



山田農場チーズ工房 (Keisuke Yamada)

山田 圭介

「めざせ！自給自足」のススナ(その2)

1、ここにあるもので造るチーズ

こんにちは。山田農場の山田圭介です。前回の山田あゆみ(舎長)より引き継いで筆を執らせていただきます。

山田農場の放牧地には、自生する野芝が主体となっていますが、他にもシバ麦や多種のイネ科、山菜、雑草など、遅しく香り高い草たちが生きています。チモシー、オーチャードなどの西洋牧草は生えておらず、種も時いていません。この

切り(北海道亀田郡)では、西洋牧草は40〜50年前に日本に入ってきたそうです。外來種です。現在では主体となつて栽培されていますが、この辺の農村地帯では外來の牧草が入ってくる以前、山草(やまくさ・カヤ、ヨモギ、ハギなど)を

動物たちを育て、どんなチーズを造っているかということ競い、自分のチーズに誇りを持っていました。

外來種の牧草だけに頼る酪農では、味は単一化し、土地の味が出るかどうかという疑問が常にありました。もちろん、気候や土壌の違いである程度の差はあると思います。でも、みな同じ草の種を蒔き、同じような飼料を与えていることが逆に不自然に思え、「地の草」のチーズの味を探索したい…チーズの世界に入った時からずっと思い続けてきたことが、この土地でやると実現させることができたのです。

我が家のチーズは、季節により味・香りともに変化し続けます。特に青草の時期には「桜餅フレーバー」がとても心地よく、秋に向かうにつれ、「ナッツ」のような香ばしい味わいに変わっていきま

す。これらは全て、山の草たちの香りでした。夏期に乾牧草を作っていた時、あの草の香りが「桜餅的」だと気付き、香りのプロの友人に聞いたところ、「草の種類の中で、そういう香りの種類は結構あるよ」とのことでした。やはりチーズの味は草が作る。土地固有の味は人が作るのではなく、あくまでもその土地の気候、環境に強く由来すること。人ができることは、そこに価値を見出し、利用させてもらうこと…それしかない気がされました。

2、身土不二で菌と暮らす

チーズは動物たちのミルクから造られます。そしてミルクは草からです。つまり人は動物たちの助けを借りて、間接的に草を食べています。当然、その動物たちが健康でなければなりません。色々な考え方がありますが、ここでは菌・発酵という視点から考えてみます。人間も、動物も、腸内細菌によって食べ物を分解し、栄養やエネルギーに変えて生きている…体内の菌の働きによって生かされているのです。腸内が発酵するか腐敗するかで、その動物の健康が左右されるのだとすると、体内の菌バランスがいかに重要かということになります。米や野菜、草など、その土地に育った食べものには、その土地の在来菌が住み着き、目に見えない様々な形で密接に関わっています。



写真1 手搾りは山羊にもチーズにも優しい



写真2 山田農場のチーズたち 奥から順に「ガロ」、「ヨシノ」、「テラサワ」。すべて農場周辺の地名が名前になっています。

それを食べる者も然り。「身土不二」は、私たちや動物たちの体を支える菌たちにも通じることでした。そういう訳で、山田農場の動物たちにも、できるだけ「ここにあるもの」を与えています。

3、チーズII土地由来の発酵食品

山田農場では、手搾りでの搾乳を行っています。チーズ造りに至るまで、ポンプなど機械類は一切使いません。昔のイタリア人は、「搾りたてのミルクは、卵を割った状態と同じ」と考えていました。とてもデリケートな存在のため、機械的なプレッシャー(圧力)は、その卵を破壊してしまうのと同じことだという、逞しい想像力を持っていました。人間が思う以上に、自然の状態というものは、その存在自体が完璧であると思います。人の手を加えることによる変化は、想像を超えたものになり、人の目には見えない異変を生じることになると思います。私たちは「卵」を扱うようにミルクを扱うため、毎日朝晩、手搾りで搾乳しています。それだけ大切なミルク…ではどのよう

にチーズを造るべきか…(やつと自分の守備範囲です(笑))！)チーズの世界に入って20年、チーズII発酵食品IIその土地に自生する微生物叢により分解され出来上がる、その土地に住む者にも

とも寄り添った吸収の良い食品であるという結論に辿り着きつつあります。この答えに至るまでに多くの時間をかけました。

現在のチーズ造りの現場において、一般的な方法は65℃30分で乳を殺菌し、主に外国の乳酸菌・酵母・カビなどを使い、ヨーロッパの製造方法・熟成方法に従い、ヨーロッパのチーズにどれだけ近づけられるか？という努力のもと、多くの製品が作られています。例えば、カマンベール。これはフランスのカマンベール村のチーズの名前です。土地の環境や気候、文化が全く違う日本で、輸入した菌やカビを使い、ヨーロッパのレシピで再現されたチーズを「カマンベール」と呼ぶことに違和感を覚えてなりません。



写真3 季節によっては自然のカビが生える

今日本で行われていることは、乳利用ビジネスに過ぎないのでは思ってしまうのでしょうか。造りたいチーズ専用の乳酸菌を選び、好みを酵母やカビを添加し、レシピさえ間違わなければ誰でもどこでも、どんなチーズでもできてしまいます。流行りや売れ線によって、路線変更も簡単です。そこに疑問を感じる生産者も少なからずいますが、経済と効率を考えれば、脱線するのは難しい事です。もう一つ、その手軽な菌たちの安全性は未だ解明されておらず(もちろん製品としての安全は確保されていると謳っています)が、長期間使用した場合の人体への影響はわかりません。今の科学において有用だとか、有益だとか言われているものは、その先の時代、どのような結果をもたらすのか不明な事ばかり。ある特定の乳酸菌を選抜・培養してのみ造るチーズが、本当に文化として何千年も続き、私たちの体や暮らしを支えることが出来るのかどうかは大きな疑問です(そもそもそこに疑問符が打たれないことが疑問です)。また、これらの選抜された菌や酵母たちの働きと、自然界の菌(自生の菌)や酵母たちの働きは、全く違うものです。乳を完全に分解し、食用とするものがチーズであるならば、自然界で起こる複雑に絡み合う発酵の過程は、単一の菌だけで成せる技ではありません。わかりやすく言うと、イーストか天然酵母のパンか、日本酒の速醸か生酛か…ということとです。完全な発酵の過程を経ないものは、発酵食品という食べものになりえるのでしょうか。

4、唯一無二なる発酵食品

山田農場では、この土地で出来るチーズ造りをしたいと考え、培養された外來の菌は使わず、ここで採れた自生乳酸菌を使います。自生乳酸菌を使うには、殺菌しない生乳でなければなりません。昨年、地元の保健所と幾度にも渡って相談を重ね、法律的に問題のない事を確認し、生乳、そして自生乳酸菌を使うチーズ造りに理解を頂きました。日本では初めての事なので、これからも相談しつつ、どうあるべきかを共に考えて行くという方向です。また、自生乳酸菌を使うには、今までのように、ヨーロッパのレシピをそのまま持ってきたのではうまくいきません。この土地に住む在来菌、気候、環境、土壌、文化…それらを同じ目線で見つめ直したとき、自ずと生まれたチーズがこのチーズです。その唯一無二なる発酵食品は、私たちの暮らしに根付き、文化として世代を渡っていくことを夢見て…今日もチーズを造ります。

『畜産の研究』(養賢堂出版)より転載
0369-5247/7711000
1 論文/



写真4 この山全てがチーズに溶け込む

MAHOROBADAYORI