

自然の循環の中を 生きる家族。

七飯町「山田農場」 山田 圭介さん あゆみさん

「父ちゃん、母ちゃん、ブランコ押してー」
工場の窓越しに愛らしい声が飛び込んできた。手を休めて声のするほうへ目をやると、三人の子ともたちがブランコを漕ぐ姿が見えた。父と母は目を合わせクスクス笑い合う。

二人の名前は山田圭介さん、あゆみさん。北海道七飯町の3町ほどの放牧地にヤギと羊を放ち毎日搾る新鮮なミルクでチーズを作っている。その野趣に満ちあふれた豊かな味わいを求め、オーダーは各地から寄せられているという。ではこの類まれなチーズと家族が紡いできた物語を紐解いていこう。

チーズの世界で働きたい。 18歳で北海道の新得へ

圭介さんの出身は愛知県。高校時代に独学でチーズ作りを始めたが、なにせ奥が深い。一生をかけて学ぶ甲斐があると感じ

た。そんな折、福祉業界に勤めていた父親の紹介で新得町の共働学舎を知る。北海道にも憧れがあった。1995年春、圭介さんは高校卒業と同時に共働学舎に就職した。

一般的な食品メーカーは、国内各地から牛乳を集め工場で集中的にチーズを生産する。だからこそ大量生産ができ安定供給も可能となるわけだ。だが圭介さんが目指したのは、大量でも安定でもなかった。あえて言うなら欧州の伝統的なチーズだ。

くしくも入舎した当時は、学舎が製造工程を見直していた時期。さらに代表が圭介さんの姿勢や思いに共感し、そのチーズ作り実現に向けた応援もしてくるようになる。「工場長という役職をいただくまでにはもう、日々が試行錯誤でした」

さまざまな製造法を試した。ミルクを冷やすという工程も見直した。日々の小さな工夫がチーズの風味や味わいを微妙に変化させると気付いた。新商品もリリースした。

七飯町上軍川地区の南向きの丘陵地に開ける山田農場の牧草地。彼方の山を越えれば大沼が広がる。



※北海道アルバイト情報社が発行する『いいね！農 style』にチーズの山田農場さんが紹介されています！

うまいという評判は自信になったし、ほかの工房が売り出すチーズは発酵材料にもなった。やればやるほど次にやるべきことが湧き出てきた。気がつくや7年の歳月が流れていた。

運命の出会いを経て 欧州の伝統的なチーズを

2004年秋、圭介さんに運命の出会いが訪れる。研修生として後に伴侶となるあゆみさんが入舎してきたのである。あゆみさんは東京の出身。大学で畜産を学んだこともあり、酪農に強く惹かれるようになった。道北の牧場で数年働いた後、本場の牛飼いに会うべく単身スイスへ。牛とヤギを放牧する酪農一家のもとで働いた。

帰国後、そこでの酪農の経験を活かしたいと、共働学舎の門を叩いた。工房には苦虫を噛み潰したような顔でチーズ作りに励む若い男がいた。それが圭介さんだった。もともと酪農への思いが強い二人、意気投合するのには時間は要しなかった。工房で食堂で、時に宿舎で、理想のチーズを語り合った。7年の経験から、スイスでの体験から、互いの思いを伝える度に二人の距離は縮まっていた。二つの夢はいつかひとつの方向に集約されていた。

「チーズは欧州の牧畜文化に培われた究極の食べ物です。その伝統的な製法を北海道で再現してみよう。いわばチーズ作りの原点回帰ですね」

欧州の伝統的なチーズ作り、その根っこにあるのは自然の循環だ。自生草が育つ土地に家畜を放牧する。家畜はその草を食み種を混じえたフンを落とす。健康に育つ家畜の乳を搾り、天然の温度・湿度が満ちる土中で熟成を待つ。地中の種は来春の芽吹きの際となる。その循環に寄り添うように人々の暮らしがある。

「酪農もチーズ作りも生活も、すべてがひとつにつながっている」

しかしその理想を共同生活の場でもある共働学舎で貫くのは無理があった。選ぶべき道はただひとつ、独立だった。翌春、圭介さんはあゆみさんとともに8年間お世話になった学舎に別れを告げる。あゆみさんのお腹には小さな命も宿っていた。

七飯町の山間を切り拓き 自然の循環の中で酪農を

そこからしばらくは、圭介さんはバイトなどで生計を立てながら、酪農とチーズと家族の暮らしの理想郷（＝土地）探しを続ける。譲れない条件はあったが、中でも最も重きをおいたのが「借金をしないこと」。幸せのために働くのはいけれど、金のために働くのは嫌だった。当然予算の制限があり、土地探しは難航した。

学舎を出て二年後の2006年、圭介さんは大沼の近くにある土地を探し当てた。「最初は真冬に、その後雪解けを待つて足運びました。背丈でもある笹やブナに覆われた山野でしたが、麓には透明な水を宿す沢もありました」さらに南向きの斜面にはやわらかな陽光が降り注ぐ。地主の方も親身だった。ここならできる、圭介さんは自分たちの運命を感じた。

ただしそこからは「現代版の開拓物語」ながら、なにせ斜面は笹だらけで、道らしき道などない。もちろん電気も水道も届いてはさすがない。家畜舎を建てるための平地すらほとんどなかった。

「まずはコンボを買って道を通すことから始めました」

小さな畑を作り、そこに野菜の種をまいた。地面をならして平地を拓き、知人から安く譲ってもらった材木で家畜舎を建ててみた。建築の経験がないため、見た目は不格好だったけれど、造りはシンプルで頑丈だ。

