

山田農場さんより 新・ガ口のチーズ登場!

生乳・無殺菌のガ口（ハードタイプ）が入荷します。



photo: 仙台の佐藤商店さん

七飯町で自給自足の自然と向き合う暮らしを営みながら、チーズ作りにも真摯に取り組み、さらに戦争や自然破壊のない平和な世界を目指して発信を続ける山田圭介・あゆみさんご夫妻。まさにその生き方と姿勢そのものがメッセージでもあります。

山田さんのつくるチーズは無殺菌の生乳と土地に自生する乳酸菌を使い、山羊に食べさせる草まで地

元の野生種にこだわった、日本初のチーズ。今回からハードタイプも登場し、そのお披露目を兼ね、お二人が『畜産の研究』（養賢堂出版）へ寄稿された文章を3回に分けて連載でご紹介させていただきます。ガ口のチーズを味わいながら、その奥にある七飯町の風景や彼らの生き様を思い浮かべていただけたら幸いです。

(まほろば編集部 島田)



今回の『畜産の研究』（養賢堂出版）への寄稿文は、ブログでも公開しています。2013年にも寄稿し、1年間連載しましたが、今回は3部作です。

読んでいただけたら嬉しいです。

山田農場
山田圭介・あゆみ

（ナールより）
島田さま、斎藤さま
こんばんは。
今日は、久しぶりにお話できて嬉しかったです。

チーズも、遅くなってしまいましたが、お取扱い快諾のお返事いただき、本当に嬉しいです。まほろばさんにチーズを送ることに、光栄です。

今後とも、よろしくお願ひいたします。

早速ですが、原稿データ送ります。

（中略）

今回の『畜産の研究』（養賢堂出版）への寄稿文は、ブログでも公開しています。

読んでいただけたら嬉しいです。

山田農場
山田圭介・あゆみ

MAHOROBADAYORI No.4523 17-106 8/4



写真1 ピースウォークにて

人が食べるものを作るということ、例えば私たちのような小さな農民が野菜やチーズを作ること……これは戦争とは相反するということではない



photo: 工藤了
動物用の米・大豆・小麦は、毎日このかまどで煮てからあげます

「めげせー！自給自足」 のススめ(1)

山田あゆみ

1 「戦争はしません、食べものを作ります」

この言葉掲げて、小さな地元の田舎町を子どもたちと歩いたのは、昨年の9月でした。

あの時も今も、日本はじわりじわりと「行つて欲しくない方向」に進んで行っているように思います。そしてそれは、誰の責任がわからない生き方や、在り方へととなって、私たちの暮らしへ還ってきていると感じます。

でもわかることです。でも、そんな純粹なビジネスにも戦争はこっそりと絡んできます。農薬、化学肥料、遺伝子組み換え作物、飼料、合成洗剤、食品添加物、医療、等々、一つ一つが、大きな戦争ビジネスと繋がっていること、そして私たちの暮らしの中に密接に組み込まれていることを、私たちは考へて行かなければならない時に来ていると、思っています。平和な社会を作りたい……、きつと子を育てる親なら誰でも思ふことでしょう。でも、よく

気が付けていなければ、私たちの暮らしは、容易に戦争ビジネスの中に溶け込んで行ってしまうのです。なぜ、こんな身近に戦争が転がっているのか。それは、ビジネスⅡ戦争Ⅱ市場Ⅱ儲かる！という、ごく簡単な構造が市場経済の中に成り立っているからです。私たちの暮らしも事業も、この市場から全くアウトな所では成立しない、もしくは大変な困難を強いられまいます。でも、だからといって、このままでいいのでしょうか。

2011年3月の東日本大震災、そして福島原発事故以来、ずっとそのことを考へていました。そして、山田農場の平和と希望宣言を書きました。自給自足を目標とした、自分たちで暮ら

