



白糠町のPRのことばかり考えるわたし  
白糠漬けの日常より。

地域おこし協力隊

キタダ ジュンコ  
北田 純子



### Profile

1973年11月23日生まれ。  
千葉県千葉市出身  
2019年4月から白糠町の観光をPRする地域おこし協力隊として着任。  
趣味は映画鑑賞、読書、アウトドア。

### ■北田純子ブログ

「シラヌカAtoZ」  
<https://shiranuka.wixsite.com/atoz>



### クオーレ漆崎シェフの 新たなチャレンジ

ファームレストランククオーレさんが、おせちの販売を開始します。漆崎シェフによりますと「茶路めん羊牧場の羊はもちろん、フォアグラやアワビ、イクラ、毛ガニや山菜、天然キノコなど、内容も盛り沢山です！」とのこと。お：おいしそう！

クオーレさんのおせち販売は今年が初めてとのことで、白糠食材の新たなおいしさを追求する漆崎シェフの、新たなチャレンジに注目しています！

へ深い漆崎シェフ。いつも新たな提案してくれます。自然と食への造詣が深い漆崎シェフ。いつも新たな提案してくれます。

### 白糠酪恵舎さんの チーズ作りの現場取材

私が白糠酪恵舎さんを知ったのは、本州在住時、東京の某有名ワイン専門店で「トーマ・シラヌカ」を購入したのがきっかけです。濃厚なミルクの香りと優しい味に心惹かれ、以来しばしばその店で酪恵舎さんのチーズを購入したものでした。そしてつい先日、念願の取材がかないました（長期熟成チーズ『タンタカ』製造の様子は、町紹介ブログ「シラヌカAtoZ」11月6日記事をご覧ください。動画も多数ご覧いただけます）。

お話を伺う中で私が心打たれたのは、井ノ口代表をはじめとする酪恵舎の皆さまの『利他精神』で

す。酪恵舎さんで使用する生乳は、地元白糠の酪農家さんから届いたしぼりたて。今年前半コロナ禍で学校が休校になり、急激に牛乳消費が落ち込んだ際には、長期熟成チーズの増産やバター作りなどに取り組み、地元産生乳の消費と有効活用に尽力なさいました。同時にSNSでの牛乳・乳製品の消費を呼びかけ、全国のチーズファンがこれに共鳴。地域産業への貢献、さらには全国の影響を与えていらっしやいます。「チーズ作りを通じて、地産地消など『地域の力を高める新世代の循環』を



白糠酪恵舎の井ノ口代表。求道者の厳しさと温かな人柄を感じました。

