

注: 音声聞き取れず、文字起こしができなかった箇所は「…?…」で表示

【事例報告 1】

チーズ工房【千】sen 柴田千代氏



千葉県出身。18 歳からチーズ職人を目指し、東京農業大学卒。北海道、フランスと修業を重ね、2014 年に千葉県大多喜町で築 120 年の古民家にてチーズ工房【千】senを開業。女性職人として史上初の農林水産大臣賞受賞、国内産の乳酸菌・酵母を利用した[うぶすな]が World Cheese Award 2019 で Bronze 受賞と、数々の快挙を成し遂げる。日本の大地を醸すチーズ職人として、世界に挑み続ける。

[司会] それでは、本題に行きたいと思います。まず、「チーズ工房【千】sen」、柴田千代様からご講演を頂きます。柴田さんは千葉県のご出身で、18 歳のころからチーズ職人を目指され、北海道で、それからフランスでも修行をされて、2014 年に千葉県大多喜町で築 120 年の古民家を改装されてチーズ作りを始められたという方でございます。日本の大地を醸すチーズ職人ということで、今、世界に挑戦されています。今回、遠いところからいらしてございまして、準備が完了できたのがスタートの 3 分前くらいでした。

[柴田] 千葉県大多喜町から来ました、「チーズ工房【千】sen」、柴田千代、チーズ職人。1 時間の枠を頂きましてご説明させていただきます。かなりページ数がありますので早口になってしまいますが、ご了承ください。

今日は、「動」という字をテーマにしようと思っています。私がチーズ職人になった理由がございます。18 歳のときでした。どこの大学に行こうかなと思っている時代にさかのぼります。その当時、ダイオキシン、環境ホルモン、『買ってはいけない』という本が世の中に出回り、日本の食料自給率は 40%を切っていました。その裏側では『買ってはいけない』という本、食べてはいけないものが多く含まれている食品事情も学びました。添加物、保存料、発がん性物質、このようなものにあふれている食事情を感じ、何とか自分の生涯をささげる仕事として役に立てることはないかとまた調べ直しました。

そこでたどり着いたものが発酵食品です。この発酵食品というのは非常に栄養バランスがよくて、しかも保存性が利く。そして、人間の体にいい。その発酵食品の第 1 位を調べたところ、出てきたワードが「チーズ」だったのです。これがもし、「チーズ」というワードではなく「味噌」であれば、お味噌を作る人に、「醤油」であれば醤油を作る人になっていたと思います。このくらいシンプルに、自分の人生をかけた仕事、この時間は何に費やそうと思ったときに、ごく幸いなことに、大学選びのタイミングで、私はチーズというものに出会います。

チーズをご存じの方がほとんどでいらっしやると思うので、凄くシンプルにしか話をしません。ゴーダチーズ 30g、こちらが毎日食べ続けても体に負担のないグラム数です。それと同量の 200mg のカルシウムをとるためには、このガイドラインにあります、例えばですけれども、卵でいうと 4 個、生わかめでいうと 200g、メザシでいうと 6 匹と同等のカルシウムが、たった 30g、一口のチーズで補える大変効率のいい食品ということが分かりました。

このチーズを作る人が世の中に増えれば、もしかしたら添加物があふれない、もっと体にいいもの残り、もしかしたら日本の食料自給の役に立てる仕事になり得るかもしれないと思い、私はチーズを作れる学校を選びました。それが、母校でもあるここ、東京農業大学です。オホーツクキャンパスの食品科学科を専攻いたしました。ここは国内の大学の中でも、乳製品加工実習所で実際にチーズを作れて論文が書ける大学の、2 校のうちの 1 校でした。今、こうやって母校で講演できることを本当に嬉しく思っています。

このとき、無我夢中でチーズをたくさん勉強しました。論文はカマンベールについて書かせていただきました。やればやるほど、食品の中でもチーズ、チーズと掘り下げていくと分からないことがめちやくちや多いんですね。なので、これはもう、実学主義をメインにしている農大さんで作らせてもらって、作ることのおもしろさにハマりまして、奥が深い、歴史もある、もっともっと現場の肌の触感を持って向かい合わなければ、自分が作れるぞと名乗れるところまで届かないということに気が付きました。なので、リクルートスーツを投げて、この当時、唯一門を叩いたチーズ工房さんが北海道にございます、共働学舎チーズ工房さんにお世話になりました。

ここでは放牧をしながらチーズを作るにあたって、朝から晩までたくさんのチーズを作る製造現場でした。今でこそですけれども、若気の至りで飛びこんでよかったなと思います。なぜなら、ブラックなのですぐ消しますけれども、朝 5 時に出勤です。もう、365 日のうち、月に 3 日は休みで 1 日は日曜当番なんですけれども、1 日朝から晩までチーズの前に立つといった修行をさせていただきました。今やれと言われたら「絶対に嫌です」と言うんですけれども、この時代に出会えた、この場所の与えてくれた、技術はもちろんですが、ご縁ですね。同期のチーズ職人さんがたくさんいます。今ではもうピカピカに日本で活躍されている方がいらっしやいます。本当に、この時間を共有できたことは一生の財産だなと感謝しております。

大学を出て、チーズ工房に入って、さらに見たくなった世界がありました。それがフランスです。カマンベールというチーズはもともとフランスが原産国ということもありまして、フランスにいつか行きたいという気持ち。そして、北海道のチーズ工房さんで修行させていただいたときに、フランス人の先生が何人か訪問されて、「本当に学びたいければ、きちんと大地に根付くチーズ作り、違う国のものを見てもいいんじゃないか。できればフランスに来てごらん。凄い歴史もあるよ。凄い環境で、いろいろな形、パターンで、チーズの種類もある」と声を掛けていただきました。もうこれは動かないと駄目だなと、大地を踏む決意をし、27 歳から 28 歳のときに、1 年間のワーキングホリデービザを使ってフランスに修行に行きました。

4 軒の酪農家さんに行ったんですけれども、どこも素晴らしくて、住み込みで朝から晩、そして市場に売りに行く、1 つの家族が経営しているところを中心に回りました。そこではチーズの価格帯、チーズの仕込む量、売り方、デザイン。そして、地域との繋がりということも、いろいろなパターンと角度で、小さな規模でも地域に根付く方向というのはいろいろなノウハウをその時代に見てこられたなと、今では思います。



図1 千葉県の地図(大多喜町の位置)

