



チーズマスター会通信

2015.11

2015年10月22日～23日に行われた「北陸研修旅行」のご報告です。

北陸新幹線で一気に黒部宇奈月温泉駅まで。参加者9名で北陸研修旅行が始まりました。現地では以前ヴァランセやフェルミエに勤めていて、現在富山に住んでいる村中さんが、お勤め先の鍛冶商店の部長さんとカリスマ店員の西村さんの3人で黒部宇奈月温泉の駅までレンタカーで迎えに来ていただきました。

まず最初に訪れたのは山羊牧場のY&Co.さん。YKKの会長さんが、仕事で世界中を廻った時にシェーブルチーズの美味しさに目覚め、創ったという牧場です。コスモス畑とかわいい山羊たちに出迎えられました。癖のないすっきりとしたミルクヤリコッタ、ソフトチーズ、ハードチーズを試食させていただき、感激！！



次に訪れたのは石黒種麴店さん。お話がとてもお上手で、壺家さんのような店主の石黒さんの麴講習。知らないことが多く、目からうろこの話が大変ためになりました。甘酒のお土産をいただき、富山県から石川県へ移動です。この夜は、能登半島のつけ根の和倉温泉「のと楽」さんに宿泊しました。



2日目は一気に能登半島の先端、日本酒の蔵元「宗玄」さんの見学からスタートです。徳力社長が工程のすべてを案内してくださいました。こちらは廃線になった七尾線のトンネルを利用して貯蔵庫にしています。その線路を利用して、脚漕ぎのトロッコがあったので、全員でトロッコに乗り、爽やかな秋の日本海の眺望を楽しみました。ミラノ万博の世界農業遺産ウィークで乾杯酒に選ばれたお酒をはじめとして、いろいろ試飲させていただきました。



次は地ビール工場の「日本海倶楽部」さん。こちらでは障がい者の方々が瓶詰めやラベル貼りの仕事をしていました。この工場の出来立てビールを飲みながらランチ。能登半島を一気に南下して、金沢市に近いお醤油工場に行くのですが、途中「マルガージェラート」さんでおやつです。今年アジアでナンバー1になり、イタリアの大会に出るといふジェラートは、すっきりとした甘さが美味しかったです！

最後は「ヤマト醤油味噌」さん。醤油と味噌のほか、醤油ベースの様々な商品を研究開発しているメーカーさんです。今回の旅は、発酵や麴、酵素についていろいろ深く学べる旅でした。（記：大石結子）

