

2019年10月19～20日に行われたチーズ研修旅行の報告をお届けします。

本年度の研修旅行は近江八幡の古株牧場と「Two Rabbits Brewing」へ総勢14名で行って来ました。

東京駅発ひかり505号8時33分発にて近江八幡へ、ホテルニューオウミに荷物を預け「Two Rabbits Brewing」に到着。会社名は、有名な諺「二兎を追う者は一兎をも得ず」から来ており、これを逆説的に捉え、一つのことによってこれを極めるべく精進して行く、という意味を込めています。コレット理子（あやこ）、モンゴル出身のバト、オーストラリア出身のショーンの3人で経営をしていて、コンセプトを醸造責任者のショーンさんにお話を聞きました。

- 1、日本の古蔵を改装した建物でビアカフェをする。
- 2、ビールに合う料理を提供し、ブリティッシュパブのような空間を目指す。
- 3、日本ではあまり使われていないオーストラリアとニュージーランド産のホップをメインに使用。

醸造所



ショーンさん



3種類の麦芽



2018年8月の操業開始以来、わずか1年足らずで全国にファンを確立するまでに急成長を遂げている秘密は、現在日本ではあまり多く使われていないオーストラリアとニュージーランド産のホップをメインに使用していることで

す。オーストラリア出身なので当地産ホップの知識は深く、現地からの最新情報も手に入り、購入ルートも確保しやすい。この繋がりを生かし、豪州産NZ産ホップの個性を最大限に引き出したのが特徴です。またクラフトビールの多種多様な種類のなかから、自分好みのビールを見つけるという楽しみもあります。フルーティで飲みやすい種類が多いのは、「もっと女性のビールファンをたくさん増やし、より多くの方にクラフトビールの美味しさと面白さを知ってもらいたい！」という考えから。

醸造所から徒歩30秒の場所にビアカフェ「RABBIT HUTCH」があります。時代劇などのロケ地に使用されることでも有名な近江八幡市にある八幡堀。歴史情緒漂う風景の中にひょっこりと現れるかわいらしい二匹のうさぎの姿が描かれた青い看板がお店の目印。「近江佃煮庵 遠久邑 八幡堀店」の2階に位置し、まるで隠れ家へ続くルートのような階段を上って行った先に現れるのは、立派な梁が存在感を放つ解放感溢れる店内。昔ながらの和の雰囲気と木の温もりを生かしながらも広めのカウンター席や大きなテーブル、レコードなどが置かれ本場オーストラリアのパブのイメージが違和感なくミックスされています。「様々なビールを楽しんでほしい！」という思いから、常時8種のビールをタップにつないで用意。それぞれのサーバーのロゴマークがとってもすてきです！

八幡堀



「RABBIT HUTCH」



店内



店内



8種のタップ



一度ホテルに戻り「紺喜染織」見学。江戸時代中期に京都から伝わったとされる近江綿正藍染（しょうあいぞめ）でその伝統を今もなお守り続けているのがこの工房です。藍の栽培から発酵、染色、織りまでの技法は昔のままに、反物をはじめ、のれん、座布団カバー、巾着袋など和のインテリアやファッションを幅広く制作しています。

「紺喜染織」



夕食



夕食はチーズマスター会会員の西田さんの郷土料理です。エビ豆、からし酢味噌和え、赤豆腐、ゴルゴンゾーラのディップ、お麩のぬた、近江牛のすき焼き・・・。美味しく頂きました。

2日目は古株牧場です。もともと稲作農家だった古株家が牧場経営に乗り出したのは昭和50年で、数頭の牛を飼うことから始まりました。その後、40頭へと酪農部門を拡大して新鮮なミルクを材料にジェラートやソフトクリームを作り、道の駅などで販売。平成16年には直営店「湖華舞（こかぶ）本店」がオープン。パティシエの修業をしたお姉さんがスイーツを、古株つや子さんがチーズを作るという家族の分業体制が整い、最初に生まれたチーズが「つやこフロマージュ」。乳酸菌の力でミルクを固め、熟成するこのチーズが、滋賀県産第1号の熟成チーズとなったのです。

湖華本店



店内



ショーケース



イートインスペース



つや子さんは日本でチーズ教室に通ったのちに2012年3月から単身フランス研修。リヨンを拠点にブルゴーニュ、アルザス、ラングドッグ、サヴォア、コルシカなどで土地土地の伝統的なチーズの作り方を学んできました。中でも、ローヌ・アルプの名産チーズ「サン・マルセラン」に魅了され、その思いを込め作り上げたのが「つやこフロマージュ」。乳酸菌の「酸」の力でミルクを固め、酵母の力でゆっくり時間をかけ熟成させる酸凝固チーズ。シンプルな製法でありながら、その変化する味わいの深さは、古株さんの目指す「うちのミルクで作る最良の味わいを引き出すチーズ」の代表格。生産量は少ないものの、念願だった山羊のミルクを使ったシェーブルも仲間入り。新たに増設したカーヴでは、セミハードや、試作中のハードタイプなど、芳醇な香りを放つチーズがゆっくり熟成を続けています。気候風土が違う日本で本場のように作るのは難しいものです。しかし、つや子さんは「つやこフロマージュ」で「JAPAN CHEESE AWARD」にて金賞を獲得しました。

今回はモッツァレラチーズ作りを体験しました。

カードを作り器に詰める



お湯でのばして折り込む



完成



ピザにトッピング



今回も盛りだくさんの内容でした。そして無事東京駅に帰着しました。

(記:板垣 信則)