急にざっと飛びます。現在です。私は今日、千葉県夷隅郡^{いすみ おおた きまち}大多喜町というところから来ました。これは千葉県^{いすみ おおた きまち}の地図(編注:図1)ですけれど、黄色い部分が大多喜町になります。水色の部分がアクアラインなので、アクアラインから2町内側に入った、海には囲まれていないですけれども、千葉県の南のエリアに当たります。私の「チーズ工房【千】sen」は、現在、こちらにございます。

築120年の古民家を補修して、直しながら、築120年の母屋の横に付いている長屋を改装してチーズ工房をつくりました。お金がなかったのも、自分でやるしかないということと、凄く仲よくしていた大工さんもお友達にいましたので、大工さんの協力を得て、自分でもやるし大工さんも一緒にということで、何でもかんでもやりました。

というのは、一度手で触っていると、そこのできているものごとの原理が理解できるんですね。このあと自分が一人でやらなければならなくなったときに、いきなり壊れていきなり止まるようでは駄目です。すぐ修理ができる。誰に頼めばいいか。そういう知識も、実は 1 つの工房を立ち上げるときに非常に大切な基礎になっていて、できる範囲は自分でやる。でも、それ以上のことはプロの方たちのほうが早かったり、正確だったり、長持ちしたりするので、あまりそこは欲張らないで、その目安を付けるためにも、作業現場を設置するときは、極力携わりました。これは今でも凄くいい経験になっております。

売店も自分で造りました。これはお金が尽きちゃったという感じですが。でも、唯一無二の空間ができたので、いつかぜひ売店にも遊びにいらしてください。

これが私のチーズ工房の外観です。森に囲まれていて、ほとんど人工物が周りにはないですけれども、そこでぽつんと、瓦屋根の下でチーズづくりをしております。これは日本の象徴になるのではないかなと思っていて、この美しさは大切にしたいと思っております。

2014 年、私は乳製品加工営業許可と飲食営業許可と両方持っていますけれども、許可を得て、「チーズ工房【千】sen」が始まりました。

普通のチーズ工房さんと違うところはいくつかあるんですけど、その中の 1 つで、この 2014 年にチーズ工房を始めたとき、私は二足のわらじで、別の職業も実は持っていました。木更津にあるバイオテクノロジーセンターという微生物の研究所で、経済産業省の末端の施設ですけれども、そこで微生物の身体検査のようなもので、遺伝子を読んだり、細胞的な部分で分析データを出したり、いろいろな菌の特徴として論文を書いて、研究するほうだったので、ファーストネームのほうが書いた方ですけれども、私は分析屋さんだったので 2 番目のほうに入っております。このような世界中で発表される文献にも携わるようなお仕事も、実はしておりました。これは 8 年間続きます。自分にしかできない仕事と生き方ということで、チーズ職人ではない職業をしておりました。

「夢があれば人になんて言われようと諦めてはいけない」、これは自分で言っていていつも思っちゃうんだけど、いろいろな方法がこれからチーズ工房を始めるときにあっていいんじゃないかと提案したくて、自分の人生の時間を使って今、挑戦中です。一足のわらじだけのチーズ工房さんでなくても、ほかの職業を持っていたとしてもやってもいいんだよとも思いますし、できるんだよということも、一つずつ実証したいなと思っています。

なぜなら、チーズ工房って結構投資がかかる割には回収が遅くて、しかも技術も必要であって、マーケティングも凄く必要で、成長していくのに凄く時間がかかる産業だと私は思っているので、最初の一步が出ました、すぐ売れますという、なかなかそういうところの波に乗るまでが非常にスローペースです。リスクはあります。ただ、自分の好きなことであつたらどんな方法でもいいと思います。「諦めてはいけない」、これは非常に大切なワードだと思っています。

今言った通り、やり方や方法は自分で見つける。昔はこうだった、この場所でしかなかった、道沿いにある店がいいよ、毎日やるお店がいいよ、そういう概念を全部取っ払いました。なぜなら私は二足のわらじからスタートしたので、毎日売店に立っている時間はありません。朝から晩まで作る体力もありません。独りで、山奥で、どういった可能性を見いだせるか。自分にできる、一番最高に長く続けてきた仕事はチーズ職人だったので、チーズ職人という職業を最大に活かせる方法を考え尽くした結果が、月に 1 回、第 1 日曜日のみ営業

するという、ちょっと変態的な(笑)、お客様のニーズに合わせるんじゃなくて、私のできることにお客様を合わせていく、非常に事としては逆ですけども、7 年前に始めたときはいろいろな賛否も頂きましたけれども、今ではその方法は間違っていなかったのではと思っております。なぜなら、おいしいチーズを作ることが、チーズ職人にとって一番大切なミッションだからです。

生きた菌から生まれるチーズを届けたい。これも、「チーズ工房【千】sen」で非常に大切にしているワードです。これはパッと見て分かると思うんですけども、うちの製造室は木製ですが、中が木でつくる 110cm の腰板のパネルというのはもうルールで決まっていることですが、これ以上の部分もうちは木でできています。無垢ではないですけども。

これは、保健所さんに何度も何度も交渉しに行って、いろいろな問題点を全部しらみつぶしで話し合いが続きました。ヒントにしているのは麴室です。やはり空中にいる菌がその空間を醸してくれる。そしてそれが有意的にチーズを作るごとに水分がたまって降りてくる。またそこに増えた菌が上って付着して、その菌の性状の中に住み着く。その呼吸が、拮抗性という言葉でよく言いますけれども、拮抗作用。その空間自体を、チーズ作りに凄く有利な空間に育て上げる。その空間自体をチーズの発酵物にしてしまおうという思いも込めて、凄く時間はかかったんですけど、丁寧に説明をして、このような空間をつくることをクリアにしました。ぜひいつか、皆さん、現地に見に来てください。おもしろいです。

窓もそばにあります。チーズ職人の仕事はほぼほぼ洗い物をしている時間が長いです。毎日、洗い物、洗い物です。そのときに、外の空気も季節の移り変わりもわからないまま 1 日が終わるくらい、忙殺されるほどの仕事量があるんですけど、やはりそこで作っている職人さんが気持ちよく「今日は風が強いな」「雨が降ってきそう。洗濯を取りに行こう」というような、四季を追えるような感性も非常に大切にしなければならないと思っておりますので、洗い場のそばに窓を。凄く明るくて気持ちのいいチーズ工房になっています。

