

おいしい道めぐり

北海道チーズ&ワイン街道

北海道には多くの特産品があり、それらをつなぐ道があります。このコーナーでは各地で愛されている「おいしい道」をのんびりと訪ね歩きます。今回は富良野から十勝にかけて続く、ナチュラルチーズとワインの街道。街道沿いには北海道のワインを牽引してきたワイナリーと、個性的なチーズ工房が点在しています。たくさんのチーズとワインのなかから、お気に入りを見つけてみませんか。



ワインづくりの道をひらいた 2つの自治体ワイナリー

富良野から十勝につづくエリアには、2つの特徴的なワイナリーがあります。1つは池田町にある「十勝ワイン」こと「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」、もう1つが「富良野ワイン」こと「富良野市ぶどう研究所」です。どちらも自治体直営ワイナリーの先駆的な存在で、地域の農業振興を目的として設立されました。それぞれに気候条件に合った品種を探り、開発や研究を重ねてたどりついた自慢のブドウから、特徴のあるワインを醸造しています。

北海道ではワインの本場ヨーロッパなどと同様に、ワイン用ブドウを垣根仕立てに栽培しています。一直



線に美しく植えられたブドウの畑はおいしいワインの源です。ぜひその景色もお楽しみください。

十勝は空気もごちそうです

- 「私は帯広出身で18歳までずっと十勝で過ごしました。今もたまに帰ってきて、どこまでも続く防風林を見ると『十勝はいいなあ』と思います。ワインもチーズも本当にレベルが高いですから、たくさん食べていただきたいです。そして、その土地のものは、その土地の空気のなかで味わうのが一番。特に十勝は空気が澄んでおいしいので、天気がよければぜひ屋外で食べていただきたいです。小麦産地でもありますから、ワインとチーズ、パンを持ってピクニックもいいですね。
- 野菜ソムリエなのでつい野菜に興味がいってしましますが、斜めに切った長ネぎに、ラクレットというチーズ

をのせてオーブントースターで焼くと、とても手軽なおいしいおつまみになります。意外な組み合わせですがワインにもぴったりです。



ナチュラルチーズ王国・十勝 個性豊かなチーズがいっぱい

酪農が盛んな十勝エリアは、大手乳業メーカーの工場に加えて個性的なチーズ工房が点在し、日本のナチュラルチーズの約6割を生産するほどのチーズ王国。これほどチーズづくりが盛んになった理由は、新鮮な牛乳がたくさんある、湿度の低い爽やかな気候がチーズづくりに向いている、そして、チーズづくりに情熱を傾ける人々がたくさんいるためでしょう。作り手同士が常に技術を磨き合い、研究を続けているため、



チーズの世界大会でも優秀な賞を獲得するなどめざましい発展をみせています。生産されるチーズも、牛乳だけでなく、ヤギ乳を使ったチーズがあったり、地元の特産野菜がチーズに入っていたり、いろいろな味に出会うことができます。

シニア野菜ソムリエ、栄養コンサルタント 萬谷利久子（ばんや・りくこ）さん

■2009年に北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。TV・ラジオで「食と農」に関わる番組を担当。現在はSTVラジオ「どさんこラジオ」内で産地情報をレポート、AIR'G「北海道クオリティ」で商品開発者にインタビューを行う。農産物のブランディングやPRにも参加し、2013年からは農林水産省6次産業化プランナー、同年9月に米国NTI認定栄養コンサルタントとなる。



街道ルートマップ

「北海道ワイン&チーズ街道」については、Webサイトに詳しく掲載されています。
<http://www.cheese-wine.jp>



凡例					
● チーズ工房	● ワイナリー	● チーズやワイン 関連商品を提供する ホテル	● チーズやワイン 関連商品を提供する ショップ	● チーズやワイン 関連商品を提供する レストラン	● ビューポイント

viewPOINT

狩勝峠

美瑛パノラマパーク

十勝ヶ丘展望台・ハナック

おいしい道めぐり おすすめスポットのご紹介

半世紀の歴史を刻む

十勝ワイン(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

全国初の自治体直営ワイナリーとして1963年に誕生。酸味豊かで、辛口のワインを中心に製造しています。ワイン城では醸造工程を見学でき、ひんやりとした地下熟成庫では樽熟成を行う様子などが見られます。近年人気のスパークリングワイン「ブルーム」は、本場のシャンパン製法と同じ瓶内二次発酵を行い、天然の炭酸ガスがワインに溶け込んでいるため、きめ細かでない消えない泡が特徴です。

