

日本酪農 300 周年記念事業

2025 年度第 2 回(通算第5回)グランドマザーズディ

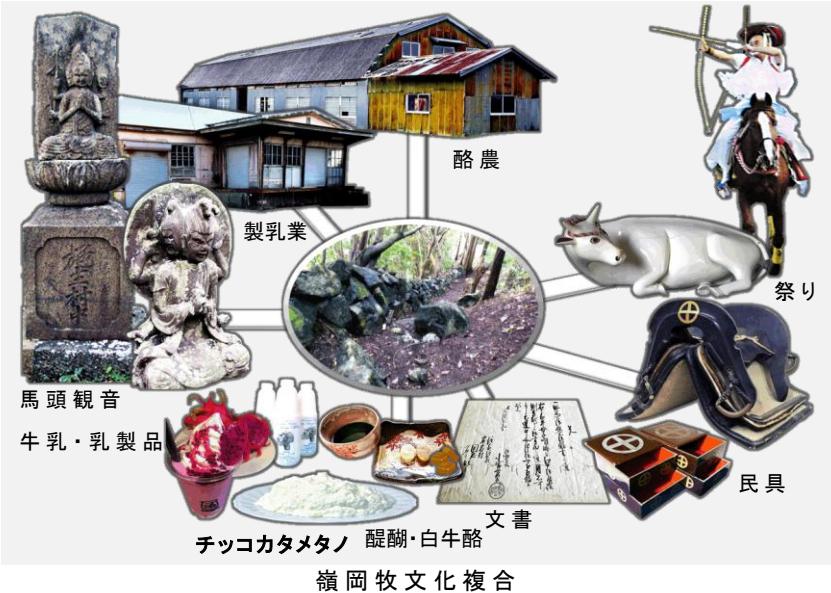
～チッコカタメタノの思い出～

趣旨

地域畜産会社である嶺岡畜産株式会社が創業 10 年をむかえた時には、飼養乳牛頭数が 1,000 を超えたため、嶺岡牧の近隣に余乳処理を行う製乳業が多数建てられた。雨後の筈の如く誕生した製乳業は、徐々に淘汰され、大正期には 4 工場への動きとなり、それが森永乳業、明治乳業、カルピスの誕生地となった。これらの製乳工場に、色が悪く風味も異なるため売れない初乳を、捨てるのは勿体ないと固めて食べたのが「チッコカタメタノ」である。

昭和後期に、チッコカタメタノの栄養的重要性や味の魅力が認識されるようになり、現在も調理法が開発されるなど、食部門において嶺岡牧文化を代表する“生きた生活文化”となっている。

しかし、元々捨てていたため、いつから、どの様にチッコカタメタノを食べていたかを示す戦前の記録がない。そこで“チッコカタメタノの思い出”をテーマとするグランマザーズディを開き、民俗データとして伝えていくこととした。



日本酪農 300 周年記念 第 2 回グランドマザーズディ



チッコカタメタノ食文化圏

チッコカタメタノ食文化は、全国の酪農地帯で見られる牛乳豆腐食文化とは、以下の点において全く異なる。即ち、①初乳の固め方、②初乳料理数、③初乳料理喫食者、の多様性である。初乳を固めて食べている点は両文化とも同じだが、文化論では異なった食文化と捉えられる。

チッコカタメタノ食文化圏は、嶺岡牧地域と重なり、清澄山塊を北限とし、北条平野外縁を南限とする東西 40 km、南北 41 km の範囲である。

チッコカタメタノ料理の多様性を Log map にすると、珠師ヶ谷から和田にかけての地区が頂点となる。しかし、調査の蓄積により、チッコカタメタノ食文化圏は

酪農史を異にする中心地が存在し、チッコカタメタノ食文化はその総体であることが明確になった。

今回は、その中で初乳の固め方など他地区と違ったチッコカタメタノ食文化を持つ珠師ヶ谷地区に焦点をあててグランドマザーズディを行うこととする。

日程

2025年11月23日（日）

- 9:00 日暮宅から機材持ち出し
9:30 松本牧場で初乳入手
10:10 やすらぎに材料の搬入 会場使用料の支払い
10:15 簡易スタジオセッティング
10:30～11:50 チッコカタメタノ料理づくりワークショップ
ふわふわチッコカタメタノ、ベーコン・ブロッコリーの味噌汁。生ハムとチッコカタメタノ、チッコカタメタノ肉カボチャ、チッコカタメタノとワカシ、若布と大根葉の浅漬け、の白和え
11:50～12:20 試食
11:20～12:30 後片付け
12:30～13:00 丸山会場へ移動
13:00～13:30 会場づくり 会場費の支払い
13:30～15:00 カンバセーション「チッコカタメタノの思い出～珠師ヶ谷のチッコカタメタノ食～」
話者：4名
15:00～15:30 後片付け
15:30 解散

場所

南房総市和田地域福祉センター「やすらぎ」

〒299-2713 千葉県南房総市和田町松田828

TEL 0470-47-3390 〒299-2512



南房総市丸山公民館

〒299-2512 南房総市岩糸2489番地

TEL 0470-46-4031



交通

JR南三原駅着 時刻

上り	下り
9:56	
10:00	10:55
11:59	11:59
12:22	
13:23	13:02

南三原駅からの所要時間

南房総市和田地域福祉センター「やすらぎ」
徒歩 18分 車 5分
南房総市丸山公民館
徒歩 30分 車 4分