そして、いろいろなものも勉強してまいりました。その中でも、乳酸菌や酵母は 19 ページ(編注:次ページ図 2)のような形をしていますけれども、学名もいっぱい書いてあって、難しく話そうと思えばここだけでも 1 時間過ぎてしまうのですけれども、目に見えない生き物とどのように自分の活かしたい原料に合うチーズを作るかというのが、非常に。チーズは思い切りサイエンスだといつも思うんですけども、作りたいという思いだけではなく、やはりテーブルの上で、勉強でしか補えない知識もありますし、経験していっぱい触らないと出てこないこともあります。あとは感覚です。季節が変わった、ミルクの質が変わったというのも肌で感じるような感覚、感度も凄く大切なので、自然の移り変わりも職人さんは非常に敏感にならなければならないと思っています。

戻りますと、この乳酸菌という酵母、たくさんが見えない生物たちを仕事のパートナーとしてチーズ職人の仕事しております。

良い発酵をするために原料にこだわる。これは「チーズ工房【千】sen」がとても大事にしているもう 1 つ、2 番目の理由です。オーガニックのレンネットはフランス産のものを使用しております。やはりオーガニックは、自分がフランスで 1 年間勉強してきたキーワードだったので、その産業が落ちてほしくないという部分と、使い続ければ必ずその良さに気が付いてくれる人がいるのではないかという願いも込めています。

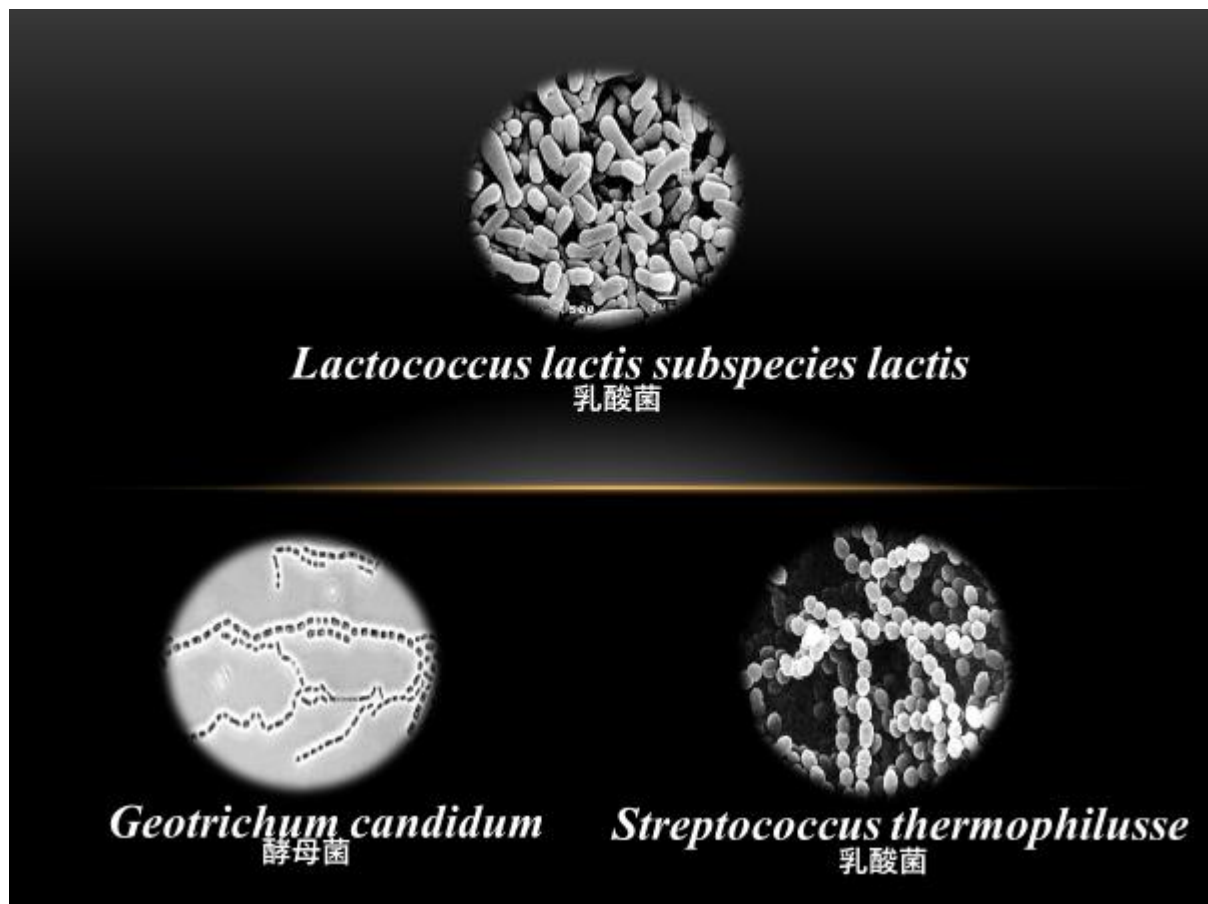


図2 スライド19 ページ

そして、熟成タイプのチーズで使っている岩戸の塩です。これは薪で焚く登り窯で煮出した、昔ながらの製法です。凄く時間がかかります。今では電気もガスもあります。濃縮、噴霧乾燥もありますし、塩の製法はいっぱいあります。でも、未だに薪を割るところから塩作りが始まるというこだわりを持った、百木さんという塩職人さんから私は買っております。非常に高値のお塩で、キロ1万円くらいします。目ん玉が飛び出しますね(笑)。でも、二足のわらじだったので、どうしても唯一無二のチーズが作りたくて、いろいろな塩を、全国の美味しいと言われる塩のほとんどを試作で作ってやってみたんですけども、熟成の後半に味わいとして深みを帯びてくるのは、この岩戸の塩さんしかなかった。私は値段も見ずに交渉してしまって、目が飛び出しました。最初は全然採算が合わなくて。

でも、人生は1回しか挑戦できないですし、小さいチーズ工房が印象あるチーズ、個性のあるチーズを作るのに、原料の計算でつまずいていたら、お仕事にならなければ意味がないですけども、**…?…**に近い食べ物作りをしたいと思って、自分の人生をチーズにかけて、これでちょっと出し惜しみをして「将来やろう」では将来のままで終わってしまうので、「今やるぞ。今、自分の最大を引き出すために必要な要素であれば私は二足でも三足でも履いてでも、この挑戦をしよう」と思っております。

