

## まちのうごき

5月15日

オンライン

### もういちど7歳の目で世界を...



▲トークセッション中のようす

芽室町の未来のまちづくりを担う人材を育てるために、「とちかち熱中中小学校 芽室サテライト校」が開催されました。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響から、急ぎよ完全オンライン授業に変更しましたが、「なまら十勝野」の小山勉さんをはじめとする芽室町を代表する熱中講師3人と、あの『Soup Stock Tokyo』の大人気レシピの考案者である桑折敦子さんによるプレゼンとトークセッションで、画面越しでも熱気あふれる授業となりました。



▲くわしくはホームページで

5月9日

町内全域

### クリーンアクションめむろ



春のクリーンアクションめむろがコロナ対策をしながら無事行われました。

今回は6班にわかれ、町内全域のごみ拾いを実施。全部で、2トントラック2台分と軽トラック1台分のごみが集まりました。ごみ拾いを終え、すがすがしい表情の参加者の皆さん。「ごみを捨てない、捨てさせない」啓発活動も改めて必要であると認識しました。

5月29日

中央公民館

### コロナワクチン「集団接種」はじまる



コロナワクチンの「集団接種」が中央公民館で始まりましました。

この日は、75歳以上の申込者85人が接種。それぞれ予約された時間帯にご来場いただき、問診をして接種を行いました。

接触を避け、安全に多くの方に接種していただけるよう取り組みが進められています。ぜひ、ご来場のときは肩を出しやすい服装で、クーポン券、予診票、身分証明書をお忘れなくお願いします。

オンライン=コンピュータネットワークを使って会話、会議、交流などを行うこと。サテライト校=学校から遠く離れたところでも、衛星放送・インターネットなどを使って授業を行う学校。トークセッション=話し合いのための集まり。啓発運動=新たな知識や気付きを与えて、人を教え導く運動のこと。育成牛=乳離れしてから大人になるまでの牛。丈夫な体を作るため、広い放牧地で管理されます。

5月24日

新嵐山牧場

### 入牧始まる



芽室町内には、新嵐山牧場(中美生)と光勇牧場(北明)の2か所に町営牧場があります。乳牛の飼養農家さんの仕事を軽くすることために、育成牛をお預かりしています。

この日はおよそ150頭の仔牛が入牧。新嵐山の斜面に牛たちの群れが見られる季節がやってきました。



## 十勝のチーズの発展とプラトールの文化を広めたい

日本一、そして世界大会へ!  
長原さんは4月下旬に東京都内で行われた「フロマジエジャパン2021」第3回日本最優秀フロマジエ選手権大会で見事優勝に輝きました。  
フロマジエ資格取得からわずか2年。初めての大会参加で、見事予選を勝ち抜きファイナリストに。本戦でもその力を発揮し、見事優勝を勝ち取りました。9月には本場フランスでの世界大会が控えています。

### 長原 ちさとさん



#### フロマジエとは?

フランスでは酪農から製造、熟成、販売まで一連の従事者を「フロマジエ」と呼ぶ。チーズに関する正しい知識を持った上で、正しいカット方法や取り扱い、飲み物や食べ合わせなどを場面に応じて提供できる教養と技術を兼ね備えたプロとして認められた資格。

長原さんは2019年に道内で初めての資格者に。

芽室生まれ芽室育ち  
東陽製袋株式会社

TOYO Cheese Factory 取締役

2019年4月に日本チーズアートフロマジエ協会認定フロマジエの道内第1号資格者となる。同協会チーズアート認定講師、チーズ鑑評士、C.P.A. チーズプロフェッショナル、同チーズ検定講師などチーズの資格のほか、J.S.A. ワインエキスパート、酒ディプロマなど資格多数。



### 生産者であることの強み

「ファイナリストに選ばれることも奇跡に近く、まさか優勝とは本当に驚きました」と話します。

ファイナリストは、星付きレストランで活躍中の方や、首都圏の有名なチーズ講師など、そうそうたるメンバーだったそうです。それでも優勝できたのは、「ファイナリストの中で唯一の生産者であり、その目線でARTISAN(職人による)というテーマに沿ったストーリーのある提案ができたからではないかと分析します。

指定のチーズと選手が自分で選んだ食材を合わせる課題では、すべて十勝産食材を提案。スピーチ課題でも、十勝ラクレットモジュールウォッシュについて語るなど、地域に思い入れのある生産者ならではの視点で、十勝の魅力を前面に発信したそうです。



大会の様子(長原さん提供)  
筆記試験、食べて銘柄や熟成日数を当てるブラインドテイスティング、プラトールの技術などすべての課題でバランスよく得点できたことも勝因に。

#### プラトールとは?

フランス語でお皿やお盆を表すチーズの集合体のこと。長原さんは、「難しく考えず、切って飾って、素敵だなと思う心の豊かさを伝えていきたいです」と話します。(写真:長原さん提供)



▲長原さんのInstagram



「TOYO Cheese Factory」で限定会員向けチーズの初出荷を控え、忙しく過ごされている長原さん。チーズやワインの検定講師を務めながら、世界大会に向け、訓練も続けています。今後について、「十勝産食材の魅力を活かす視点から広めていける存在になることで地域のお役に立ちたい。また、チーズをカッとして美しく盛りつける『プラトール』という文化は心を豊かにしてくれる。プラトールをたくさんの方に気軽に楽しめるよう普及に力を入れたい」と話してくれました。

### 十勝のチーズの発展やプラトール文化の普及の力に

ファイナリスト=大会で決勝戦または最終選考に進んだ人のこと。星付きレストラン=有名ガイドブックなどに載ったお店。評価が★の数で表される。ラクレットモジュールウォッシュ=十勝川温泉の「モジュール」を使って、ていねいに熟成させるチーズの作り方のこと。