



チーズマスター会通信

2016.10

今回のマスター会通信では、2016年9月30日～10月1日に行われた研修旅行「長野の山羊牧場・チーズ工房とワイナリーの旅」の様をお届けします。

遠い昔の話ですが、島崎藤村の「小諸なる古城のほitori・・・」で始まる「千曲川旅情の歌」という詩によって、信州の片田舎だった佐久地方は全国に知られるようになります。北海道で少年だった筆者はこの詩によって、遠い信州の地に佐久という詩情豊かな郷があることを知ったのでした。今回のマスター会の研修の旅は、その千曲川流域の佐久地方を訪ねる旅です。



信州佐久の味覚を楽しむ学ぶ旅へ

9月30日、8時44分東京発。一時間と少しで信州の佐久平に着きます。駅には現地参加の男性2名と、案内役をかってくださった是本健介氏が待っていました。

この辺りは俗に佐久地方と呼ばれ、秩父連山と八ヶ岳に源を発する多くの小川が集まって千曲川になり、浅間山や蓼科からの水流と出会い小さな盆地を形成している所が佐久平なのです。川沿いの平地に開かれた、刈り入れ直前の田圃はまさにこがね色に輝き、兩岸の傾斜地にはリンゴ、ブドウなどの果物が収穫期を迎えていました。

案内役の本氏はこの豊かな土地に、今まさにチーズ工房を建設中で、新しいシェーヴルチーズの創作に情熱を傾倒しておられる気鋭のチーズ職人なのです。

日本ザーネン種の源流を訪ねる

駅を出るとすぐ、近くの独立法人が運営する「家畜改良センター」に案内されました。センターの教室でヤギに関するレクチャーを受け、山羊乳を試飲した後に山羊の牧場へ。ここは日本で生み出された「日本ザーネン種」という乳用山羊の血統を守りながら繁殖させ、全国に配布し続けている唯一の機関なので、山羊に会うまでの検疫は厳重です。見学用のつなぎを着て、3回（往復で6回）長靴をはき代えて消毒、やっと山羊に会うことができました。不安定だった天気予報が外れて太陽が降り注ぐ牧草地には、浅間山を背景に真っ白い山羊達が群れ、呼べば鳴きながら寄ってきて愛嬌をふりまく可愛らしい山羊に女性陣は大感激の様子でした。



信州の十割ソバを味わう

信州といえばソバが合言葉ですが、佐久地方に全国に知られたソバ屋さんがあります。地方公務員から転身してソバ職人になった北沢正和氏。辺鄙な山間の古民家を改造し「職人館」を開設。地元の素材にこだわり、ソバを中心に様々な創作料理を提供して話題になります。そして2010年に農水省が制定した「料理マスターズ」の第一回目に最高位のブロンズ賞を受賞します。（一回目はまだシルバー、ゴールド賞はなかった）

昼食はその職人館を訪れました。最初に現れた花びらと野菜で飾られたソバサラダ？も秀逸でしたが、この店の目玉は地元のソバを石臼で引いたソバ粉100%の十割ソバです。十割ソバは特有の強い香りがあるものの、つるつるとはいきません。素朴で力強いソバで、ぼやぼやしていると切れてしまう。最後のソバ湯も香り高く濃厚でした。



温泉と蓼科山麓のフランス料理にうっとり

午後は近くの小さなワイナリーを訪ね試飲をし、中山道の古い宿場町を散策をした後は、蓼科山に近い谷間にある春日温泉の宿に入ります。

そしてその日の夕食は、宿から少し離れた「Restaurant さんざ」へ。店は県道沿いに建つ山小屋風の一軒家で、他の民家は見えません。でも、この店は知る人ぞ知る、異色のフレンチの店なのです。食材のすべてを地元産にこだわり、採れたての素材を生かしてフランス料理に仕上げるのです。野菜やハーブなども自家畑のもので、その夜は珍しい山の茸が沢山出ました。盛り付けもシンプルで美しく、カトラリーも洗練されていました。ディナーは一組だけしかとらないということですが、我がグループ 12 名で部屋がいっぱいでした。旦那様がシェフで、奥様がサービスの二人三脚。ほどよいスピードで出てくるお料理の一つ一つの素材や調理法が個性的で、その都度うるさ型の間で論争が沸騰、予定時間を大幅にオーバーする始末でした。最後は是本氏他のお持たせチーズでしめて、約 4 時間の食事が終了しました。お疲れ様。



信州のワイナリー探訪

翌日の朝は 9 時に出発。天候は曇り。今日の訪問は酒屋ばかり。まずは、その途中にある「道の駅」に立ち寄ります。そこには採れたての地物の野菜や果物等が山積みで、女性群の購買意欲をそそっていました。そのあと、千曲川右岸の傾斜地にある、ワイナリー、ヴィラデストへ。ここはご存じの通り、文筆家で画家の玉村豊男氏が開いたワイナリーです。1991 年に玉村氏がこの地に移り住んだときは、「晴耕雨読ときどきワイン」という著書の題名のように、のんびりと田舎暮らしを楽しむつもりだったようですが、25 年を過ぎた今では誰もが知る有名なワイナリーに成長。レストランや土産店なども併設され、通年訪れる人が絶えない人気スポットになっているのです。



我々はまず、2015 年設立の Arc-en-Vigne という試飲室でワインを飲んだ後、すぐ近くのヴィラデストへ。高台に建つカフェレストランの下はワイン用の葡萄畑で、その下の方には千曲川沿いの町並が見えます。まずはワイナリーの案内人に、収穫間近の葡萄畑の前で、ワインに関する様々なレクチャーを受けた後、庭園内を散策。

そして昼食は、葡萄畑が見下ろせるカフェで、まずは軽快なシールドで幕を開けました。料理はフレンチというか、地元の素材を生かした洋風料理とでも言いましょうか、まずは可愛いアミューズ・ブーシュに始まって、「野菜づくし：秋のヴィラデスト」という名のサラダ。そして肉料理からデザートへと進みます。やや素朴な料理ながら、味もよくボリュームもほどほどで、皆さん満足の様子でした。飲んだワインは何だったか。見落としてしまいました。全ての日程を終え最後は佐久平駅近くの日本酒専門店に立ち寄り、またまた試飲と買い物に精を出したあと一路東京へ。心配された雨も降らず、しっかりと楽しみ、学べた二日間、多数派の人生経験豊かな淑女たちの、食べる、しゃべる、飲む、買う、の連続攻撃に少数派の男性達は息をひそめておりました。（記：坂本 嵩）