「物づくり(物語)」は、人と人との関係も大切だと思っています。今、申し伝えました、百木さんという岩戸の塩の塩職人さんも、彼の現場には必ず、私は何年かにいっぺんはお伺いしています。去年も 7 月くらいに行きました。ごっつい手なんですけれども、ここの登り窯でゴンゴンと薪を焚きながら、中は 40℃から 50℃近くまで上がる、凄く暑い中で汗をかいてやっているんですけれども、「やっぱりここの塩を使いたいです」というのと、「私もチーズにして最高の状態に仕上げて世の中の皆さんに届けるので、百木さん、これからも手仕事、真面目にコツコツと頑張る私たちが生き残る社会を創りましょう」と伝えました。

発酵は手仕事だから意味があると、【千】はと思っています。手作りです。なるべく機械化をしない。これがヨーロッパから習ってきた、本当に大切にしてほしいポイントでした。

理想は高くありました。ただし、先ほど言ったとおりメリットとデメリットもあります。これは誰もがぶつかる場所です。もちろん、田舎暮らし、地方である私たちのような小さい工房にはメリットもあります。高品質な原料が手に入る。もう、牧場から 50m のところにチーズ工房を構えておりますので、搾りたてのミルクのみを使用させていただいております。非常に贅沢なことです。すぐにチーズに加工できるんです。この立地は一番大切にしたい部分です。そして、手で作る。職人さんの思いが込められると私は思っております。これは、モクモクに広がった理想です。

デメリットもあります。知っておく必要があると思って書かせていただきました。手で混ぜ混ぜするという事は、量産ができないんです。機械化していないので、私は牛乳を毎日持ってきているんですけれども、牛乳缶というのがありまして、それに入るリッター数が 20L です。私の「チーズ工房【千】sen」は、今のところ 1 日に処理できるのが 100L を限界としています。その 20L の牛乳缶が 5 本分です。これは女性職人ではギリギリの体力仕事だと思っているんですけれども、それ以上は増やせないです。なので、それ以上の収入もできない。そういう苦しさはあります。量産ができない、イコール収入が少ないという現実が待っています。

それをどう乗り越えるかという次の発想としては、できないから諦める、できないことをできるようにするのが職人さんのもとの努力です。才能、そういうところに思いをかけていくのが得意なほうの職業だと私は思っているので、私はこの時代に考えたのは、品質の向上、個性を出していくということです。付加価値を付ける。自己満足ではなくて、対外的な評価を頂くというところに自分の付加価値を、チーズの付加価値を付けていくことに決めました。

そして挑み始めたのが、全国のチーズコンクールになります。2014 年 12 月に「チーズ工房【千】sen」をオープンしていますので、実質、2015 年からのチーズコンクールへの挑戦となりました。その結果です。どうぞ。

全敗です(笑)。いくら昔、いいチーズ工房さんで修行させてもらっていたとしても、ブランドできましたと堂々と言って、結果は全敗。まだまだ厳しいですね。チーズ工房がすぐできたからって、最高のものはすぐできないということです。そこの空間に馴染むこと。その道具に馴染むこと。そして、牛乳と仲良くなるのに、やはり年単位で、季節ごとに変わっていくことです。あとは、自分で「よし」と思っていたレシピが全然通用していない。このとき感じたことは、「これじゃダメだ」。それを叩きつけられました。

なので、もう発想の転換で、レシピも全部書き直しました。何がいいのかな。どういう熟成加減がいいのかな。この種目にはどういう方が出ている、どういう作品があるのかな。連敗したその日に、コンクール出場されていた同じカテゴリーの方のチーズを全部食べました。悔しかったんですね。何とかしなきゃと。1年後には絶対に入賞くらいはするぞという気持ちです。そのいいゾバネが、新しい方向の可能性を広げてくれるので、できたことの感情論ではなくて、次の探索に走るんです。

次の年、結果はこうです。銀賞と銅賞でした。少し気持ちが落ち着きました。ただし、チーズ業界って不思議ですけども、金賞じゃなければあまり意味がないんです。オリンピックみたいなものですけど、「この部門で獲りました!」と言い切るためにも、やはり賞は上を目指していくのがいい。そして、品質の向上をすることによって、いろいろな方の意見を素直に聞けるようになったんです。チーズコンクールの凄く大切な要素だと思っているのは、仲間に出会えることと、自分でどうしたらいいというときは相談するいろいろなキーワードをいただけることです。それはやはり、コンクール自体もいろいろな思いはありますけれど、私はこの場所に1年に1回行くことの刺激のほうが凄く大切だと思っております。2016年の結果でした。

そしてまた、同じようにレシピを変えて、審査員の思い、どういうところをジャッジされたか、もう1回勉強し直しました。2017年です。第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト2017で、「竹炭 濃厚熟成」というものが農林水産大臣賞を取りました。その当時、コンクールの19年の歴史上、初めての女性職人としての登壇、日本一を取ることができました。お店が開業して2年と10ヶ月。こちらも最短でした。凄く名誉ある賞を私が頂けたこと、本当に嬉しく思っています。

表立ってはあまり言ったことがないですけども、私はこのコンクールで、6年前に会場でボランティアスタッフをやっていたのです。今は亡き恩師のクボタさんに誘われて「柴田さん、チーズ職人で今、死にそうになっているでしょう?」「はい、廃人やってます。何にもなれずで、今腐っています。」「ちょっと来なさい」。もう、そのときは自分以外の要素でも、チーズ業界に戻れないと思いました。私はチーズ職人浪人時代と呼んでいるんですが、この時代に、恩師からヘルプのメッセージ。私はもう、昔の同級生にも会わずに、先輩も後輩もいっぱいいる中で、自分のチーズを持たずにそのコンクールに行くこと自体が凄くつらかったです。でも行きました。このときに、チャンピオンを取った人だけが壇上でマイクをもらってお話ができるというシーンを目撃して、「私はこの業界に帰ってきたら必ずあそこに戻る」という決意を6年前にしているんです。本当に恩師は私の心に突き付けてきましたね。「あなたはそこで沈む人じゃないでしょう。早く帰ってきなさい。」という。それは今でも本当に感謝しております。

