

にっぽんチーズものがたり

1972
作品ナンバー0107

文部省選定〔推薦〕北海道庁 優秀映画鑑賞会 東京都地域婦人
団体連盟 第11回日本産業映画コンクール日本産業映画賞

北海道の開拓とともに始まった近代日本の酪農の歴史をたどり、先人たちの努力によって、チーズが生まれ育っていく過程を描く。チーズは戦後食生活の変化によって私たちの台所にも入ってきたが、明治・大正から、戦時中でも軍隊では石けんと間違えられたほど、なかなか日本人には馴染めない食べ物だった。この映画は日本のチーズの歴史物語だが、日本の食文化の近代化を語る物語としても興味深い。のちに作られた『創立者たち』と姉妹編になっている。



明治のはじめ、北海道の開拓計画を任されたアメリカ人ケプロンやダンは、北海道の農業は、畑作に乳牛を加えた酪農こそ相応しいと考え普及に努めたが、肉も食べない、牛乳も飲まない、したがって牛飼いの経験の乏しかった農民は米作にこだわり、酪農はなかなか定着しなかった。ケプロンやダンの志をついで、北海道の酪農の育ての親になった若き日の宇都宮仙太郎や黒沢西蔵は、牛乳や乳製品を広めることによって国民の体位を向上させ、あわせて寒冷地の農業を安定させようとの理想に燃え、大正14年、牛乳の配達から北海道製酪販売組合（酪連）を創立、バター製造と販売を始めた。

その酪連がチーズの生産に踏み切ったのは、昭和8年のことだった。当時は、チーズを石けんと間違えるような時代だったから、何とか日本人の口に合うチーズを作ろうと努力を重ねた。工場では、日本人の口に合わないナチュラルチーズから、食べやすいプロセスチーズを創り出した。

チーズがついにバターの生産を追い越したのは、戦後のことである。かつて、中国から伝えられた豆腐や味噌が日本人の食生活を豊かにしたように、チーズをはじめとして明治以来の食生活の洋風化は、日本人の食生活を、次第に豊かなものにしていった。

記録
35ミリ
カラー／27分

■企画
雪印乳業株式会社

スタッフ
■製作
村山英治
■脚本
松川八洲雄
村山英治
■演出
村山正実
■撮影
木塚誠一
■照明
鹿島俊男
■編集
沼崎梅子
■音楽
別宮貞雄
■解説
鈴木瑞穂