

平成 27 年度認定



氏 名	いとう ゆきお 伊藤 行雄	生 年	昭和 21 年生
住 所	岩手県花巻市		
品 目	<p>手作りチーズ「早池峰醍醐」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 乳牛ブラウン・スイス種の濃厚な生乳が原料 ・ 製造工程の全てが手作業 ・ なめらかな食感が特徴の地場産チーズ ・ 地元のエーデルワインに合うチーズとして高い評価 		
技 術	<p>ブラウン・スイス種の生乳を用いた全工程手作業でのチーズ製造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国定公園早池峰山麓の豊富な自給粗飼料を給与し、牛舎内の衛生管理を徹底 ・ チーズ製造に適したブラウン・スイス種の生乳にホルスタインの生乳をブレンド ・ 原料乳の状態に応じて各工程の処理時間を調整 ・ 今後は、熟成期間の長いチーズ生産にも取り組む予定 ・ 3ヶ月熟成のワイン・ペッパー両チーズを追加生産 		
活 動 状 況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成3年に酪農家3戸でチーズ加工生産組合を立ち上げて製造を開始 ・ その後、伊藤氏はチーズ製造に専念、地元レストランに食材として提供するほか、「大迫産直センターアスタ」等で販売 ・ 地域では酪農と観光の振興を図るため、平成6年に8頭のブラウン・スイス牛を導入し、平成19年には36頭まで増頭 		
相 談 に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ チーズの加工・生産等チーズ製造を志す研修生の受け入れと技術指導 ・ チーズのおいしい食べ方の伝承と普及 ・ テレビ等報道機関の取材受け入れ、番組出演 		
受 賞 歴	平成8年度 岩手県食の匠（熟成タイプのチーズ）		
主 な 役 職	大迫チーズ生産組合 組合長		
HP			