共働学舎から仔牛を借り、さらにヤギを3頭手に入れた。家畜はむやみに増やさず、自分たちの現状や身の丈に合わせた酪農を貫こうと決めた。

うっそうとした笹を刈って道を作り、そこに牛とヤギを放った。家畜らは道沿いに自生する笹の葉を食べ、次第に山野が開けていった。この当時はまだわからなかった

が、笹の葉が消え地面に陽が当たること、数年後にはこの土地の本来の植生が復活する。芽を出したのは「芝麦」「野芝」という伝統的な酪農に欠かせない野草。しかもここが北限だった。圭介さんがこの土地に感じた運命は間違いないでなかったのだ。

自然のままに育つヤギたちから
野趣あふれるチーズを

その年の秋、家造りに取り組んだ。歯を食いしばる若夫婦を見かねてだろう、近所の住民が手を貸してくれた。「お互い様だから。そのひと言が身に沁みました」そこから生まれた近所の方々と絆は今も二人のかげがえのない財産となっている。

柱を4本地中に埋め込み、床と壁と屋根をそれぞれ板で覆っていく。ハシゴのような階段を取り付けると、可愛らしい2階建ての家ができ上がった。

移住2年目は工房を作り、翌年には念願のチーズ作りを始めた。配合飼料を与えないので大量のミルクを搾ることはできなかつたが、自生する草や木の葉、冬は干草や玄米などで育った家畜のミルクは野趣にあふれ、そこから熟成されていくチーズには圭介さんですら未体験の濃厚な旨味が宿っていた。

当初は地元客の間で消費されるだけだったが、年を追うごとに頭数も増え、さら

に口コミが追い風となり一人また一人と顧客を増やしていく。

「春先は桜の葉、秋はナッツの風味のチーズ。圭介さんがそう説明すると多くの人が大きくなる。レストランやパン屋など専門店でも取り扱われるようになった。しかし圭介さんの切磨き磨は続いた。

「地下に熟成庫を作り天然の温度で熟成できるようにしたり、それまで別々に作っていたチーズを羊とヤギの乳で混合にした」

その一方で牛の飼育は止めた。草、土、水この土地の風土を活かせるのはヤギと羊のミルクだと気付いたからだ。チーズに二層の円熟味が加わっていった。

こうして七飯町の山間でひっそりと始まったチーズ工房は、開業5年を過ぎたあたりから各方面で名を知られるようになる。ちなみに圭介さんは自作のチーズを「ガロ」と名付けた。アイヌの人々がこの地をそう呼んだことに由来している。

「解体は家族総出で。圭介は肉を部位に分け、頭子たちが枝肉をはいでいきます。二頭一頭に名前を付けて可愛がって、最後は手を合わせていただくんです」

愛しいから可愛がる。生きていくためにいただ。それが命にまつぐな生き方。そしていつか子どもたちもこの大なる自然の循環の中で生かされていることを知ってほしいと、圭介さんは願っている。

移住して9年。家族は五人になった。小さな家は層々としたが、その分家族の心の距離はますます近くなった。顔を寄せあい、五人はいつも話をします。

「子どもは学校のこと、森で見つけた虫のこと、読んでる本のこと。圭介は今日のチーズのこと、最近出会った仲間の話、とにかくいっぱい話すの。私？私はなんだろう、毎日が幸せってことかな」

東日本大震災が起きた時は自分たちができることを話し合い、幼い子を持つ福島の方々に野菜を送り続けることにした。そんな慈悲の活動も、自然の循環から派生している。ブログに掲げた平和を願う言葉も、次代の幸せを祈るピースウォークのイベントも、根底には自然の摂理とその循環を慕う心しかりと横たわっている。

だからだろう、この家族とふれあった人たちは皆、胸を熱くする。二人の生き方や言葉に共感し、同時に自然の循環の中の自分の存在を顧みる。そして尊い自然環境や愛おしい命を次代に継いでいくという、自分自身の存在意義に気付くのだ。



移住10年目となる2016年。山田農場はチーズづくりを一新する予定だ。「情熱があればこそ」圭介さんの思いが込められている。

いいね！農 style
No.4269 16-45 4/1 04

『いいね！農 style』より転載

自然循環の中で紡ぐ
半自給自足の家族の暮らし

家族の暮らしよりも、いつしか自然の循環に共鳴するようになる。言葉にするなら、自給自足ときどき他給。「始めから自給自足ありきではなく、無駄をそぎ落としから次第にそうなる感じ。ただ身の回りに手作りがあふれると、暮らしや心の中は豊かになります」と圭介さん。お金はないのに、とあゆみさんが微笑む。

野菜は自前の畑や近所からの豪快なおすそ分けから。冬のために漬物やピクルスを作ることも当たり前になった。アヒルを飼ひ卵も自給。乳を出さなくなったヤギや雄の羊を解体していただくこともある。

「解体は家族総出で。圭介は肉を部位に分け、頭子たちが枝肉をはいでいきます。二頭一頭に名前を付けて可愛がって、最後は手を合わせていただくんです」

家族と牧草地を歩いてみた。羊やヤギが草を食みながら、緑の丘陵を往來している。麓には大きな広葉樹。その枝にくくりつけられたブランコが風に揺れる。虫を追いかけ二つの小さな影が走りだす。それを追う父と母の眼差しがやさしい。いにしえのお伽話に思いついたような懐かしい風景。ここが山田家族のつましくたくましく暮らすの舞台である。

辛いなんて感じたことないよ、
こうして家族五人、
寄り添って暮らしているんだもの。

山田農場
亀田郡七飯町上軍川900-1
TEL・FAX 0138-67-2133
yamadanoujou.blog.fc2.com

