



チーズマスター会通信

2018.03

2018年1月27～29日に行われた沖縄研修旅行の報告をお届けします。

総勢6名で1月27日（土）7時55分羽田を出発。10時50分那覇空港到着。沖縄のスケジュールを担当して下さる國場百合子さんが出迎えてくれました。國場さんは子育てが一段落した48歳から一念発起して東京のチーズスクールへ通い、チーズの美味しさとその深さを広めるべく、自宅でチーズ教室をされていて、沖縄で最初のフランスチーズ鑑評騎士です。今日のランチは國場さんの手料理をいただきました。沖縄では一月が一番沖縄らしい野菜が出回るそうです。



午後からの見学は「北中城はごろも牧場」へ。牧場主の新城将秀さんとかわいい山羊さんがお出迎えしてくれました。現在約50頭の山羊たちがいます。日本国内には約17,000頭(2016年統計)の山羊がいて、沖縄には約2,500頭います。牧場には庭もあり、のびのびと育てています。



現在「はごろも牧場」は、ザーネン種とアルパイン種が主体で、乳脂肪分改善のためニュージーランドからヌビアン種とトッケンブルグ種を導入し、品種改良しています。やぎミルク、のむヨーグルト、やぎチーズ（ピンザブラン）などを作っています。



夕食は琉球料理「美築」、1957年創業の老舗として沖縄の琉球料理を伝承しています。モノレールの県庁前駅から数分の川沿いにあり、建屋は57年の歴史がある古民家で、趣がある佇まいをしています。1Fと2Fに分かれていて、通されたのは1Fの個室。室内には実際にずっと使われていたのであろう古い木製のテーブルや椅子、物入れなどが置いてあり、風情が素晴らしい。お酒を飲んで楽しみながら食を通じて文化を学ぶ事ができ、とても良い勉強になりました。



2日目午前は「瑞泉酒造」と「首里城」見学。瑞泉酒造では代表取締役会長・佐久本佐枝子さんに案内をして頂きました。創業133年の歴史を持つ瑞泉酒造。佐久本佐枝子さんは、日本航空客室乗務員時代の経験を生かし、社員らに立ち振る舞いや接客を指導、自らも現場に立ち、外国人観光客へ英語で対応しています。ほかにも海外への販路開拓や国内外の工芸品とコラボした商品開発、飲用から家事まで幅広い活用法を女性目線で提案しています。



午後はジョン・デイビスさんのチーズ工房見学とジョンさんのチーズを使ったランチです。ジョンさんは1948年、イギリスのケンブリッジ近くの田舎町で生まれました。27歳まで小学校教員を務めた後「都会に住んでみたい」と思い立ち、なんとなく選んだ東京へ居を移した。英会話教室や大学で約15年、英語教師を続け、その後北海道札幌市で英会話教室を開き15年ほど暮らした。「人生の最後は、暖かい場所でのんびり過ごしたい」と、北海道で出会った妻貞子さんと共に沖縄に渡った。陽気な気候のなかで暮らしていたが、大きな問題があった。「チーズがない」。もともと料理好きのジョンさん。独学で作り方を調べ、チーズ作りを始める。ジョンさんはフォーバーやウコンなど、沖縄の素材を調達しては次々と新作を作り出していった。



友人を中心に評判を呼び、今では県内にあるいくつかのホテルや、南城市大里に小さな店舗を構えるまでになりました。「チーズ作りは楽しいよ！」とさらなる美味しいチーズを求め、研究と開発に余念がないジョンさん。沖縄チーズは、ますます進化していきそうです。

夕食はイタリアン「てだこ亭」。開店19年目で「牧志公設市場」近くにあります。オーナーシェフの飯塚みどりさんが料理からサービスまで一人で切り盛りするお店で、「てだこ」というのは沖縄の言葉で「太陽の子」という意味。店内にはその名にちなんだかわいい小物や絵があちこちに飾られていて、アットホームな雰囲気が飯塚みどりさんの人柄を表しています。飯塚さんは、沖縄の料理人では最初のフランスチーズ鑑評騎士です。今回はランチでジョンさんのチーズ料理を食べたのでチーズを使った料理は控えめにお願いしたそうです。大きな自家製フォカッチャ、旬な県産野菜、魚、肉、美味しかった～！



3日目は「牧志公設市場」散策、道の駅「糸満ファーマーズマーケット」で買い物をして帰路につきました。

(記：板垣 信則)