

有限会社フードアトラス

札幌市時計台近くでイタリア料理店イルピーノを経営する有限会社フードアトラスは、料理の提供や料理教室、商品開発を通して北海道の食の魅力を発信してきた。同社では、日本唯一の水牛牧場である株式会社大樹農社が本格モッツァレラチーズの製造に着手したことに注目し、高級食材として珍重されている水牛モッツァレラの商品開発、販路拡大に取り組んでいる。

水牛乳を活用した フレッシュチーズの提供と 新商品の開発

日本唯一の水牛牧場に大きな期待

モッツァレラチーズは本来、水牛の乳で作られるフレッシュチーズで、原産国イタリアでは濃厚でミルクィな味わいと風味の良さから高級食材として珍重されている。かつてイタリアに在住していた同社の川端社長は、そこで本物の水牛乳モッツァレラのおいしさに出会い、感動を覚えたという。しかし、日本国内では戦後、農業の機械化により水牛が姿を消したことや、乳の生産量が少ないことから水牛牧場は皆無となった。現在流通している国産モッツァレラはホルスタイン種の生乳を原料としたものが大半であり、水牛のモッツァレラは、空輸または冷凍で輸入されたものだ。このチーズは鮮度が命であり、水牛乳モッツァレラ本来の新鮮な味わいを知らない人は多い。

同社レストランに、大樹農社から水牛乳のモッツァレラチーズ「湖水地方の真珠」が提供されたのは平成26年4月。大樹農社は十勝地方太平洋岸で、平成25年に設立された牧場だ。酪農の新たな価値の創出と環境への負荷低減を目指して、水牛を飼育しながらチーズ製造に取り組み始めたばかりだった。川端社長は、本場イタリアで最も感動した食材が北海道で作られることに大きな期待を寄せ、大樹農社と協働で北海道産水牛モッツァレラチーズの市場確立に向け一歩を踏み出した。

北海道産の最高品質モッツァレラを全国へ

付加価値の高い水牛乳モッツァレラは、近年イタリアンレストラン業界でも注目を集めている食材。北海道で高品質なチーズが生産できれば、首都圏を中心に本物の味を求めるシェフからの引き合いが十分に見込めるが、そのためには品質の向上が大前提だった。当初は日によりチーズの出来が不安定だったため、同社ではより良い食味・食感を提案し、試食会を開き反響をフィードバックさせた。大樹農社も専門家を招くなどして改良を重ね、品質を格段に向上させていった。試作を重ねた水牛乳モッツァレラのピッツァを仙台、福岡、東京の北海道物産展で試験販売し、平成26年10月からはイルピーノでも提供を開始。消費者からは「濃厚でおいしい」と高い評価が得られたほか、平成27年2月に開催された北海道食品産業協議会主催の北海道加工食品コンクールでは、奨励賞を受賞し、確かな手応えを得ている。

今後は道産食材と組み合わせたレシピ集の作成や、イルピーノでのメニュー展開などを通してさらに味を広めていき、また、大樹農社が運営するカフェのメニュー開発やリコッタチーズなど冷蔵流通にも適した商品開発に取り組み、価値を多くの人に伝えながら地域振興に寄与したいと意欲的だ。



白井 隆社長が営む大樹農社の湖水地方牧場は、小沼群と太平洋を望む高台にある



「湖水地方の真珠」と名付けられた水牛乳モッツァレラ



職人の手で一つ一つ丁寧に作られる



北海道の新たな 食遺産に育つことを 期待しています

代表取締役 川端 美枝



大樹農社さんと一緒に最高品質の水牛乳モッツァレラを作りあげていくことで、北海道に新しい食遺産が出来ると確信して取り組みました。品質向上と、その良さを広く周知する役割を担えたことに、非常に意義を感じています。十勝地方はチーズ工房の多い地域ですが、水牛乳を使っているのは大樹農社さんだけ。今後も個性を生かしたチーズを作ってくれることを期待しています。