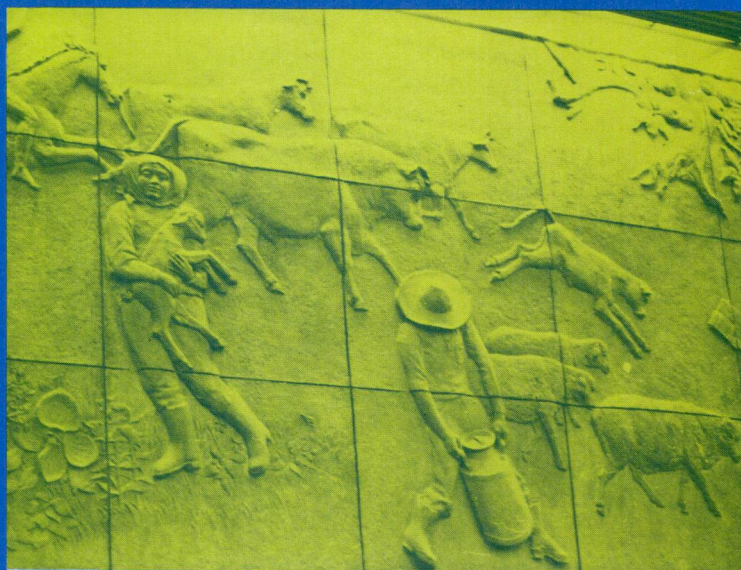


《文部省選定》

優秀映画鑑賞会推薦

記録映画
カラー27分

にっぽん チーズ ものがたり





北大構内にある明治初期の牧牛舎

◎製作にあたって

チーズは「人間がこの世でつくった最高の食物」として、ヨーロッパでは長い歴史と伝統をもっていますが、日本でつくられるようになったのはごく近年のこと、まだ100年にも満たない新しい食品です。

今日、チーズは知らない人がないくらい広く利用されていますが、それは戦後の生活水準の向上による食生活の変化・嗜好の多様化とともに、脂肪・たんぱく質・ビタミン・カルシウムが豊富に含まれたすばらしい栄養食品として、チーズが正しく評価されるようになったからでしょう。

いまでこそチーズの生産量はバターを抜いて乳製品中第1位を占めるまでになりましたが、戦中・戦後の一時期チーズが石鹼と間違えられたという話を考えあわせると、まさに隔世の感があります。もちろん、このチーズの成長ぶりは一朝一夕にで

きたものではなく、多くの先覚者たちの絶ゆまぬ努力と研鑽の結果にほかなりません。雪印乳業は日本におけるチーズの生産にはその当初から深い関係にあり、今日までチーズとともに歩んできたことに大きな誇りをもっています。

このほど「にっぽんチーズ物語」を製作いたしましたのは、身近かな食品となったチーズについて、それが日本の風土に広まるのにどのような変遷があったのか、先人たちがどんなに苦労したのかの跡をたどるとともに、チーズに対するよりいっそうのご理解をいただきたいと考えたからです。

もちろん本映画だけではチーズに関する全てを語ってはいませんが、わが国のチーズ生産の文化的側面を集大成したつもりであります。「楽しい食卓と健康」をねがう弊社の心の一端をおくみとりくだされば幸いです。

◎スタッフ

製作……………桜映画社	撮影……………木塚誠一
村山英治	照明……………鹿島俊男
脚本……………松川八州雄	編集……………沼崎梅子
村山英治	音楽……………別宮貞雄
監督……………村山正実	解説……………鈴木瑞穂

企画……………雪印乳業株式会社

真駒内のダン像



◎ あらすじ

北海道のきびしい自然が日本の将来のゆたかな資源として開拓されはじめたのは、今からおよそ100年ほど前、明治になってからである。

開拓計画をまかされたアメリカ人ケプロンも、ダンも北海道の農業は畑作に乳牛を加えた酪農こそ、その土地柄にふさわしいと考えた。肉も食べない、牛乳も飲まない国で、牛飼いの経験のない農民たちを相手に、牧畜業・酪農業を広める仕事とその日のうちからはじまった。

こうしてチーズはバターなどとともに、明治8年ダンの指導で函館郊外の七重勸業試験場で初めてつくられたといわれる。

チーズはパンやブドウ酒とともに、古代オリエントから5,000年以上の歴史をもつ人類最古の加工食品で、欧米では欠かすことのできないものであった。チーズがあれば日本人の食生活がゆたかになり、体格もよくなる——しかし、この夢は明治15年に政府の政策転換によって、あえなく打ち砕かれ、それからの北海道の農業は酪農から稲作の歴史に変わった。

一方、函館や札幌などの市街地周辺で、乳牛の飼育がぼつぼつとはじまり、牛乳をしぼっては細々と販売していた。そのなかには後に北海道酪農業の育ての親となった若き日の宇都宮仙太郎や黒沢西茂がいた。彼等はケプロンやダンの志をついで、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、同時に寒冷地の農業をうちたてようという理想にもえていた。そして大正14年、北海道製酪販売組合(酪連)を創立、バターの生産と販売をはじめた。

それから数年たったころ、稲作地に変わった滝川から新天地を求めて勇払原野とよばれる火山灰地の開拓にとりくんだ酪農民たちがあった。こんなところに酪農が成りたつかどうか当時大きな課題であった。苦勞して牛乳をしぼり、出荷しても行先が遠いので途中でくさって返されてしまう。どん底のような耐乏の日々がつづいた。

近くに工場があればという期待にこたえて、酪連は昭和8年ここに工場を建設し、チーズの生産に踏みきった。当時はまだ一般にチーズを石鹼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つくろうと懸命な努力が重ねられた。

その結果生まれたのがプロセスチーズである。できたナチュラルチーズをとくして殺菌するので、この方が品質が一定し、たべやすく、保存性もあり、日本のチーズはこの形になってからはじめて広まった。

こうしてチーズが大量生産されるようになり食生活をゆたかにしてきたが、このもとをつくったダンや酪連の人々の初心を忘れることはできない。



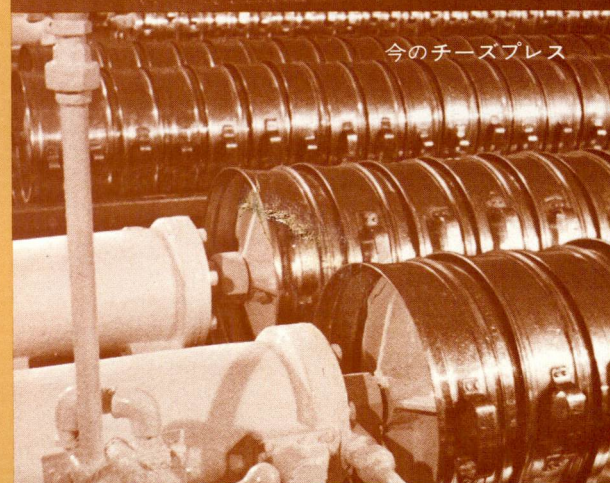
昔のチーズバット



今のチーズバット



昔のチーズプレス



今のチーズプレス



あえて昔風—手づくりの味

近代的なオートメーション生産のなかでも、雪印は、手づくりでなければできない味は大事にまもっています。たとえばチーズの熟成——原料となるナチュラルチーズの過程で、温度・湿度を一定にした部屋の棚に数カ月間ねかされますが、ひとつひとつ反転・清拭など、毎日心をこめた手入れがつづけられます。雪印チーズ独特のすばらしいおいしさは、このゼイタクなほど手をかけた工程でつくられていくのです。



雪印チーズ