



食味の向上を目指す

道産チーズ

— 川瀬チーズ工房 —

実家の牧場と二人三脚

地元から親しまれる

美味しいチーズができるまで



店長 川瀬 昭人さん
妻 美和さん



川瀬チーズ工房
長万部町長万部431-14
TEL/FAX 01377-6-7280

新鮮な牛乳で
もっとチーズの食味を上げたい

2017年4月、長万部にオープンした小さなチーズ工房があります。チーズに使用している牛乳は、店長川瀬さんのお父様とお兄様が担うご実家の牧場から、常に新鮮良質な牛乳でチーズづくりに臨むことができます。川瀬チーズ工房ならではのポイント。

今後の展望について伺うと、「種類を増やすよりも、今あるチーズの品質や食味の向上、各チーズの量産に励みたい」と語ってくれました。店内では、チーズだけでなくジェラートも製造・販売。長万部に立ち寄った際には、ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

「Japan Cheese Award 2018」



加熱圧搾・熟成6か月未満部門
銀賞・部門賞 受賞
フリル



2か月以上熟成された、ミルクの風味と熟成感を味わえるチーズ。ジロールという専用の削り器でフリル状にして盛りつけるほか、スライスやピーラー等で薄く削っても楽しめます。その華やかな見た目からお祝いのときに食べられることも多いそう。

新しい 農村風景・田んぼアート

農業の技術で描かれる「生きているアート」作品



2018年 田んぼアート

田んぼアートの力で
「農業って楽しい！」を引き出す

旭川市東鷹栖の夏の風物詩となった「田んぼアート」は、2019年で14年目を迎えます。毎年、完成度を上げるために苗の種類を増やしてみたり、注目してもらえそうなテーマづくりを心がけているそうです。そうした活動が実を結び、年々観光客も増えるなど確実に広がりを見せています。

稲の丈が伸び、色が鮮やかに変化していく田んぼアートは、絵画や写真と異なり、天候や時間帯などいろいろな見方ができます。同じものは二度と見られない「生きているアート」だからこそ、多くの方が魅了されるのではないのでしょうか。

たいせつ農業協同組合により地域のPRになればと始まった取り組みでしたが、地元の小学生が田んぼ調査を行うなど食育の場にもなっており、最終的には食べるまで含めて展開していきたいとのこと。こういった活動を通して農業を身近に感じてもらおうと、農業って楽しいんだな、と思ってもらえたらいいですね」と、JAたいせつ田んぼアート実行委員長の中山敬介さんは話します。農業を新しい角度から知ることができる田んぼアートは、毎年8月が見頃です。今年はどんな風景を見せてくれるか、お楽しみに。



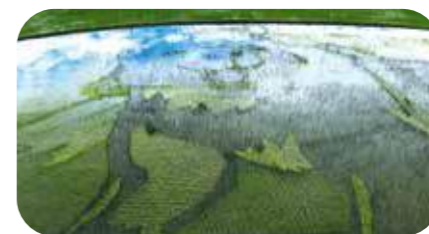
たいせつ農業協同組合のHPでは
360度の眺めも公開中!

<http://www.jataisetu.or.jp/>

こうして
田んぼアートが
完成します



地域の人たちと共に田植え作業
(2018年6月8日)



少しずつ絵が浮かび上がってきた様子
(2018年6月28日)



輪郭もはっきりとし、完成間近に
(2018年7月13日)

田んぼアート
ご見学案内

旭川市東鷹栖7線18号(JAたいせつ倉庫群前)
毎年8月が見頃です。
詳細はホームページをご参照ください。

たいせつ農業協同組合 営農部農業振興課
TEL:0166-57-2357 Fax:0166-57-2360
<http://www.jataisetu.or.jp/tanbo.html>

2018年秋号へのお便り

読者から

北海道農業の歴史、米物語など、自分の生まれ育った土地の変遷を知ることができて、とても興味深かったです。幼い頃、「きらら397」をよく食べていたなあなど、感慨深かったです。自分だけではもったいない冊子なので、職場へ持参してみます。(札幌市 30代女性)



編集者から

北海道米の品種「きらら397」は、当時、斬新なネーミングでも話題となりましたね。confalは発行部数が限られていますが、先号から電子ブックでも公開していますので、こちらをご利用ください(P1参照)。