そして、登壇したときに決めたことが3つありました。それは、個人でも、女性でも、地方でも、個人というのは個人事業主です。私は40Lの寸胴をかき混ぜながら、日本と世界を取るぞと始めていたので、たぶんこのとき、日本の最小規模でコンクールに出場したんじゃないかと思っています。あとは、女性でも。女性職人が今まで取れたという経歴がなかったんです。でも、私は男性とか女性とか関係ないと思っていて、おいしいチーズさえつくればきっと一番高いところには登れるはずと信じてやってきました。

そして、地方でも。千葉県、または関東エリアでこの賞を取ったのは初めてだったらしいのですけれども、やはり北海道や九州、長野など酪農産地と呼ばれる大きなところがありますけれど、その地域ではなく、放牧がない、あったとしても面積の少ない不利な場所でのチーズ職人の出なのですけれども、そこのアプローチではなく、そこが不利になるわけではなく、自分の作りたい、個性のあるチーズを作れば、立地は関係なくチャンスはみんなにあるということを伝えられて、本当によかったと思います。それをこのスピーチのときに述べています。「女性でも、個人でも、地方でも、この賞をここを取ることを証明できたことが私の一生の誇りです」とスピーチさせていただきました。

祝賀会を行ないました。私は自分の自己満足でチーズを作っていると思っていました。でも、蓋を開けてみたら凄く多くの人が喜んでくれて、凄くうれしかったです。これは私のチーズ工房の母屋ですけれども、ここに集まる仲間たち、両親や牧場さん、地域の繋がりの仲間たちに祝賀会をしていただきました。そのとき、本当にはっと気付きました。私はなんて多くの方に支えられているのだらうと。そして、自分の活躍の中で、こんなに笑顔が生まれるんだ。チーズでこんなにいろいろな思いをさせてもらったんだという感動は今でも忘れられなくて、どう恩返ししたらいいだろうと凄く考えたのですけれども、私は私らしく、おいしいチーズを一生懸命に世に届ける職人業を邁進することだけが、恩返しができる唯一のことかなと思っています。

そして、次の目標も立ちました。日本のチーズを作りたい。ここに凄くストイックに入り込んでいく時代もここから、自分にグッと入り込んでいきます。日本一を取ったから終わりではありません。次に目指すべきは、世界一を取る。私はまだ目標の中では半分だったんです。次は世界にビジョンを向けています。

日本のチーズを作りたいというのは、いろいろな日本一が私はあっていいと思っています。築 120 年の古民家で作っていますというのは絶対に個性になりますし、いろいろな発酵文化を取り入れても、それも個性がある。私が 1 つ着目したのは、日本の菌を使ってチーズを作りたいなという探究心に燃えました。たまたまですけれど、自分がチーズ工房と、もう一つ、微生物の研究員をやっていたという経歴もあったので、その大地にいる、その大地にしかない微生物を使って乳製品加工、つまりチーズを作ることができたら、その場所を醸すことができるんじゃないかなと思いました。

私が勤めていた研究所さんの協力を得て、日本で初めて国内産乳酸菌・酵母を、自分のお世話になった牧場さんの敷地内から分離してチーズを作りました。これが 2018 年のコンクールで銅賞を獲りました。凄く感触を得ました。完全に国産オンリーではできなかったんです。割合としては半々です。半分の要素を国内産乳酸菌・酵母、半分の要素を今まで使っていた海外産の乳酸菌・酵母と、併用培養という形になるんですけれども、日本が半分、海外が半分といった形で、今は比率を微妙に調整しています。これは調整のしがいがあります。非常におもしろいです。

36 ページ(編注: 次ページ図 3)はチーズに貼ってあるラベルです。国内産乳酸菌・酵母を使っているということの一つの付加価値にしたいと思っております。なかなかこの分野を掘り下げていくことは難しいと思います。専門分野でもあり、大地の味をそのまま目指す作業を「チーズ工房【千】sen」はこれからも探求し続けたいと思っています。

これで世界に行けたら格好いいなと思って、これも1つの個性の始まりだと思います。チーズ工房が始まって、賞も得て、これから行くぞと走り始めた2018年。そして、2019年がやってきました。この年は非常に、天も見たし地も見たしというおもしろい時代なので、ご紹介いたします。「栄光と挫折」。タイトルだけで怪しいですね。栄光というのは、職人として一番「よっしゃ、やったぞ!!」と思う瞬間を世の中から頂いた瞬間でした。それが、私が長年ずっと出たい、出たいと思っていたドキュメンタリー番組、『情熱大陸』です。2019年8月4日の情熱人として選んでいただいたことは、非常にうれしかったです。



図3 ラベル

これは8月に放送されているんですけども、この4月に、ちょうど微生物の研究所のお仕事を辞めてチーズ職人1本になって、命綱が1本になりました。命綱なしでスタートして、これから製造量も増やしてお客さんにも来てほしいというときに、幸いにもこのようなチャンスを頂けました。これは伸びるなと思って、勢い余って行こうと思ったのに、お客さんが来ると思っていたのに、来たのが台風15号でした。直撃です。千葉県にぶつかってきました。今までは内陸部はパッと入ってくるので、風自体は弱まったんです。この15号は、ちょうど千葉県の南房総エリア、館山付近はめちゃくちゃ被害が出ました。

私も水を届けに行ったりしたんですけども、この衝撃たるや凄くて、8月に出て9月です。神様、何とかしてくださいよ、という感じです。これが「これから行くぞ」というタイミングに仕込んでいたチーズも、停電で全滅です。熟成関係が全部駄目になりました。もう、穴を掘って埋めました。悲しかったです。どうしようもできません。電気がないと何もできない自分と、工房の軟弱さに気が付きました。

屋根瓦が飛んで、20畳ある畳がずぶ濡れでした。雨戸も扉も全部吹き込んで、全部繋がりになって、ブルーシートを急いで敷いたんですけども、それでも追いつかなくて、畳を全部ひっくり返して、SNSに載せて「助けて」と言ったら、20人くらいがすぐに次の日に隣町から駆けつけてくれて、急いで上げたんですけども、蒸し暑くて、すぐに拭き取らないとカビが生えてしまうということで、本当にここはスピーディーな仕事が要求された時期でもありました。地域の仲間たちのおかげで着手はできたのですが、朝2時半に直撃するんですけども、朝7時まで、雨水をずっと外に出す作業をしていました。売店の中も、両面ガラスですが、それも全部割れて、チーズ工房の売店の中もぐちゃぐちゃで、母屋の中もぐちゃぐちゃでした。

