

～移住でチーズ会社設立～ 國分 茂樹さん(内子町)

株式会社醍醐 代表取締役 1973年生まれ
ホームページ <http://www.daigocheese.com>
フェイスブック <https://www.facebook.com/daigocheese>



☆経営概況☆

酪農家の山田博文さんと共同で「株式会社醍醐」を設立し、放牧による酪農（成牛20頭）とチーズの製造・販売に取り組んでいます。（パート5名）

☆ここがポイント☆

■チーズ会社設立のきっかけ

イタリア旅行した時「本物のチーズ」を食べたのですが、このチーズが日本で食べられないなら自分で作るしかないと思いました。じゃあどこですればよいかと探していたところ、内子町役場の移住担当の職員の方だけが「酪農家」を紹介してくれたのです。そこで、山田さんという「チーズを作りたいという」想いが同じ酪農家の方と偶然出会い、内子町に移住する決心をしました。

■チーズにビジネスチャンスあり！

自分は企業でマーケティングを担当していた経験から、国産のナチュラルチーズに一定のマーケットがあるにもかかわらず生産量が少ないことを知り、ビジネスチャンスだと思ったので取り組んでいます。これからの農業においてマーケティングは欠かせないものです。

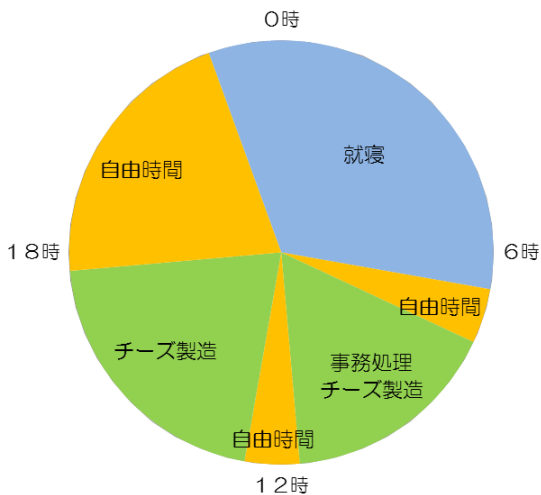


チーズの製造風景



チーズの製造風景

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

地域のつながりを深めるため、文化交流会（演劇や演奏会等）に積極的に参加しています。

都会の生活との大きな変化は、社会的なつながりが多くなったことです。都市部では滅多に会う機会が少ない有名人と知り合う機会も増えました。人間関係を豊かにしてくれることは間違いないです。但し、田舎は都会と違いインフラの整備がないため、隣人や地域の方々との互助活動は必須条件です。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	← チーズ製造 →				← イベント参加 →	
【普通期】	← トミーノ製造 →	← モッツアレラ製造 →	← リコッタ製造 →	出荷及び商談 マスコミ対応 事務処理	ハードチーズ 製造（隔週）、 事務処理	← 休日 →



「おいしさ」が自慢のチーズ



酪農家の山田博文さんと

☆これからの夢や目指すもの☆

醍醐のチーズ加工施設は売上げ2億円まで製造できる規模ですが、牛乳はチーズの売上げ4千万円分までしか生産できないので、将来的には近隣の酪農家から牛乳を集め、十分な収益を確保していくことで、次世代にこの地域の酪農とチーズづくりをつないでいきたいと夢見ています。

☆メッセージ☆

今の多くの農業者や移住者は、金儲けをあまり考えていないと感じます。儲けることだけが大事なことはないですが、田舎で農業をして生活するには、儲ける方法もよく考え、稼がなければ自分の息子に継がせることもできません。