

〔畜産物加工コーナー〕 加工の現場から - より良いものを食卓へ -

第7回 福谷チーズ工房

岡山県総合畜産センター 経営開発部

福谷チーズ工房は、岡山市の西北端・足守川の清流が流れる緑豊かな福谷小学区にあります。地域に根差したチーズ作りを目指し、工房の名前に「福谷」と付けたそうです。



工房を運営している福光さんは地元の酪農家で、今から20年ほど前に初めて口にしたカマンベールチーズに感動を受け、いつか自分もチーズを作りたいという思いを温め、2004年に工房を作りました。現在は25頭のホルスタインの世話をしながら、奥様と2人でチーズ作りをされており、自家産の生乳と瀬戸内産の塩を使って、カマンベール、モッツァレラ、さけるチーズの3種類を作っています。福光さんは「カマンベールやモッツァレラは外国で出来たその土地のチーズ。よその真似をしても、気候や風土が違うのだから同

じものは作れない。だから、ここ(福谷)でしか作れないチーズを作りたい。岡山でナチュラルチーズを作っているのは数件しかないのも、もっとチーズを作ってもらいたいですね。特に若い方がチャレンジしてくれたら良いんですが。」と話しておられました。現在、来年2月にある東京での物産展の出品に向けて、新製品の試作中だそうです。



また、地域活動にも意欲的で、チーズ作り体験をはじめ、工房の裏手にはピザの焼ける石窯や古い農機具、民具を展示した「古民具小屋」があり、工房周辺は地域交流の場となっています。

福谷チーズ工房の製品は、工房の他にチボリ公園、岡山空港内売店、道の駅「かもがわ円城」等で販売されています。

「夫婦2人で作っているから、なかなか数が出来なくて。どうしても手に入りたい!と言われる方は工房の方へお問い合わせ下さい」とのことでした。

お問い合わせ先

TEL (086) 299-0730

FAX (086) 299-0567

URL: <http://www.fukutanicheese.com>

