ひろがる、ちちぶ

VOL.9

2026年 11月発行

秩父市ふるさと納税 返礼品提供事業者さんにインタビュー《ヒト・モノ・コト便り》

YAMANAMI CHEESE FACTORY
秩父やまなみチーズ工房

高沢 徹（たかざわ とおる）さんにお話伺いました！



事業を始めたきっかけ

私は東京出身で、もともとファッション業界の新聞社に勤めていました。編集の責任者をしていたのですが、病気をきっかけに休職せざるを得なくなりました。1年近く仕事を休んでいたため、復帰するのが難しくなり、53歳で退職しました。これからどうしようかと考えていたとき、その時興味を持っていたチーズづくりを仕事にしようと決意しました。

もともと食べたり飲んだりすることが好きで、食品をつくることも趣味のひとつでした。特別なきっかけがあったわけではなく、たまたまチーズに興味があったんです。ただ、趣味の延長で食品をつくるのと、仕事として製造するのでは全然違います。やるならきちんと勉強しなければと思い、北海道のチーズ工房へ行って、10か月間学ばせてもらいました。

長い期間東京を離れたことがなかったのですが、妻の実家が秩父だったこともあり、開業するなら秩父がいいと思っていました。そうして準備を進め、たくさんの方に支えていただきながら、2018年10月に「秩父やまなみチーズ工房」をオープンしました。











チーズづくりへの想い

秩父の自然や食材を活かしたチーズづくりを基本にしています。秩父はお酒やフルーツが豊富ですし、水もあります。そういった地域の恵みを取り入れていきたいと思っています。今では、塩以外は秩父のウイスキーや毘沙門水を使っているんですよ。また、黒ビールや山椒を使ったチーズのほか、いちごやかぼすを使った商品もあります。

私が目指しているのは、シンプルに「地元のチーズ屋さん」です。チーズは決して安い食べ物ではありません。でも、年に一度しか食べないものにはしたくない。毎日ではなくても、何か特別なことがあったときに食べてもらえたり、いつもの食卓に少し彩りを添えられたり。そんなふうに、地域の人の暮らしの中にあるチーズ屋さんになれたらと思っています。



私がお届けします♪



地域おこし協力隊
ふるさと納税担当 那賀

チーズは種類によって完成までにかかる時間が大きく違います。モッツァレラのようにその日のうちにできるものもあれば、パルミジャーノのように、完成まで2年かかるもの、さらに長い時間をかけて熟成させるチーズもあります。うちでは、1日でできるものから、一番長いもので1年。バランスを考えてつくっています。

始めた頃は知識が未熟だったので、なぜ発酵しないのか、なぜ乳酸菌が活性化しないのか、全く分からなくて。あちこちに聞きながら原因を探っていきました。チーズづくりでは、乳酸菌をいかにうまく働かせるかがとても重要です。言わば「乳酸菌のご機嫌取り」ですね（笑）。そのご機嫌取りがなかなかうまくできなくて随分苦労しました。改めて勉強しに行って分かったこともあります。そういった苦労は今でも定期的に起こります。気温が変われば味も変わりますし、当然、乳質も毎日変わります。思い通りにならないからこそ、考えて、試して、少しずつ良くしていく。それがものづくりの面白さでもありますね。

チーズづくりは「乳酸菌のご機嫌取り」



おすすめ商品

チーズは約12種類
イタリアンタイプ60%
フランスタイプ30%
その他10%



ふるさと納税の返礼品にもなっています。



秩父ハード

1年熟成！
旨みがギュッと凝縮されています！



山椒 ハードタイプ

山椒の爽やかな刺激が新しい！和の風味が薫ります。

ルビー

ウオッシュタイプ！



毘沙門水の塩水で表面を磨きながら、7週間熟成させ、秩父のウイスキー(イチローズモルト)でウオッシュ！濃厚でまろやかな味わい！



秩父黒ビールチェダー

秩父麦酒の黒ビールに漬けた後、5か月以上熟成！黒ビールの香りとチーズの旨みが一つになった一品。

日本最大のチーズコンテスト「ジャパン・チーズ・アワード」では数々の賞を受賞しています！！

Amazing

今後の展望

地域の人たちにもっと食べてもらえるようにしたいと思っています。そして、とにかくチーズそのもののクオリティを上げていきたいですね。食品ですから、まず第一に安全であること。それが大前提です。そのうえで、「もっとおいしいものをつくりたい」という気持ちがあります。秩父の食材や環境を活かしながら、「地元のチーズ屋さん」に近づいていけたらと思っています。

秩父はどんな街？

秩父に移り住んだ当初から、周りの方々が受け入れてくれて、いろいろとサポートしてもらいました。本当にありがたかったです。お陰で地域の中にも入りやすかったですね。実際に暮らしてみても、不自由に感じることはあまりなく、秩父はとても暮らしやすいです。