しを作っていく生き方を続けることで、何が足るようになるまで気がしたのです。

2 「無」から「有」を生む生き方

何も無い所から始めるのが面白いというのが、私たちの持論です。最初から「うがあるべきだ」に囚われず、自由に絵を描けるような柔軟さがあることは意外とスムーズに理想に向かっています。まあ、こんなことが言えるようになったのは、農場10年目を迎えた今日この頃かもしれません(笑)。

最初のころは、「何も無い所から始める羽目になった」とか、「お金が無いから、自給的な暮らしをしよう」とか、そんな感じが良かったように思います。いきなり大きな車輪を作っても、回すために色んな苦勞をしなければならなかったかもしれない。身の丈に合った、小さな車輪しか作れなかったおかげで、それを回すコツだけ掴めばよかった。道草もほとんどにできる余裕もありました。無から有を生む、または有のものを使って、段々色んなことが見えてきます。

水がないから水道を引く、電気を引く、家がないから家を作る、チーズ工房、畜舎、そして熟成庫も作る。エネルギーをこするだけ使わない、この土地の菌や酵母でチーズ造り（これは次回）、主人の山田圭介が書きます）、山羊たちの完熟堆肥を使つた自給用の畑作り、自家採種もしくは在来種の種類から育てる野菜や穀物……限りなく様々な場面で自分が作り出す循環について、いちいち考へて行く……もう、すぐ面白い。知りたいことが山のように出て来るし、今の社会で問題となっていることに全部繋がってくるのです。そこで初めて、自分の選択を自分の責任

3 めげせー！自給自足

私たちの屋号はチーズ工房なのですが、農業は農民です。山の急斜面となり、効率と経済のみが最優先でされていくでしょう。その途端、今の市場主義経済のサイクルから抜け出せなくなり、考へている余裕はなくなり、みなさんがみんな、極小な農民になれ

る訳ではない、それこそよく言われるのが、みんなが山田さんになれる訳じゃないよ……です。でも、初めて分か

る「有」を生むことの難さ、意味深さです。豊かに楽しく暮らす小さな農民は、やはり小さいままで「めげせー！自給自足」と心の中で叫びます。

「山田農場の平和と希望宣言」より一部抜粋

私たちは「めげせー！自給自足」を目標とし、暮らしを作る農民です。そうすると見えてくるものがあります。自給自足の本質は経済至上主義的なシステムからの「独立」だということ。自分で作るもので、助ける必要もなく、あるものを大事にし、「大切に暮らし」ということを学んでいきます。食べ物を作る、心を作ります。それは曲がったキウイでも、虫食いのキャベツでも、形の悪いジャガイモでもいいです。みんなで力を出し合い、楽しく美味しく食べ、どうやってたら春夏秋冬の糧を得られるかを相談し合っ

て、「無」にして初めて分か

る「有」を生むことの難さ、意味深さです。豊かに楽しく暮らす小さな農民は、やはり小さいままで「めげせー！自給自足」と心の中で叫びます。

私たちがお金を出して欲しいものを買うということがどうい

ても考へます。自分の利益だけを考へたとき、自分の幸せだけを考へたとき、知らず知らずのうちに戦争へしか繋がる運命を一つでも多く負いき、止めていけば、自ずと平和に向かっていくのではないかと考へることも、自分たちの幸せだけを考へたものでなく、「他から持ってきた」と、より深く見つめた暮らしだと思ふのです。そういう暮らしを一つ、一人一人の手を取り戻していくことで大切なものが見えてくる気がします。家族と子どもたちは、いつも近くにいる、食べるものや暮らしに必要なものを作っていく。多くを求めなくても、あるものを大事にし、「大切に暮らし」ということを学んでいきます。食べ物を作る、心を作ります。それは曲がったキウイでも、虫食いのキャベツでも、形の悪いジャガイモでもいいです。みんなで力を出し合い、楽しく美味しく食べ、どうやってたら春夏秋冬の糧を得られるかを相談し合っ

