

小林
こばやしびと
Vol.17



▲ロビオーラダイワ。全国のチーズコンテストで3位に入ったダイワファームの傑作。独特の香りとクリーミーな味わいが特徴。

東方の国道沿いにある有限会社ダイワファーム。酪農を営む大窪和利さんが代表を務めるこの会社は、先ごろ開催されたナチュラルチーズの全国大会で金賞を受賞。3位入賞を果たした。ナチュラルチーズは、種類ごとに独特の製法があり、

繊細な風味と個性ある味わいが楽しめる。同社は、そのチーズの製造・販売を行う県内で唯一の企業だ。大窪さんのチーズは、県内外のレストランで使用されるなど好評を博す。

挑戦と失敗を重ねて

会社を立ち上げ初めに手がけたのはソフトクリーム。こだわりの自家製牛乳を原料に、豊富なトッピングも手伝い評判になった。大窪さんの挑戦はこれに留まらない。10年前、チーズの製造・販売を決意。同様の事業を手がける湯布院の酪農家に学んだ。

温度や発酵具合の管理が肝心だ。牛乳の質や気候の変化から、微妙な温度調整の感覚が求められる。作り手の技術が試される商品だ。大窪さんは、失敗を繰り返しながらもチーズと向き合ってきた。「難しいから面白い。失敗は落ち込むが、工夫改善しながら常に前向

10年目の結果 そして次へ

コンテストに出品したのは「ロビオーラダイワ」と「トーマダイワ」。特に前者はウォッシュタイプという種類に分類され、独特の癖が特徴だ。熟成にかかる期間は約2ヶ月。さらに2日に一度は塩水で表面を洗う。大窪さんが手塩にかけて作ったこのチーズは、独特の癖が少なく食べやすくなっていった。同社の熟成庫で独自の進化を遂げたのだった。

「トーマダイワ」も入賞した。予想外の好成績に「妻が一番喜んだ」と常に支えてくれた妻の律子さんに満面の笑みだ。

有限会社ダイワファーム
宮崎県小林市東方4073
Tel. 0984-23-5357
ホームページ
<http://daiwafarm.net/index.html>



「トーマダイワ」も入賞した。予想外の好成績に「妻が一番喜んだ」と常に支えてくれた妻の律子さんに満面の笑みだ。それでも「賞を励みにもっと頑張りたい」と意気込む。現在は、新たな種類の商品化に取り組み日々。チーズは作り手の性格が出るといふ。「チーズ作りは生きがい」と常に前向き、挑戦し続ける大窪さん。彼のチーズをぜひ味わっていただきたい。

チーズを作る Made in DAIWAFARM



- ① 63度で30分間低温殺菌し、乳酸菌、レンネット(凝固作用のある酵素)を加える。
- ② プリン状に固まったら、カードカッターを使って小さくカットする。
- ③ カットした小さな塊を壊さないようにゆっくりと混ぜ、水分を抜く。
- ④ 水分が抜けたら、高温の塩水で揉み、型に入れたり、手で形を作る。
- ⑤ 温度と湿度が一定に保たれた熟成庫で1~6ヶ月熟成。長いものは1年以上かかる。

うちでしか味わえない
ナチュラルチーズを届けたい



全国3位の実績 県内唯一のチーズ工房

おおくぼ かずとし
大窪 和利 さん

Ookubo Kazutoshi (東方)

昭和30年生まれ。56歳。平成8年に有限会社ダイワファーム設立。11月に開催された第8回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト(社団法人中央酪農会議主催)に出品した「ロビオーラダイワ」が3位に入賞。また、同じく出品した「トーマダイワ」が入賞した。