

記録
ビデオ
カラー／18分

■企画
雪印乳業株式会社

スタッフ

■製作
村山英世
■脚本
大島善助
■演出
山田和広
■撮影
山屋恵司
■照明
大黒 啓
■選曲
イメージファクトリー
■語り
徳弘夏生

第33回日本産業映画・ビデオコンクール産業映画ビデオ賞
第8回日本産業文化映像祭第2位

日本のチーズ作りは、試行錯誤をくり返した末、1933年（昭和8年）にはじめて工場生産に成功する。健康な土から健康な作物を作り、酪農によって日本人の体位を向上させようという、先人たちの理念で進められてきたチーズ作りの歴史を辿る。



明治政府は、ヨーロッパと風土が似ていた寒冷地、北海道を酪農の中心として開拓することを計画し、アメリカ人獣医師エドウィン・ダンを招聘する。しかし、当時の日本人には牛乳、バターと同様に未知の味のチーズもなかなか受け入れられなかった。

明治の終わり、北海道の農業を酪農によって確立させようと先駆者たちが現れた。彼らの理想は、家畜によって健康な土を作り、冷害に強い健康な作物を生産し、それを食べた牛たちによってもたらされた乳製品を広め、日本人の体位全体を向上させようというものだった。

まずバターを作り、次に文献を頼りに試行錯誤を重ね、道具類もすべて手作りで工夫し、念願のチーズの生産にふみきった。また、チーズの本場の国々では、チーズがどのように発達してきたかを、映画はみていく。

そして、ついに1933年、はじめての国産チーズが誕生する。以来、チーズは食文化の違いを超えて普及し、特に戦後は様々な料理に利用され、多種多様の消費需要がある。現在、チーズ作りの現場では、手作りの工程はなくなり、工場での大量生産になった。しかし、今でも創立当初の理念を保持し、さらに新しい製品作りを追求する研究者たちの真剣な姿があり、長い間の工夫の連続だった歴史を想い起こさせてくれる。