



# 黒部のヤギチーズ

愛情こめて作る、幸せの味。



人と風土に、ストーリーがある  
とやまブランド物語 VOL.22



## 厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

## 富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド  
「黒部のヤギチーズ」認定事業者

有限会社吉田興産  
ヤギチーズ専門店 Y&Co.  
黒部市前沢3514番地1  
TEL.0765-52-5505  
<https://www.y-kosan.com>



富山県知事政策局 広報・ブランディング推進室  
TEL.076-444-3574  
<https://www.toyama-brand.jp/>

# 人と大地に愛されて ヤギたちはのびのび育つ。

## 「名水のまちの 大自然をゆりかごに」

清流黒部川くろべがわが育んだ名水のまち富山県黒部市。北アルプスの稜線に連なる十二貫野台地には、くろべ牧場まきばの風が広がる。

東京ドーム約18個分の面積を持つ牧草地では、黒部川が運んだ肥沃な土壌の恵みと富山湾から吹くミネラル豊富な潮風をうけて牧草が育つ。

その牧場の一角に、ヤギチーズ専門店Y&Cの牧舎が建つ。豊かな緑に囲まれた敷地には、約140頭のヤギが、青々と生い茂った牧草を食んで暮らしている。

ヤギは、古くから飼われてきた家畜のひとつ。チーズやバターなどの乳製品も、ヤギの乳から発明されたと言われている。

ヤギの乳は栄養バランスがよく、ヒトの母乳に近い成分を

持つことから、かつては母乳代わりに乳児に飲ませたり、病中病後の滋養食として飲まれることもあった。

近年は、ヤギ乳が牛乳アレルギーの原因とされるαカゼインをほとんど含まないことや、肝機能を高め、血圧やコレステロールを調節する働きが期待されるタウリンを牛乳の約20倍含むことなどが注目されて需要が伸び、乳用ヤギの飼育頭数も各地で増加傾向にある。

## 「最高のヤギミルクから 最高のヤギチーズを」

Y&Cの牧舎では早朝から作業が始まる。

畜舎の掃除、給餌、搾乳からチーズづくりまで、飼育担当と製造担当の2チームに分かれたスタッフがそれぞれの作業に精を出す。

「ヤギたちに快適に暮らしてもらい、質のいいミルクを出してもらえよう環境を整えてあげるのが、私たち人間の仕事です」。

清潔な環境を保つため、敷き藁の交換や清掃をこまめに行う。



毎月一頭ごとに乳質検査を実施。乳質の優れた血統を残すよう品種交配にも取り組んでいる。



ヤギは人なつこく飼育しやすい家畜。一頭一頭で体格も個性も様々。



海までわずか10km。眼下には富山湾と能登半島、黒部川扇状地の景観が広がる。





低温殺菌した生乳に乳酸菌や凝乳酵素を加え、凝固させてチーズの元となるカードを作る。  
カードから乳清などの水分を抜いた固形物をチーズの形に整え、海洋深層水に浸して熟成させる。



搾ったばかりの新鮮な生乳を、時間を置かず加工舎へと運び、63℃の低温で30分間殺菌する。

# チーズの個性に、 作り手の個性が にじみでる。

そう話すのはY&C.O.の  
吉田朋美さん。

製造部門の責任者として  
チーズづくりに携わるかたわ  
ら、「Tomomi」の名で富山  
を拠点に音楽活動を続ける  
「半農半芸」シンガーソングラ  
イターである。

神奈川県生まれの吉田さん  
は、米国のバークリー音楽大  
でポピュラー音楽を学び、帰  
国後は東京でポップス歌手と  
して活動していた経歴を持つ。

「黒部で事業を営  
む父から、ヤギを飼っ  
てチーズづくりを始め  
るから黒部に来て手  
伝ってみたいかと誘わ



れたのが、ヤギと関わるきっ  
かけでした」。

もともと食には関心があつ  
たが、家畜の飼育もチーズづ  
くりも未経験。都会からの移  
住、音楽活動との両立にも当  
初は戸惑いがあったという。

ヤギについて  
知るうちに、

Y&Co. マネージャの吉田朋美さんは  
食育コーディネーターの資格も持つ。

体の小さなヤギは、育つ風土  
や餌によってミルクの風味が変  
わりやすく、工夫次第でチー  
ズの個性を引き出せることに  
興味を抱いた。

「作り手の個性が味や食感  
に表れるヤギチーズは、歌で  
個性を表現する音楽にも通  
じると感じました」。

水に恵まれ、自然が豊かな  
黒部で育てたヤギのミルクな  
ら、世界に誇れるチーズがきろ  
とできる。そう考えた吉田さ  
んは、チーズづくりに没頭す  
るようになっていった。