売店の窓のガラスを朝7時半頃拾っていたのですが、涙がぼろぼろ出てしまいました。せっかく今までやってきたのに全部がマイナスだとぼろぼろ泣いていたら、スタッフの友達が手伝いに来てくれて、「全然電波も繋がらないし大丈夫かと思って見に来たら、本当に酷いことになってるね!」と爆笑していて、「あれ、ちょっと友達いっちゃったかな? これ見たら笑える?」と思ったんですが、その友達が言ったんですね。「今日が最悪なら、明日は最高にしか向かっていかないよね。」めっちゃいいこと言うと思ひまして。本当にそうなんです。この日が最悪の日で、次から復興していけばいいので、自分の考え方次第です。最悪を言っていたら、たぶんその価値観は変わらなかったと思います。お蔭様で、その日のうちに復活して、みんなに助けてと言って復興していきました。

そのさなか、何と日本代表に決定するという幸いな話が飛び込んできました。同じ年です。その年に行なわれた世界のコンクールに、「チーズ工房【千】sen」が2年前の2017年チャンピオンということで推薦されていて、私は出るチャンスを頂きました。日本から、いくつかほかにもチーズ工房さんが出て、そのうちの1つです。このような形で、「うぶすな」というものが。「うぶすな」は台風の直撃の次の日に唯一残っていたチーズで、この子だったら生き残っているかもしれないと思って、飲食店のある町の冷蔵庫に移させてもらったんです。乳酸菌とレンネットと「うぶすな」だけが生き残ったんです。祈るような思いでイタリアに送り出しました。

それが、ワールドチーズアワード 2019-20 で、何と銅賞を獲りました。これは本当に、イタリアに行くお金もなかったのですが、その当時、義援金がたくさんもらえて、その義援金を握りしめて、それで全部、イタリアに行くチケットを買ってしまいました。でも、周りのみんなには説明しました。「これは復興支援でくれたと思うんだけど、イタリアのチケット代に使っていい?」「もしかしたら『チーズ工房【千】sen』が終わってしまうかもしれないから、行きたかったところにチーズを持っていきなよ。」と、凄くみんな前向きに答えてくださって、お蔭様で私は皆さんの気持ちと、生き残ってくれた「うぶすな」で、世界の銅賞を取ることができました。

これで感じたのは「想いあれば夢叶う」ということです。どこにチャンスが落ちているか分かりません。ピンチも同じような確率で落ちています。ですが、そこを超えていくのは本当に自分の想いなのかと思っています。「できない可能性より、できる可能性を見いだす力」、これがチーズ職人をやっていく、自営業をやっていく、経営者をやっていくのに必要な要素だなと。よく、実習生さんから「職人をやりたいです」と言われたり、悩みなども出るようになっていきます。お金がないからできないと言われるパターンがあります。なければ、手仕事は自分でなるべくやって、物を買わずに、ある物で工夫を凝らす。こういう発想の転換です。

あとは、時間がないという方も結構多いです。時間がないのは当たり前。でも、段取りをしっかりと、仕事内容を分散して、毎日コツコツ、そこにどうやったら向かえるのかなという意識を向けることが非常に大事です。

2020年から2021年も、また新しい課題が【千】にやってきました。コロナウイルスです。やっと去年の春先、半年間続いた台風の被災のローンが終わって、これから黒字にできると思った瞬間に、自分以外の要素、前の年は台風、次の年はコロナです。経営でやりたいことと関係なくやってくる対外的な要素がもう、これでもかという感じです。皆さんもいろいろな業界でそれぞれ大変だと思いますけれど、チーズ業界もかなりの打撃があったわけです。東京のお取引先様、飲食店様がかなり減ってしまいました。今、臨時休業されているところも多いです。この波を何とか取り戻したいと思っています。

コロナウイルスで、世の中のものごとを正しく捉えるということも、経営をしている中で非常に大切な要素で、
51 ページ(編注: 次ページ図4)は厚生労働省が発表されている表ですが、令和3年1月6日18時現在、ちょうど1ヶ月くらい前で、陽性者数と死亡者数は誰でも見られるPDFとして閲覧できるウェブサイトにあるものをそのまま持ってきたものです。

