

【北海道遺産×食絶景北海道(6)】

十勝ラクレット モールウォッシュ×「モール温泉」】



アツアツのチーズが、色とりどりの十勝の野菜やパン、ローストビーフの上にとろ〜りとかけられた瞬間、大きな歓声と笑顔が食卓にはじけます。最大の立役者は「十勝ラクレット モールウォッシュ」。十勝の有志とチーズ工房の皆さんにより2015年に誕生したトコトン十勝産にこだわった逸品です。

秘密は、北海道遺産にも選定されている「モール温泉」。太古の時代に生えていた葦などが長い時間をかけて十勝平野に堆積して炭化し、この層を通して湧出する植物由来の温泉で、この地で湧き出るとは1874年に記録されて

います。この泉質は世界でも珍しいもの。肌にやさしいアルカリ成分を含むこのお湯は「美人の湯」とも呼ばれ、驚くことにチーズを磨いて熟成するのにぴったり。芳醇で香り高くまろやかな十勝のブランドとなりました。現在10のチーズ工房が「十勝品質事業協同組合(十勝プライド)」の組合員として共同熟成庫を使い、製品名やパッケージデザインも共通にした「十勝ラクレット モールウォッシュ」を世界に売り込んでいます。2019年には食のエキスパートにより選ばれる「北のハイグレード食品」(北海道庁)に認定、2020年にはフード・アクション・ニッポンアワードを受賞するなど、国内外からも大注目。複数のチーズ工房との共同の取組は、チームワークと切磋琢磨が混じり合い、十勝のチーズをさらに上のレベルに押し上げています。

この他、温泉水で育つモール豚や化粧水にも活用。モール温泉は心身ともに温まるだけでなく、アツい十勝の活力を生みだす不思議な存在になっています。

