

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 72

ブナの新緑で、

山羊と牛のチーズを作る工房の巻



曲居場長で
チーズ職人の
射場勇樹くん

できるだけ
手作りでお菓子を
おいしいチーズも

次はチーズとお菓子
のイニを飲めるお店を
考えています

山羊は2頭います

アンジュー・フロマージュの
社長 西村聖子さん



パティスリーからチーズ工房へ

今月のスロー旅は黒松内町へ、「アンジュー・フロマージュ」の社長西村聖子さんを訪ねました。

札幌市の中央区で二〇〇一年からパティスリーアンジュを営んでいた聖子さんは二〇一一年に黒松内町でチーズ工房を立ち上げました。パティスリーを始めて八年が経ったところ、前々から興味のあったチーズ作りの勉強がしたいとお店の一角で勉強会を開いたそうです。さまざまなチーズを作る中で二年が経ち、パティスリーを一旦閉じ、ご縁のあった黒松内町にチーズ工房を作ることに。聖子さんは「パティスリーを始めて約十年が経って、次は何ができるかな?と考えたんですよ。お菓子を作り続けることも含め、チーズとの関わりも形にしたいなと思って」と話します。この時に職人として招いたのが、勉強会の講師で酪農学園大学でチーズの講師をしていた三浦豊史さんと卒業生で弟子の射場勇樹くんでした。

三浦さんと射場くんと三人で選んだのは黒松内町の牧場跡地。近隣には良い牛乳を生産する牧場があり、美味しい水がある場所でした。そこを借り受け、牛舎を改装して工房を作りました。同時に二頭の山羊も飼いはじめました。また、牛舎の中に直売所の他お菓子や食事を提供する場も設け、アンジュー・フロマージュが動き始めました。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター&絵本作家。さまざまな媒体のイラストやエッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



アンジュ・ド・フロマージュ

寿都郡黒松内町字赤井川114番地 (JR熱帯駅下車、タクシーまたは車で約10分、4.9km)
TEL:0136-75-7400 通販 Mail: ange_seiko@ybb.ne.jp
お申し込みはメールまたはインスタのDMで「ご氏名、電話番号、お送り先」をお知らせください。
返信にて季節のチーズの種類をお伝えします。
・お取り扱いショップ Wine&Cheese北海道興農社(新千歳空港内)、道の駅くろまつない(黒松内町)
<http://www.angedefromage.com>

チーズ工房として十五年が過ぎ、次の夢へ

アンジュ・ド・フロマージュ(以下アンジュ)は白カビやセミハード系などさまざまなタイプのチーズを季節ごとに作っています。なるべく機械に頼らず人の手で、牛乳や山羊乳の旨合を見ながら最大限の美味しさを引き出した手作りのチーズを作り続けています。

また、オープン当初から講師を招き、チーズの講習会を何度も開催してきました。この講習会は、外部のチーズを学びたい人達にも門戸を開きました。レストランのシェフや他の工房のチーズ職人、これからチーズ職人をめざす人たちが道内外から集まり、学びあってきたのです。この交流を通してどんどんアンジュのチーズも洗練されていきました。

コロナ禍を経てオープンから早十五年。この間に三浦さんが古希を迎え退職し、チーズ職人が増え三名に、また山羊も十二頭になりました。春から夏にかけて山羊のミルクのチーズが登場するそうです。聖子さんは「実は次の夢があるの」と言います。それはアンジュのチーズを販売するお店を札幌市内に作る。チーズを使ったお菓子はもちろん、チーズを美味しく食べてもらえる場所を作りたいと話します。その夢はすぐに実現しそうです。これからもっとも楽しみなアンジュ・ド・フロマージュです。