

vol.
03

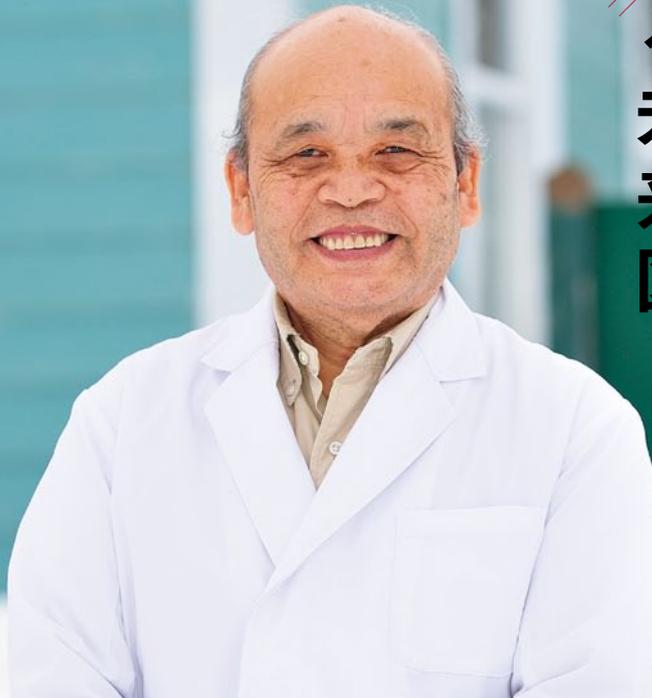


しんどさんこばなし

聞いてみよう。
新どさんこの
ホントのところ。

より強く、より高く、より熱く。

チーズ作りの パイオニアが 見据える未来図



新どさんこ

#03

横市英夫さん

株式会社横市フロマーヂュ舎代表取締役。1966年、畑作農家から酪農家に転身。79年より独学でチーズとバター製造研究を開始。82年に日本で初めて個人経営の乳業工場として国の認定を受ける。北海道のナチュラルチーズ界における草分け的存在。

● 横市フロマーヂュ舎 ●

芦別市本町1077 電話:0124-222007

営業時間:9時~20時 定休日:無休

**原料は全て芦別の牛乳
地域の環境が製品を生み出す**

家族で経営する小規模メーカーながら、全国に多くのファンがいる芦別市の「横市フロマーヂュ舎」。北海道のナチュラルチーズ界の草分け的存在だ。

オーナーの横市英夫さんの半生は、ひらめきとチャレンジに満ちている。「これからは穀物より酪農」と、20歳で畑作農家から酪農家へ転身。成功を収めるも、大規模化する酪農に危機感を持ち、「牛乳に付加価値を付けたい」とヨーロッパのナチュラルチーズに着目。約40年前、独学でカマンベールチーズ作りに挑み始めた。当時、「カビの生えたチーズ」の作り方を知る人は皆無で、全てが手探り。試行錯誤の日々を「お客さまを含めて家族がおいしいと喜ぶものを作り続けただけ」と、笑い飛ばす。「原料は全て地元の牛乳。つまり地域の環境が作ってくれた製品です。素材の力をできるだけ生かし、北海道らしい食文化の形成に役立ちたいです」と語る。

新たな連携の形を模索

次なるステージを目指す

現在、2人の息子も仕事を共にし、ナチュラルチーズのシンポジウムで講師を務めたり、ロシアや中央アジアへ視察に行ったりと、国内外に活躍の場を広げる横市さん。その中で「いかに仲間と味方を増やすか」という今後のためのヒントも得た。日本のチーズは今、安価な輸入チーズに押されている状況だ。「それぞれの得意分野を生かした、外食産業やエンドユーザーとの新しい連携の形こそ、北海道のナチュラルチーズが生き残る鍵と捉えている。

試みの一つとして、作り手が外食産業に「ピザ窯をレンタルし、その窯に合わせたチーズを開発・提供するという斬新な発想で、昨年、石窯ピザの店を道の駅にオープン。新しい価値を創造しながら北海道の特性をどう生かすのか、チーズ作りのパイオニアは次のステージを目指し、今も挑戦を続けている。

インタビュー

新どさんこ研究所 所長

山岸 浩之

Hiroyuki Yamagishi

2014年北海道博報堂入社。

コミュニケーション戦略局長兼マーケティング部長として、北海道の様々なクライアントの戦略立案やリサーチを担当。



北海道の新しい潮流

<http://shindoken.com>

新と研

新どさんこ研究所