

# ほっかいどう



## 未来への 元気遺産!

北海道を元気にする、人・もの・アイデアを紹介します。

チーズづくり編

### モール温泉水を使って 十勝オリジナルのチーズを生産

十勝品質事業協同組合 / 音更町

十勝ならではのチーズをつくらうと、昨年、十勝品質事業協同組合は、十勝管内の6つのチーズ工房が、共通の基準でチーズの品質管理ができる国内初の共同熟成庫を十勝川温泉に開設しました。



と溶かしてパンなどからためて食べるラクレットチーズ

十勝産の生乳を原料に共通のレシピで作り、地元のモール温泉水を使って3カ月以上熟成させた、まろやかでコクのあるチーズ「十勝ラクレット モールウォッシュ」を完成。国内では数少ないチーズ熟成士が、その日の気候や湿度、チーズの状態を見ながら、何度も表面を温泉水で磨いて熟成させ、価値ある十勝ブランドになるように仕上げています。

### 十勝産チーズといえば、モールウォッシュに。

一般的なラクレットチーズは塩水で表面を磨きますが、モール温泉水に含まれる有機物の影響で、より豊かな風味を引き出すことができました。その土地に棲む微生物や水、牛を育てる環境など、ヨーロッパ各地域にそれぞれの風土があるように、十勝にも固有の風土があります。

地元の給食や家庭でも食べてもらって、このチーズが十勝の人たちにとって「私たちのチーズ」として根付いていくことを願っています。

▶お問い合わせ 十勝品質事業協同組合 ☎(0155)67-6080



十勝品質事業協同組合  
チーズ熟成士  
柳平 孝二さん

### 地元酒造の酒粕を使って ブルーチーズを熟成

伊勢ファーム / 旭川市

伊勢ファームでは、夏と冬の温度差が激しい江丹別地区の気候風土を生かし、ブルーチーズを生産。濃厚で芳醇なコクと甘みが食通の間で評判となり、国際線ファーストクラスの機内食にも採用されました。

さらにチーズの品質を高めようと、再度フランスへ。そのときの経験をもとに、帰国後、地元の高砂酒造とコラボして道産酒造米「彗星」の酒粕で熟成させたブルーチーズの生産に成功。道の「北のハイグレード食品S 2018※」に選定されました。

※北海道「食のサポーター」をはじめ、道内外の食の専門家に選ばれた食品。



酒粕ブルーチーズ「旭川」

### 地元旭川でしかつくれないブルーチーズです。

現地を訪ねると、ヨーロッパではチーズづくりのアレンジが流行していて、特にワインの搾りかすで熟成したものが人気でした。それをヒントに、高砂酒造の酒粕で試してみると、酒粕のフルーティーな香りによって、チーズの風味が驚くほど変わりました。フランスのワイン祭りで試食してもらうと、現地の人も大絶賛。世界に通用する、旭川でしかつくれない日本酒に合うブルーチーズです。

ヨーロッパではチーズやワインに地名がついているように、このブルーチーズの名前は「旭川」に決めました。

▶お問い合わせ 伊勢ファーム ☎(0166)73-2148



伊勢ファーム  
伊勢 昇平さん

## 北海道150年

## なるほど!知るほど!物語

北海道ならではの食の由来や知られざる歴史を紹介します。

### 道南の瀬棚で開業した日本人初の女医、荻野吟子

1885(明治18)年、国家資格を持つ日本人初の女医となった荻野吟子。自分の病氣治療の体験から女医の必要性を痛感し、女人禁制だった医学校への入学を諦めず、断髪して袴や高下駄の男装で通ったといいます。

東京に産婦人科医院を開業し、男尊女卑と闘いながら女性の地位向上のため活動していましたが、北海道で理想郷の開拓を志していた夫を支えるため、1894(明治27)年、インマヌエル(現・今金町神丘)への入植を決意。しかし、想像以上の過酷な環境と飢えに苦しみ、開拓を断念せざるを得ませんでした。3年後、海岸沿いの漁村である瀬棚(現・せたな町)に移り住み、産婦人科・小児科医院を開業。女性たちに包帯の巻き方を教えるなど家庭医療を普及し、慈愛に満ちた献身的な治療や往診に努めました。瀬棚郷土館には、吟子が日常生活に使用した遺品や写真など貴重な資料が展示保存されています。

▶お問い合わせ 瀬棚郷土館 ☎(0137)87-3205



せたな町の荻野吟子顕彰碑

## 当たる!おいしい北海道

抽選で30名様

「北のハイグレード食品S 2018」に選定された(株)方両屋「チーズブルトナ」(5個入り)をプレゼント!

次のアンケートに答えて道産品を当てよう!

6月号の中で興味を持ったのは、どの記事ですか。

- ①特集(平成30年度北海道予算)
- ②こんにちは!赤れんが ③おすすめ!地域から
- ④こちら!道議会 ⑤未来への元気遺産!
- ⑥なるほど!知るほど!物語

●当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。

- 応募方法:アンケートの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本紙への意見・感想を記入の上、ハガキ、パソコンまたは携帯サイトでご応募ください。
- 応募期限:6月29日(金)必着 応募いただいた方の個人情報は、当プレゼントの発送以外には使用いたしません。
- 応募先 ハガキ 〒060-8588(住所不要) 北海道広報広聴課「当たる!おいしい北海道」係
- 携帯サイト
- パソコン 広報紙ほっかいどう 検索
- 掲載記事の関連ページ、広報紙アンケート結果、広報紙のバックナンバーなどの閲覧も上記からアクセスできます。 ※3月号のプレゼントには、4,172件の応募をいただきました。



北海道の人口	総人口	男	女
平成30年3月末	5,316,576人	2,509,946人	2,806,630人
前年同月比	31,526減	14,864減	16,662減

※人口は毎月公表される統計資料に基づき直近のデータを掲載しています。

次号のお知らせ 8月号は7月25日(水)に配布開始の予定です。



みんなの文字

この広報紙は環境に優しい植物性インキを使用しています。本文には見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

広告

※この広告は、広告主の責任において北海道が掲載しているものです。

チェック 先人から受け継いだ歴史的建造物「赤れんが庁舎」の大規模改修に伴う寄付を募集しています。詳しくは、道のホームページでご確認ください。