

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 63

雄大な風景の中で牛とともにあるチーズ工房の巻



★せたな町

チーズ工房にチーズがない？

今回のスロー旅はせたな町へ。今回はせたなで牛を放牧し、チーズなどを作る村上牧場「プレラ」へ、村上健吾さんと妙子さんご夫妻に会いにきました。

お風頃にせたな町に到着し、迎えにきてくださった健吾さんの車で牧場へ。お風ご飯に妙子さんが特製キーマカレーを用意してくださっていました。このカレーに使われているお肉はもちろん村上牧場のグラスフェッド(牧草だけで育てている牛)の牛挽肉。美味しく、おかわりしそうな勢いで舌鼓を打ちながらご馳走になりました。

「プレラ」で作るチーズは、「北のハイグレード食品」にも認定されている長期熟成のカリンパとモツアレツラチーズ、そしてスカモルツァとそれをスモークしたスカモルツァ・スモークの四種があります。草だけで育った牛のミルクを使ったチーズは、作るとすぐに売り切れてしまうほど人気です。チーズ工房の改築中では今は販売していないのだとか。日々に追われなかなか工房が完成しないのだと聞き、「これは早く再開しないと」と私たちが言うとうっと言ってください」と笑いながら妙子さん。「仕方がない。左官屋さんに頼もうかなあ」と健吾さん。仲良しなご夫妻を見ると、このチーズが美味しいのは、家族が仲良しで牛への深い愛情とせたなの自然がギューと詰まっているからなのだろうと思いました。



●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。



村上牧場 レブレラ

久遠郡せたな町瀬棚区西大里359 (JR長万部駅下車、函館バスでせたな町市街停下車、車またはタクシーで約10分)
営業時間／10:00～16:00 定休日／不定休 TEL・FAX:0137-87-2009
repreira.murakami@gmail.com FB・Instagram

映画のモデルに

健吾さんは村上牧場の三代目。札幌の大学を中退し、四年間、観光牧場などでチーズ作りや直売所などの仕事を経験して二〇〇六年にせたなに戻りました。当初はホルスタインを主に育てているお父さんと一緒に仕事をしていましたが、放牧牛のミルクでチーズを作りたいと、自分でジャージー牛やブラウンスイス牛の放牧を始めました。そして二〇〇八年チーズ作りを始め、指導してくれたのが、同じせたな町で北海道のナチュラルチーズの祖「こんどうチーズ牧場」の故・近藤恭敬さんです。その年の暮れに工房を立ち上げ、健吾さんのチーズ作りが始まりました。そして翌年には巡り合った妙子さんと結婚し、今では家族も四人に増えました。最近、レブレラでは育てた牛のお肉の販売も手がけています。牧場では仔牛が生まれ離乳するまで通常よりも長い四ヶ月間たっぷりのミルクで手間をかけて育てています。その分愛情も増して、大事に育てた牛をお肉にした後も大切に食べてもらいたいと、人に委ねずに自分達で販売しているのです。

健吾さんと妙子さんは二人三脚でチーズ作りと牧場運営を行なってきました。二夫妻の出会いのエピソードや暮らしの豊かさは、映画「そらのレストラン」に散りばめられています。「せたなの家族のいる場所が一番好き」という健吾さんと「牧場で自給自足的な暮らしが夢だった」という妙子さんの言葉が印象的でした。