新型コロナウイルス感染症の国内発生動向（速報値）
（陽性者数・死亡者数） 令和3年1月6日18時時点

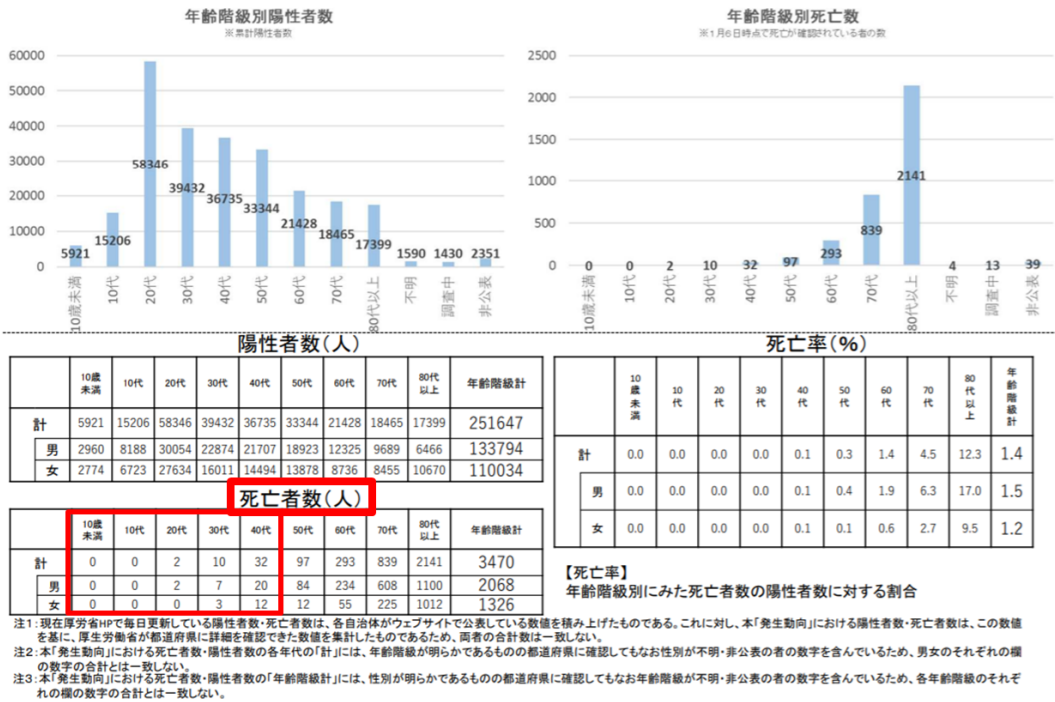


図4 令和3年1月6日現在における新型コロナウイルス陽性者・死者数

注目していただきたいのは、死亡者数です。ここの数字は知っている人は意外と少ないかなと思うので、ちょっと入れておきましょう。40代以下をしてみます。というのは、現場で頑張っている方は49歳くらいで、あとの方は管理職という体(てい)でお願いします。そうしますと、10代未満で亡くなられている方は0、20代で2人、30代で10人、40代で32人になっている。全国で去年から始まったコロナで40代未満、つまり49歳以下で、ここの合計の数は44人です。この44人でも、経済を止めなければいけない。これは結果論にしか過ぎないかもしれませんが。感染者の数を数えたら、別の角度の議論も必要かと思います。ただし、ご年配の方には完全なリスクになっていますけれど、50歳未満の方には経済活動を止める以上の、別の苦しみは今広がっています。なので、ちょっと観点を変えて、自分たちの産業を止めてはいけな、むしろ伸びていかなければいけない時期なのだと私は捉えています。

自分の頭で考え判断し、素早く変化させる。これが、個人事業主の最大のメリットかなと思っています。同調圧力だけではなく、自分自身、こう考えてこう向き合っているというビジョンを明確に持つことが、今の時代の突破口になる切り札になっているんじゃないかと思います。

チーズ職人には2種類がいると思っております。「物をひたすら作りたい人」「物を作り、伝えたいことがある人」私はどちらかという後者の人間だと思っています。

今回のシンポジウムの本題、「ミルクを通して地域をデザインしていく」。これは、「チーズ工房【千】sen」が今見ている、今活動しているところを少しだけご紹介します。モッツアレラチーズ体験を凄く積極的にやっています。今はルールの中でちゃんとやっていますけれども、もう少し規模が大きなところで、子供さんをたくさん集めてやりたいなと思っています。チーズは大人の食べ物という概念が多いですけれども、もっともっと若い方からお年を召した方まで食べられるものだとは私は思っていますので、その機会を積極的にチーズ職人自ら広めていきたいと思っています。

また、地域に仕事の間をつくることも非常に意識して「チーズ工房【千】sen」は広げております。その根底にあるのは、お金が回る仕組みをデザインすることです。仕組みをつくるということです。例えば、コロナの間に臨時休業しなくてはならなくて、外からのお客さんも普段より減りました。物はいつも通り作れているのに、お客様がいない。周りを振り返ってみたら、周りの産業も落ちてきている。何とかしようかと始めました。

これは、季節の発酵ギフトセットです。微生物の関係性が非常に私たちはリンクしていて、私には 2 種類のチーズがあるのですが、干物屋さんと酒蔵さんに凄くお世話になっているんです。なぜかというと……。

これが私のつくっている 2 種類のチーズです。これと、酒蔵と、干物屋さんがあります。酒蔵とチーズ工房は発酵として一つの商品をつくっています。干物屋さんからは、干物のつけだれに使っている汁の中にいた微生物を私のチーズ工房では作らせていただいています。干物屋さんの菌がチーズに入っています。干物屋さんと酒蔵さんはもともとここにあるし、チーズ工房もある。これで何とかできないかと思ったんです。お互いの産業は別々ですけれども、どのように密接にかかわってくるかということがチャンスになると私は今回思ったんです。

それで、地域の普段から繋がっている仲間たちの商品を、全部「チーズ工房【千】sen」に集めて、私は 1 つの「発酵ギフトセット」という形で、オンライン上で売り始めました。凄く人気が出てびっくりしたのですけれども、ステイホームという追い風もあって、みんなおうちでも体にいいもの、滋養のあるものを食べたいと。そして、おいしいというですね。この三拍子のおかげで、凄く普及が早かったです。

そして、「チーズ工房【千】sen」の庭では、毎月 1 回の営業日にマルシェを開いています。12 ヶ月あるので、全部一気に呼んでいるわけではないですけれども、うちの庭にはたくさんの作り手が来ます。コーヒー屋さんから、作家さん、パン屋さん。60 ページ(編注:次ページ図 5)が 2020 年にうちの庭でマルシェを開いたときに来てくださったメンバーの屋号のリストです。いろいろな方が。私はお蔭様で、チーズという媒体を持ちながら求心力ができました。でも、これを 1 つのものだけで終わらせるのではなくて、みんなでシェアする。お客様をお互いに、コーヒーが好きな人に【千】を知ってもらってもいい、【千】が好きな人がコーヒーを知ってもらってもいい。その相互作用がいろいろな形で開花していく。みんなの力を借りています。

昔は、チーズを 1 つ売れば 1 つ売上が出るという、本当に 1 つ 1 つの時代でした。どういうものを使ってどういうふうに売っていますということも大切な要素になっています。だから、私は最初からチーズを売るというよりも、どちらかというと物語と一緒に商品価値を売りだしました。

2020年 出店リスト

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| • 焙煎香房Hug /コーヒー | • 炭火焙煎 森の詩/コーヒー |
| • アトリエひとつ/絵本作家 | • ソングバード/クラフトビール |
| • dehours/木工作品 | • ABC/ケーキ屋 |
| • 東ノハテノ国/軽食 | • 25/コーヒー・軽食 |
| • Momkusuke/台湾屋台料理 | • つちはる/フェルト作家 |
| • 和雑貨 翠/雑貨・小物 | • 竹あかり/照明作家 |
| • いなわしろ写真館/写真撮影 | • たけるうどん/うどん屋 |
| • 青色工房/画家個展 | • 革細工/むっちゃん |
| • 亀吉/Tシャツ屋 | • シュガーペタル/クッキーペインター |
| • 蔵精/発酵和食 | • Bee's Work/蜜蝋キャンドル・コスメ |
| • Umitomori/米粉の蒸しまふいん | • 福笑屋/コーヒー |
| • 農処 Shiki/竹細工 | • こがし焼きそば三つ星/焼きそば屋 |
| • Soboku/ミュージシャン | • Nuts/真鍮作家 |
| • ネスト/パン屋 | • 炭火焼き鳥 麻顔/焼き鳥屋 |
| • かつつあんのおにぎり/おにぎり屋 | • ごなごな/薬膳なカレー |
| • レフレール/パン屋 | |
| • いまここ園/クッキー | |
| • moon child/木工作品・アクセサリ | |

