



MADE IN OKHOTSK

# オホーツク発酵食品フェスタ <sup>2022</sup>

OKHOTSK FERMENTED FOOD FESTIVAL

トークショー  
オホーツクの発酵食品  
「チーズ、ワイン、みそ」  
おいしく楽しもう

開催日時 令和4年11月25日(金)  
14:00~16:00

開催場所 ホテル黒部 1階 大雪  
北見市北7条西1丁目1

主催 公益財団法人オホーツク財団  
後援 北海道オホーツク総合振興局  
協力 一般社団法人おこっぺ町観光協会

# 次 第

14:00 開会

## 1. 主催者挨拶

## 2. トークショー

第一部 『味噌』 14:10~14:30

味噌の嗜好アンケート結果紹介、味噌の旨味、  
各種味噌の特徴について  
オホーツク財団 小林 秀彰

第二部 『チーズとワイン』 14:30~16:00

## 1. 熟成トーク

講師 石川 尚美 チーズプロフェッショナル  
佐々木 朋志 HEPPOCO 店主

ウォッシュチーズ「エールTSUBASA」の試食をしながら  
熟成、賞味期限について楽しく話を聞きましょう。

〈休憩〉 14:50~15:00 会場後方でワイン試飲がございます

## 2. 生産者トーク

登壇者は後方ページに紹介しています。  
各工房のこだわりなどを聞き、発酵食品を食べながら、  
発酵食品をめぐるオホーツクの明るい未来について一緒に  
考えましょう。

16:00 閉会

# 第一部

## 『味噌汁バー』

作り手さんオススメの味噌汁具材で、地元の味噌を味わってみましょう。

- ◇ 有限会社太田醸造（訓子府町）  
本日のおみそ：すずらんみそ  
具材：じゃがいも、玉ねぎの味噌汁



- ◇ 倉繁醸造株式会社（網走市）  
本日のおみそ：はまなす花こうじ  
具材：カジカの味噌汁



- ◇ 合同会社酒井農園（北見市）  
本日のおみそ：米みそ  
具材：自家製野菜の豚汁



- ◇ 一般財団法人めまんべつ産業開発公社（大空町）  
本日のおみそ：満点みそ  
具材：網走湖のシジミ汁



## 第二部

### 【講師紹介】



#### 【石川 尚美 氏】

- ・札幌にて「石川尚美チーズサロン」を主宰。チーズプロフェッショナル、ソムリエ等の資格を持ち、チーズ&ワインスクール講師やチーズコンテスト審査員を務める。最近、Youtubeのストリートピアノ動画に影響を受けピアノを始めたそうです。



#### 【佐々木 朋志 氏】

- ・北見市内のワインとチーズの店「HEPPOCO」店主。オホーツクのチーズをこよなく愛する。今回の発酵食品フェスタでは、お店の一品を軽食ボックスにして提供します。

### 【熟成比較 試食チーズ】

チーズ工房アドナイ（興部町）

ウォッシュチーズ「フロマーージュドエール TSUBASA」

熟成が若いうちはやや酸味があり食感はサクサクとしています。熟成が進むにつれて風味が強くなり、とろけるような食感に変化します。



【試飲ワイン】 ※数に限りがありますので品切れの際はご容赦ください。

## 🍷 ボスアグリワイナリー（北見市）

### A 桜夢雫 清舞 辛口

北海道生まれの品種「清舞」のみを使ったマイルドな酸味のワインです。  
ブドウも醸造も北見産の「オホーツクブランド認証」商品。

### B 桜夢雫 桜ロゼ やや甘口

北見産のキャンベルアーリーとナイアガラ（白ブドウ）を  
全房プレスし混醸したフルーティなワインです。

## 🍷 インフィールドワイナリー（北見市）

### C デラウェアオレンジ やや甘口

余市産の白ワイン用ブドウ「デラウェア」を皮ごと仕込んだ  
オレンジ色の飲みやすいワインです。

### D キャンベルアーリー 辛口

余市産のキャンベルアーリーを使用し、果実味の豊かさと  
程よい酸味が楽しめるライトボディのワインです。

A



B



C



D



## 【生産者トーク】

講師のお二人が生産者の声を引き出し、オホーツクの発酵食品の魅力を掘り下げます。

有限会社アドナイ（興部町） 堤田ひかる氏

ノースプレインファーム株式会社（興部町） 雨宮俊輔氏

有限会社パインランドデーリィ（興部町） 山本さくら氏

有限会社ブルークラスファーム（雄武町） 渡辺和基氏

株式会社月のチーズ（滝上町） 月村良崇氏

社会福祉法人北海道家庭学校（遠軽町） わく本賢治氏

株式会社未来ファームインフィールドワイナリー（北見市） 森裕子氏  
（順不同）

## 【オホーツクの発酵食品大集合 販売会】

令和4年11月25日（金）～28日（月）

コミュニティプラザParabo地下1階、特設催事場にて発酵食品販売会も開催しています。オホーツク産チーズ、味噌、醤油、ワインなどのお酒、発酵酢も揃えてお待ちしております。

また、11月27日、28日は売り場にてソムリエ&チーズプロフェッショナルの石川尚美氏が、お好みのチーズやワインとのペアリングを提案してくれます。





MADE IN OKHOTSK

2022

オホーツク発酵食品フェスタ

OKHOTSK FERMENTED FOOD FESTIVAL