

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 57

チーズも宿もヴィラも作り、

牛と、新しい関係を築く酪農家の巻



中標津にしかないチーズを

今回のスロー旅は道東の中標津町へ。この町で竹下牧場を営む竹下耕介さんを訪ねました。

一代目のお父さんから二代目を継いだのは二十三歳の時。還暦で経営を移譲されました。継いだ時はお父さんと同じ様に、牛乳を搾って出荷していましたが「三〇歳になったら違う品種の牛を飼って、自分の牛舎を作ろうと思ってたんです」。そして三〇歳の時、ブラウンスイス牛を導入し、初めてミルクを搾った時に、これはチーズに向いていると考え、二〇〇八年頃からチーズの勉強を始めました。

そしてチーズの勉強会でチーズ職人を目指す邦枝さんと知り合い、二〇二一年に結婚。新婚旅行先はチーズの勉強を兼ねてフランスのコンテ地方へ。地方を巡り、その地域にしかないチーズを知り、その作り手の背景や物語に触れ、そんなチーズ作りに心惹かれたご夫婦はチーズ工房を作り、試作を重ねました。

また、ゲストハウス「Ushiyado」を二〇一八年に中標津の町中に開業。翌年の二〇一九年からチーズの販売を始めます。竹下さんは「最初から最後まで、チーズを自分で作って提供する場所ができたので、このチーズを食べに中標津に来る人が増えるといいな」と話します。そう、チーズはふるさと納税以外、中標津に來ないと食べられない、この地域だけのチーズなのです。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター＆絵本作家。さまざまな媒体のイラストや
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



ushiyado（竹下牧場）

標津郡中標津町東3条北1丁目4-2 2F(JR釧路駅よりレンタカーまたは阿寒バスにて中標津ターミナル下車、徒歩約2分)
TEL.0153-77-9305(受付時間13:00~18:00) チーズの販売時間/13:00~18:00
ushiyado/ushiyado.jp 竹下牧場/takeshita-farm.jp ファームヴィラ拓/taku.takeshita-farm.jp

今までもこれからも牛とともに

ゲストハウス「ushiyado」のコンセプトは、「牛と新しい関係が生まれる宿」。宿泊するだけでなく、牛や牧場を知ってほしいという思いが込められていて、朝食時にはバター作りも体験できます。開放的な空間のラウンジは、竹下牧場のチーズの販売や地域コミュニティとして、宿泊客や町内外のいろんな人たちとの交流の場になっています。

また、今年「ファームヴィラ拓」をオープンさせました。ここはもともと原野で竹下さんのお父さんが牧場を作るべく、開拓を始めた場所。人生を切り開いた原点でもあり、ここから、さらにいろいろな人たちの新しいチャレンジが生まれたらいいなあと考えています。太陽光で電力を賄う建物は、二つの寝室と宿泊者が調理できる広いダイニングキッチンがあり、大きな窓からは牧場の雄大な景色が広がります。また、開拓時代の細い道が散策路になっている他、牧場をドライブするためのEV車も備えられています。

コロナ禍中、道外から快適な環境を求める人たちがゲストハウスへ来ました。その中で感じたのは食に疑問を持つ人が増えたことだと言います。竹下さんはチーズ作りはもちろん、安全な食を提供することも、宿を通して生まれる新しい可能性も、数年先を見つめています。牛とともに次は何を作るのでしょうか？これからも楽しみな竹下牧場です。