図5 マルシェ出店リスト

ただし、時代がどんどん変わっています。チーズの物語を、どんな思いで、どんなところで、どんな工夫をして作っているチーズなのかということを当然ながら伝える必要があります。でも、その次を見ましょう。必要なのが、「体験に価値がある時代へ」。これも非常に遠回りで、一步一步の牛歩のような進みにしかならない、大量に一気に説得力があるものではないのですけれど、今この時期に入って、この時代の流れに入って、去年とは違うことを始めないと、もう変化が…？…とっております。

地域の仲間と話し合いました。他業種とのコラボです。私が今回、3月一発目に始めるのは、チーズ職人の私と、もう1人、養蜂家の27歳の元気な女性と一緒に、職業体験講座というもの。これは10～12名様限定になるんですけれども、自分のチーズ工房に来てくれて、チーズの話を勉強する。そして、すぐ15分先に養蜂家の友達がいるんですけれども、養蜂家の友達が養蜂場講座とテイスティング。私はチーズの講座と工房見学、モッツァレラチーズ体験。学んで、見て、食べて、そこに来られなければ得られないものを私たちは次のアクションとして始動し始めました。

チーズ職人として大切なこと、最初から思っていることがあります。次の世代に残したいメッセージです。自分が始めた産業が、お金持ちで終わるのではなくて、もっと違うことを私たちは求めています。この、1年に1回やっている試みが「寺子屋」というものです。これは50人の子供たちを無料招待しようと思っている挑戦です。こういう子はみんな平等にあるべきという考え方です。「チーズ工房【千】sen」は、この50人の子供たちを20年招待する仕組みに挑戦中で、ちょうど5回が終わりました。4分の1来ました。20年で50人の子供

たちを招待すると、1,000 人の卒業生が世に出ます。その子供たちが自分と同じくらいになったときに、その時代に合う寺子屋を開催してくれれば、私たちの挑戦が見られます。これは絶対に辞めたくないですね。去年はコロナで残念ながら中止です。今年はもう悔しくて、何とかできないかと思って会場を広くしました。格段に広くします。今申請書を出している途中ですけれども、近くにあった、廃校になったところを使いまして、各クラスにテーブルを分けて、そこで教室 1 つ 1 つで寺子屋を開催する準備を始めております。これが【千】の寺子屋の挑戦の 1 つのご紹介です。

また別に、芸術家さんとのコラボにもどんどん挑戦しています。これはチーズという入り口ではなくて、アート、美しいものからチーズを見てほしいという思いがあって始めました。68 ページ(編注: 図 6)は、「うぶすな」というチーズを画家さんに描いていただいたものです。このように、チーズがあって、フローラルの香りが出ているのがうちのチーズの特徴なのですけれども、それを花に模していただきました。いつか、こういうものがどんどん続いて、包装紙になったり、パンフレットになったり、何かこういう地域のアーティストさんと一緒に可能性を広げる活動にシフトしていっております。

2021 年の挑戦ということで、今年のページになるんですけれども、「チーズ工房【千】sen」は、個人事業主だったのですけれども、めでたく「株式会社 千 sen」になりました。小さいことですが、私の中では凄く、去年の 10 月に追突事故、交通事故を受けて、私は完全に止まっていて後ろから追突されてしまって、むち打ちになって、凄い大怪我をしたんですけれども、もう、台風といい、コロナといい、交通事故といい、人生いきなり 1 日で変わることはあるんだということを学びまして、いつかやと思っていたんですけれども、もう「いつかやる」では一生やらないなと思って、ヘソクリをかき集めて立ち上げました。

そして、これを起点に、自分が本来やりたかったいろいろなビジョンがあるんですけれども、チーズ職人以外のこともいろいろやってみたくて、地域を巻き込んだり、子供たちを巻き込んだり、大地を巻き込んだり。その母体をしっかりとした意志を持って明確に世に打ち出していこうと決意をいたしました。そのスタートが今年からです。ここからまたおもしろい挑戦が始まりますので、ぜひ注目していただきたいと思います。「発酵で世界平和」。こちら也非常に大切にしているワードです。何が言いたいかというと、やはりお互いに会話して、協力して、思いやり、一人で頑張るよりもみんなでよりよくしていく環境づくりです。この「仕組みをつくる」というのが、最初からある思いです。



図 6 「うぶすな」チーズの絵

お味噌は、大豆や麴、塩などから作られますよね。この 1 つ 1 つの素材でも十分にみんなの食卓の彩りに変わる。1 つの素材ですけれども、お互いの特技を持ち合わせて、時間をかけて発酵すれば、人間の体により良いものに変化していきます。私はこの微生物業界で起きていることを人間界でぜひやってみたくて。私が言う「素材」というのは人です。時間をかけるというのは発酵のことです。よりよいものへ変化する。これは、各チーズ工房さんの思いであったり、地域の作り手さんの思いであったり、見ているビジョンの近い異業種の方であったとしても、絶対にみんなで会話して協力して思いやれば、時代を変えられることを始めることができると思っています。チーズ業界だけではなく、その垣根さえも超える挑戦を「チーズ工房【千】sen」はこれからもしていきたいと思っています。

最後に、皆さんに届けます。どんどん、想い、想像、夢があったら、動いて、仲間をつくって、いろいろな大きな大きなうねりとなるような仕組みを一緒に考えていきましょう。今後の「チーズ工房【千】sen」の活動に乞うご期待です。ありがとうございました。

最後に、私が活動をしている動画がございますので、この場を借りて投影させていただきます。ご覧ください。
(動画上映)

ご清聴ありがとうございました。「チーズ工房【千】sen」でした。

[司会]ありがとうございました。柴田さんから、「チーズ工房【千】sen」のご紹介でした。皆さん、もう一度盛大な拍手を。

「チーズ工房【千】sen」の柴田さんの話を 1 時間でやってくれというのはどだい無理な話で、また後半のパネルディスカッションで皆さんとキャッチボールしながらお話していただきますので、よろしくお願いします。ありがとうございました。