■住所 中川郡池田町清見83
 ■電話 015-572-2467
 ■営業 9:00~17:00、年中無休
 アクセス 池田ICから15分
 見学無料
<http://www.tokachi-wine.com>



営業課営業係
 係長の赤松真哉さん

■独自品種「清舞」・「山幸」



■スパークリングワイン「ブルーム」



約2年かけて発酵させたスパークリングワインは、最後の数週間、瓶を逆さにして澱(おり)を集める



澱の部分の凍らせて取り除く仕上げの作業。栓を抜くと、繊細な泡が弾ける

親子で一緒にチーズについて学ぼう！

(株)明治 十勝チーズ館

生乳の処理能力が年間約20万トン(製品生産量約2万トン)という、国内最大規模を誇る明治十勝工場。その2階にあるチーズ館では、模型やパネル、映像などでチーズについて学ぶことができます。最新設備のチーズ製造工程も見学でき、子どもたちの自由研究にもぴったりです。見学の最後には、工場で製造しているモッツァレラ、ゴーダ、チェダーの3種類チーズを食べ比べ、味の違いを実感できます。

■住所 河西部芽室町東芽室北1線15-2
 ■電話 0155-61-3710
 ■営業 9:30~16:30(見学は10:00、13:30、15:00~)
 土・日曜、祝日定休
 アクセス 芽室帯広ICから車で約5分
 見学無料 事前に電話予約が必要です。詳しくはお問合せください。
http://www.meiji.co.jp/learned/factory/dairy/cheese_plaza/



工場への入口は、チーズの壁
 見学の記念にお土産も



館長の田岡清さん(写真右)とスタッフの菊地さん



3種類のチーズをおいしく食べ比べできる

地元食材を生かしたナチュラルチーズ

十勝野フロマージュ

中札内村の美しい水と新鮮な生乳に惹かれ、2000年に設立されたチーズ工房です。ノルマンディー地方のカマンベールをお手本に、食べやすく味わい深いナチュラルチーズを手づくりしています。地元食材を生かした個性的なチーズも多く、特に、マッシュポテトにチーズを練り込んだ新製品「十勝アリゴ」が大人気。このチーズは直営店だけの販売なのでぜひ！パンや野菜につけても、肉料理のつけ合わせにもよく合います。

■住所 河西部中札内村西2条南7丁目2
 ■電話 0155-63-5070
 ■営業 9:00~18:00(夏期)、9:00~17:00(冬期)、水曜定休(祝日は営業)
 アクセス 中札内ICから車で約5分
<http://www.t-fromages.com>



電子レンジに数分かけて混ぜると、驚くほどよくなる「十勝アリゴ」



代表取締役会長の赤部紀夫さん

直売店にはイトインスペースがあり、アイスクリームやチーズケーキも販売



手前は十勝産田楽みそに漬けたカマンベール。ご飯にのせても美味

こちら注目! 心 や す ら ぐ お い し い 道

旭山動物園通り

全国から多くの人を訪れる旭川市、旭山動物園。動物園へ向かう道道140号線は、通称「動物園通り」と呼ばれ、喫茶店やレストランなどが並んでいます。今回はそのうちの2つを訪ねました。



喫茶いしぐら

1913(大正2)年に建てられた石蔵を保存し活用するため、1990年に喫茶店としてオープン。歴史を感じる空間で、香り高いコーヒーをゆっくり楽しむことができます。やさしい味わいの手作りケーキも評判です。



りんごのチーズケーキとコーヒーでひと休み

■住所 旭川市東旭川南1条8丁目2-10
■電話 0166-36-3715
■営業 10:00~22:00、年末年始・お盆定休

アクセス 旭川北ICから車で約10分

ギャラリー・カフェレストラン SA・KU・RA

無農薬で栽培した野菜をふんだんに使ったレストラン。季節感あふれるメニューは大人から子どもまで楽しめるよう工夫されています。店内にギャラリーを併設し、道内外の作家のさまざまな作品に出会うことができます。



自家製玉ねぎソースが自慢のハンバーグセット。野菜の甘みがたっぷり

窓からは美しい庭の風景が一望できる

■住所 旭川市東旭川倉沼31-32
■電話 0166-39-7835
■営業 10:30~17:00(10~2月)、10:30~18:00(3~9月)、18~21:00は要予約、無休

アクセス 旭川北ICから車で約15分
<http://gallerycafe-sakura.com>