎の井ノ口さんから教えてもらったことです。「忍耐は熟練を生み、熟練は人生に目的を与えてくれる」。酪恵舎にいた頃は、忍耐しかないというぐらいに大変で、それまでの緩かった自分を変えてくれた場所だと思っています。それを続けていくことで、チーズ職人として生きることができ、人生に目的をもらえたのかなと思っています。

最後になりますが、次の世代にも、私たちが先輩たちから教わったことを伝えていきたいと思っています。