## 人間の都合に チーズを合わせるな

国内外のヤギチーズを何種  
も取り寄せて研究した後、イ  
タリアへ渡り、現地のチーズ職  
人のもとで修業を重ねた。

「チーズづくりは自然の恵

みなしには成り立たない営み。  
自然に任せる部分は任せ、人  
にできることを精一杯努める  
ことが大切と、チーズづくり  
の師匠から教えられました」。

イタリア修業で得た知恵  
や経験をもとに、吉田さんは、  
黒部に帰ってヤギチーズの試  
作を繰り返した。

そうして生まれた黒部産  
ヤギチーズを2015年、イタ  
リアで行われたヤギチーズの  
世界大会に出品。参加した40  
工房120品の中から、カプ  
リーノが優秀賞に、リコッ  
タラ・カプラが最優秀賞に  
選ばれた。

世界的コンテストで「ヤギ  
ミルクの豊潤さが伝わる」と  
評価されたチーズの品質は、  
様々なこだわりが支えている。  
牧舎で用いる水は、十二貫  
野台地に近い下立地区から  
取水した沢水。豊かな森に磨



黒部のヤギチーズを使ったメニュー。  
上:グジェール(ヤギチーズ×地酒満寿泉の酒粕)  
下:大門素麺(ヤギチーズ×フキノトウオイル)。  
いずれもオーベルジュ「L'évo」(富山県利賀村)提供。



イベントステージで熱唱する吉田さん



フードフェアの店頭で接客する吉田さん

【関連施設】



黒部の名水で育った新鮮野菜や富山湾の魚介類をはじめ、黒部市生まれの農林水産物と加工品が豊富に揃う道の駅。直売コーナーではY&Co.のヤギチーズも販売中。フードコートでは地元食材を生かした料理が味わえる。

道の駅KOKOくろべ

黒部市堀切925-1  
北陸自動車道黒部ICより車約15分、入善黒部バイパス沿い  
0765-54-3266  
8:30~21:00  
年中無休  
https://www.koko-kurobe.jp/  
(各店舗の営業時間はHPで)

ヤギチーズを食べる文化をもっと地域に根づかせたいと、実演販売などの機会には、自ら店頭立ち、商品の特徴や食べ方などを紹介している。その一方で、シンガソングライターとしても、地元放送局やイベントなどに出演し、精力的に音楽活動を続けている。曲の間のトークでは黒部のヤギチーズの魅力を伝え

ることも忘れない。「2014年に自然豊かな黒部へ移住して、生活は変えました。今は『半農半芸』のライフスタイルに、大きなやりがいを感じています」。牧舎での仕事を終えた吉田さんは、作業服をカジュアルな私服に替えて、番組の打ち合わせへ向かう。

「ヤギたちの幸せのために働

く毎日、自分も幸せにしてくれています」。吉田さんは明るい笑顔でそう答えた。

message

“かけ算”で新たな魅力が生まれる

たにぐち えいじ 谷口 英司さん(L'évoオーナーシェフ)



通常、山羊のチーズという独特の匂いや癖があるイメージがありますが、Y&Co.さんのチーズはとても食べやすく、かつ深みのある味わいに仕上がっています。香りの強い他の食材と合わせると、さらに新たな美味しさが生み出されることも魅力的で、例えばレヴォでは酒粕やフキノトウのオイルと組み合わせ、他にはない一皿として多くのお客様にご好評を頂いております。山羊チーズに苦手意識を持つ方にも、是非召し上がって頂きたい素晴らしいチーズです。

# 世界に誇れるチーズを。

# 黒部でしか作れない

滑川市沖約2・6km、水深333mの深海から取水された富山湾海洋深層水は、不純物が少なく、通常の塩水よりも豊富なミネラル類を含む。

黒部で醸造した醤油を香りづけに用いた「カプリノーしょうゆ」、黒部市の花であるサクラのフレーバーをまとわせた「カプリノーさくら」、富

山県産の竹炭をまぶして熟成させた「カプリノーブラック」といったバリエーションも続々と登場している。「黒部でしか作れない最高のチーズを作りたい」と試行錯誤を重ねてきました。これからは土地に生きる土着の天然酵母を使ったチーズづくりにも挑戦したい」と意欲を燃やす。

滑川市沖約2・6km、水深333mの深海から取水された富山湾海洋深層水は、不純物が少なく、通常の塩水よりも豊富なミネラル類を含む。

そのミネラルが酵素の働きを助けることで、ヤギ乳のたんぱく質が旨味成分のグルタミン酸に変化し、チーズに豊潤な味わいを生むのだ。



イタリア北部のチーズ工房でチーズづくりの技を学んだ



①ラ・カブラ ②カプリノーしょうゆ ③カプリノー ④リコッタ ラ・カブラ ⑤カプリノーブラック ⑥カプリノーさくら



コンテストで数々の賞に輝くY&Co.のヤギチーズ Japan Cheese Awards/最高賞⑥、金賞②⑧、銀賞①、銅賞③⑤ ヤギチーズ世界大会/最高賞④⑥、優秀賞③