

山陰方面 研修レポート

(ケーキ工房 来田 幸二郎)

大山乳業見学について

今回の研修で見学させていただいた大山乳業は大山乳業農業協同組合からなる酪農家が出資して乳業工場を運営しているあまり類をみない会社でした。

日本の主だった乳業メーカーは酪農家から買い付けまたは契約酪農家として生乳から加工・販売します。

大山乳業では酪農・加工・販売と全てを一貫して行う事にまず驚きました。他の大手乳業メーカーにも見学に行かせていただいた事もあり、他の乳業メーカーとの違い・こだわりを聞いたことはとても有意義でした。

大手乳業メーカーとの違いは何といっても規模です。関西全域とはいわないものの近畿・中国・四国・九州の一部までを1つの工場だけで販売までするのは容易ではないことと想像できます

規模では負けていても品質を安定・安心・安全を第一に製造する姿勢は大手乳業メーカーとも引きをとりませんでした。鳥取県全域の酪農家が1本となって取り組むことにより搾乳から製品化までの時間を短縮できる大きな強みがあります。

大手メーカーのように広域から搾乳された生乳を集める事によって起こるメリットは安定供給と低価格販売(安心・安全は言及しない)が主と言えます、ただしデメリットといえば味の安定供給による他との差別化・産地の100%の指定などといった独自性がうたえない事です。

近年の乳業メーカーの頑張りもあり乳製品の味はどれも高水準をキープし、どこの乳業メーカーでも美味しい生クリームや牛乳となっています。

大山乳業でのこだわりはやはり味にもきちんと良い方向に出ていてとても内地の生乳から作られたとは思えない濃厚さを感じることが出来ました。

内地の生乳と北海道の生乳ではやはり濃厚さや風味の観点から北海道産の方が濃く風味豊かな印象がありましたし、それをひっくり返す程ではないにしろ出来たばかりの新鮮さでは、大山乳業の方が一枚上手といえます。

味づくりをする上でどこを大事にするか、同じく製造する者としてとても勉強になりました。小規模ながらの強みをどこまでも追及する姿勢、一貫して行き安心・安全を提供する姿勢、酪農・製造・加工・販売どこにかかわるっていても一つのチームとして支えあう姿勢、乳業メーカーとしては小規模でも大手メーカーにも負けない力強さを感じる乳業メーカーでした。

カフェ、ケーキ屋巡りにについて

今回の研修では5店舗にお邪魔させていただきました。中でも鳥根県にある「カフェロッソ」さんではエスプレッソの世界大会で優勝経験もある門脇さんのお店でとても勉強になりました。

ロースターでありバリスタである門脇さんのお店ではエスプレッソ・カフェオレ・カプチーノと色々オーダーさせていただき飲み比べさせていただきました。

普段からコーヒーは飲むもののエスプレッソやカフェオレなどは飲む機会も少なく、どこで飲んでも同じような味の印象を持っていました。

デザインカプチーノのミルクの細かさ繊細さ、エスプレッソとは思えない飲みやすさ、間違いなく第一級の味づくりをされているお店でした。

焙煎機に書かれていた文字がとても印象的で、どこまで追求するのかといったこだわりがすべて味として提供されていました。

「エスプレッソの神は細部に宿る」どこまでも追及するロースターとしてもバリスタとしても素晴らしく、職人としてとても勉強になりました。

その他この研修で感じたこと

過疎化の進む地域性の中でも地産地消を目指し、特異性や独自性といった味づくりやどこまでも追及・探求心を忘れない姿勢など、研修で色々行かせていただいた中で一番感じた地域でした。

勝ち負けではないその強みを押す姿勢は今後の仕事に活かしていきたいと思います。

(研修写真添付)