て、「無」にして初めて分か

る「有」を生むことの難さ、意味深さです。豊かに楽しく暮らす小さな農民は、やはり小さいままで「めげせー！自給自足」と心の中で叫びます。

私たちがお金を出して欲しいものを買うということがどうい

ていく力になり、それが「希望」になっていくと思ふのです。未来を生きていく子どもたちへの「希望」を、そして全ての生きものや動物たちへの「平和」を、きつと意思表示すること、そして自分の責任として、きちんと意思表示すること、今もこれからも「戦争をしない世界」につながる一歩だと信じています。(ブログで全文公開しています。http://yamadenoujournal.com/biography-161.html)

『畜産の研究』（養賢堂出版）より転載
0363-5271710001論文

MAHOROBADAYORI No.4523 17-106 8/4

をいつも考へます。自分の利益だけを考へたとき、自分の幸せだけを考へたとき、知らず知らずのうちに戦争へしか繋がる運命を一つでも多く負いき、止めていけば、自ずと平和に向かっていくのではないかと考へることも、自分たちの幸せだけを考へたものでなく、「他から持ってきた」と、より深く見つめた暮らしだと思ふのです。そういう暮らしを一つ、一人一人の手を取り戻していくことで大切なものが見えてくる気がします。家族と子どもたちは、いつも近くにいる、食べるものや暮らしに必要なものを作っていく。多くを求めなくても、あるものを大事にし、「大切に暮らし」ということを学んでいきます。食べ物を作る、心を作ります。それは曲がったキウイでも、虫食いのキャベツでも、形の悪いジャガイモでもいいです。みんなで力を出し合い、楽しく美味しく食べ、どうやってたら春夏秋冬の糧を得られるかを相談し合っ

て、「無」にして初めて分か

る「有」を生むことの難さ、意味深さです。豊かに楽しく暮らす小さな農民は、やはり小さいままで「めげせー！自給自足」と心の中で叫びます。

私たちがお金を出して欲しいものを買うということがどうい

ていく力になり、それが「希望」になっていくと思ふのです。未来を生きていく子どもたちへの「希望」を、そして全ての生きものや動物たちへの「平和」を、きつと意思表示すること、そして自分の責任として、きちんと意思表示すること、今もこれからも「戦争をしない世界」につながる一歩だと信じています。(ブログで全文公開しています。http://yamadenoujournal.com/biography-161.html)

『畜産の研究』（養賢堂出版）より転載
0363-5271710001論文

ガ口のチーズ

ヤギと羊の混乳チーズです。なぜ混乳か？それは、山田農場の風土を反映したチーズを作るのに、ヤギと羊が最も適していると思つたからです。私たちの暮らしに、ヤギと羊の恵みが、あって有難いと思つたからです。



ガ口とは？古代アイヌ語で、「谷間の岩がごろごろしているところ」という意味だそうです。東北にもある言葉らしく、はっきりとした語源はわかっていません。

でも、この地域の人は、昔からこの地域を「ガ口」と呼んでいます。私たちもチーズ造りにここの地域を反映させたチーズとして、地域の名前で呼ばたいと思い、付けました。

山田農場のチーズは、非加熱・生乳（なまにゅう）を使って製造しています。また、購入の乳酸菌ではなく、この土地に生きたる自然の乳酸菌により造られています。

★ ガ口（ソフト） 998円（90g）

4月下旬から10月頃までは放牧期間になるため、チーズの味わいや香りが、深く、香ばしくなります。クセはなく、生チョコのような硬さとまったりとした舌触りです。さっぱりとした味の中に、ココヤ甘みが感じられ、そのままをカットしてつまんだり、デザート感覚でフルーツやナッツと一緒に召し上がり頂きます。生ハムなどの塩気の強いものとあわせたり、はちみつやメープルシロップをかけて召し上がり頂くのもオススメです。



★ ガ口（ハード） 940円 / 100g 当り

1玉1〜2K位のチーズです。カット販売します。1か月以上の熟成をしており、表面の色は季節によって変わります。焼くと溶けるので、お料理にも向きます。テーブルチーズとしてバクバク食べられます。

