

チーズ浪漫

-日本のチーズ・その歩み-

カラー／18分

■企画／雪印乳業株式会社

■製作／桜映画社

■スタッフ 製作／村山 英世 撮影／山屋 恵司

脚本／大島 善助 語り／徳弘 夏生

演出／山田 和広

■作品紹介

大人から子どもまで、しかも世界中で親しまれている、たべもの“チーズ”が、日本で広まってきた背景や工場生産の歩みを追ってみます。

まず、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していこうと計画し、アメリカ人、エドウィン・ダンを招へいします。しかし、当時の日本人にはバター、牛乳と同様に、この未知の味チーズもなかなか受け入れられませんでした。

ようやく明治の終り、北海道の農業を酪農によって確立させようとした先駆者たちが現れました。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健康な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でした。まずバターを作り、次に文献をたよ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のでした。

この長い年月をかけた技術や道具の工夫・失敗の繰り返しの足跡をふり返し、先人たちの深い情熱や理念を探ってみます。また、チーズの本場の国々では、どのようにして発達してきたのかみてみます。

そして、ついに昭和8年、はじめての国産チーズが誕生します。

以来、チーズは食文化の違いを超えて普及し、特に戦後はアツという間にいろんな料理に利用されるようになりました。そして今では多種・多量の消費需要があります。

チーズ作りの現場はというと、手づくりの工程はなくなり、コンピューター設備による大量生産になり、工場にはいってもその流れはみえません。しかし、いまでも創立当初の理念を保持し、さらに新しい製品づく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おこさせてくれます。