

rapora

ラポラ

4

April 2022
No.209

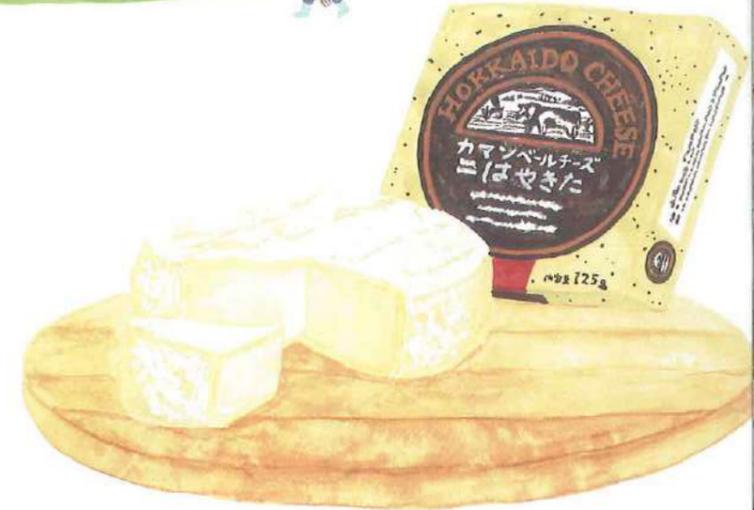
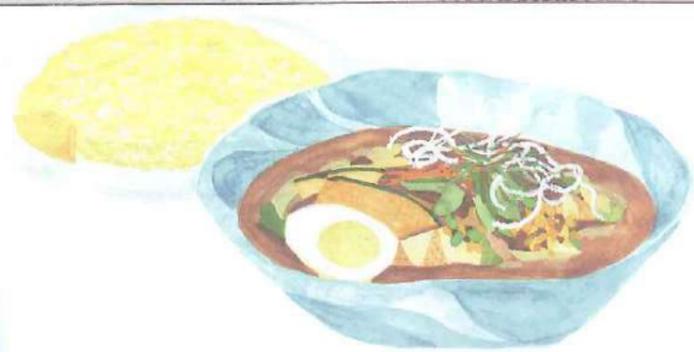
兵庫・六甲山
港町経由、
山上リゾート
六甲山。

私の北海道
HOKKAIDO GOOD JOB!
TALK OF THE TOWN
北の手しごと。
TOKYO HOLIDAY
教えて! 夢の叶え方。



特集

はじまりの北海道。



特集 はじまりの北海道。

Hokkaido, The Place of Origin



暮らしのなかで生まれたもの、海外から伝わり生まれたもの。北海道の歴史や風土を反映し、人々の生活と交わり合いながら、多様で新しい文化が生まれ、時代とともに育まれてきました。意外と知らなかったルーツの知識や理解を深めることで、身の回りにある豊かさをみつめ直してみませんか。

illustration: zekky photo: Hideki Akita (P13) text: Ryosuke Iwamura (P4-5), Satoko Nakano (P6-7-8-9), Katsuki Takasaki-Miwa Sasaki (P10-11-14-15), Tamaki Sugaya (P12-13)



私たちの生活に身近なあれやこれも、実は北海道が発祥。誇るべき文化が発展し、広く親しまれています。その歴史や背景に触れることで、より豊かな体験になるでしょう。

あびら
Cheese
安平町に誕生した、日本初の大規模チーズ工場。
途絶えかけた歴史は、再び動き始めた。

チーズ

一度消えたチーズの灯が、より明るく町を照らす。

北 北海道製酪販売組合連合会（後の雪印乳業）が1933年に早来町（現・安平町）で建てた、日本初のチーズ専門工場。設備の老朽化に伴い大樹町へ移転するまでの50年余り、国内の主要なチーズ生産基地としての役割を果たしてきた。

町におけるチーズ製造の歴史はいったん途絶えたが、給食センター跡地の再活用話が出たことから「再びチーズの灯をともらせたい」と名乗りを挙げたのが宮本正典さんである。90年に町の有志と〈夢民舎〉を創設し、チーズ製造を開始した。

最初に着手したのは、チーズの女王と呼ばれるカマンベールの製造。チーズ作りとは無縁だった宮本さんは、顧問の先生の指導のもと試行錯誤を繰り返した。「ある日いつもより柔らかいカマンベールができ、大変好評を得たそうです。当時は硬めのチーズが主流だったので、この柔らかさは他社との差別化になりました」と話すのは、副社長で宮本さんの娘・吉川絵理子さん。その後も宮本さんは、まだ世間から敬遠されていたブルーチーズの製造に取り組んだり、日本初の燻製カマンベールを商品化させたりと果敢に挑戦し、全国にファンを増やした。歴史をつなげた有志の熱い思いとチャレンジ精神が、いまま町を盛り上げている。

地元で新鮮な牛乳を使い、程よい柔らかささと適度な塩気でまろやかに仕上げた「カマンベールチーズはやきた」810円。町名が変わっても「はやきた」の名前は受け継がれている。



夢民舎
Muminsha

Information

〒 勇払郡安平町早来栄町85-1
☎ 0120-603-048
🕒 9:00~20:00（直営店レストラン
みやもと売店） 🌧 水、第3木

1. 柔らかすぎず、硬すぎずのちょうどいい塩梅まで熟成させる。2. カマンベールは1998年に「All Japanナチュラルチーズコンテスト」で特別審査委員賞と優秀賞をW受賞。宮本さんは「努力が報われた」と話した。3. 「もう俺は引退だよ」と話す宮本さんは現在81歳。「そう言いながら、毎日楽しそうに製造しに来ます」と吉川さん。