なるほど秩父弁！

【いける】 意味：埋める、土をかぶせる

YAMANAMI CHEESE FACTORY
秩父やまなみチーズ工房

〒369-1503
埼玉県秩父市下吉田4074-2

営業日：金・土・日
（月曜が祝祭日の場合は営業）
TEL:0494-26-7638

ECショップ　Instagram



株式会社 Two Little Trees

ジェラテリアHANA







オーナーシェフ
小林（こばやし） 洋久（ひろひさ）さんに
お話伺いました！

ジェラートへのこだわりと魅力

秩父は素材が多いです。フルーツだけではなく、枝豆やトウモロコシ、栗など、年間を通していろいろな食材があります。地域で作られた良い食材があるというのは、やっぱり魅力的ですよね。そういう素材を使ってジェラートを作れるのは、秩父ならではだと思います。それから、店がある定峰もまた素敵な場所です。秩父の街中とはまた違う、定峰ならではの雰囲気がある。居心地も良く、四季折々の景色も楽しめるので、この場所に来ること自体を楽しんでもらえたらと思っています。

そして、ジェラートそのものにも惹かれる理由があって、子どものおやつとして親しまれる一方で、フランス料理のコースの最後にも登場します。年齢や世代を問わず、いろいろな人が楽しめる食べ物です。「何でもあり」なんですよね。素材によっていろいろな表情を見せることができて、食べる人も限定しない。そんな自由さがジェラートの魅力だと思っています。



秩父で事業を始めたきっかけ

都内のジェラート屋で修業したのち、独立にあたっては、それまで働いていた都心や繁華街のような賑やかな場所ではなく、自分がいて気持ちのいい場所で店をやりたいと思うようになりました。そうして、数年にわたり場所を探し続け、たどり着いたのが秩父・定峰です。

今では、季節の移ろいを肌で感じられる環境の心地良さはもちろん、移住者である私を温かく受け入れてくれた地域の方々にも恵まれています。





今後の展望

一番は、地域の活性化ですね。常に人が来るように、まずは興味を持ってもらわないといけない。ただ、同じことをやっているだけではなかなか続いていかないですよね。定峰は秩父の観光スポットとは少し離れていますが、ツーリングやドライブで来る人も多い場所です。「定峰峠がツーリングコースになっている」ということも、もっとアピールしていきたいですね。

最近はありがたいことに、この店を目指して足を運んでくださる方も増えてきました。でも、うちだけではなくて、周りにも素敵なお店が増えて、この辺りが「いろいろなお店を巡って楽しめる場所」になっていったら面白いと思っています。そして、これからもお客様に気持ちよくお過ごしいただけるお店であり続けられるよう、努めてまいります。

おすすめ商品



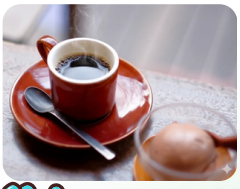
11月のおすすめ
- 柿シャーベット
- かぼちゃ
- りんご



生産者直送の
新鮮な低温殺菌牛乳を使用！

口当たり軽やかで
後味すっきり！





YUMMY!





手づくりジェラート 郷(さと)セット

【6個入り】
- フレッシュミルク
- 河越抹茶
- 蕎麦の実
- 黒蜜きなこ
- 和紅茶のミルクティー
- 時期のおすすめ1種

手づくりジェラート 彩(あや)セット

【12個入り】
- 郷セットの5種
- ＋
- ラムレーズン
- チョコミント
- バチョ
- 時期のおすすめ4種

Amazing!

こだわりの手作りジェラートとスペシャリティコーヒーを使ったオリジナルブレンドのセットも楽しめます♪

秩父はどんな街？

この場所に来た時、周りの人たちがすごく協力的だったんです。それは本当にありがたかったですね。外から来た人に対しても、秩父の人たちは寛容なんですよね。いつも見守ってくれているような感じがするので、ここに来てよかったなと思っています。





ふるさと納税の返礼品にもなっています！



ジェラテリアHANA

埼玉県秩父市定峰514-1
西武秩父駅発 定峰行バス終点下車 徒歩20分
駐車場８台
営業時間　8:00～17:00
(L.O.16:00)
定休日：毎週木曜・金曜
※土曜のみ夜カフェ営業

HP

Instagram

なるほど秩父弁！

【いどね】 意味：うたた寝

【編集後記】つくり手のアイデアやひと工夫で、思いがけない美味しさに出会えます。今回ご紹介したチーズとジェラートも、地域の素材を活かした個性豊かな商品です。秩父にはまだまだ知らない美味しさが眠っているかも!?（那賀）

次号はついに最終号です★