

# チーズカ 牧歌

神奈川県厚木市王子

## 小さな牧場で作る王子様のチーズ

神奈川県厚木市の住宅街にある小さな牧場で、日本では珍しいジャージー牛のミルクから作った乳製品を販売する工房がある。かわいい動物たちにも会える、この工房を訪ねた。

小田急線、本厚木駅からバスで15分。閑静な住宅街に工房兼自宅を構える「牧歌(Bocca)」。

乳を原料とする牛のプリンスと、羊乳の「羊のプリンス」の2種類。プリンスという名前は工房のある住所、王子にちなんで命名した。どちらも熟成期間が最低12カ月だが、時には3年近く寝かせることもある。また、牛乳と羊のミルクを混ぜて作ることもあるという。「もと

自分の納得がいくまで時間をかけて作る河内さんのチーズは、パルミジャーノ・レッジャーノ(パルメザンチーズ)を思わせる深い旨味と、どこか味噌にも似た風味がある。厚木が地元河内さんは「牛乳が好き」というシンプルな理由で北海道の帯広畜産大学に進学、畜産学を学び、2005年(平成17)に自宅を改築して工房を開いた。現在は動物の世話から搾乳、加工まで、すべて一人で行っているため、牧場の雑草の草刈りなどまでは、なかなか手が回らないのが悩みの種だ。

全国に300カ所あるといわれるチーズ工房の多くは、通販で商品を販売している。しかし牧歌では事前予約の対面販売というスタイルだ。その理由について、河内さんはこう語る。

「チーズは毎回、味が微妙に違うし、カビが中に入り込んでしまふときもある。誤解が生まれやすい、話をしながら売るのがいいと思い、今の方法をとっています」

商品としてチーズを製造するためには、生乳の殺菌機など、高額な設備が必要となる。業務用の道具は値段も高く、個人で開業する際のネックになっているが、河内さんは家庭用のザルなどを使うことでそのあたりをうまくクリアしている。最近ではチーズ作りをしたいという人が、店を訪ねて来ることも増えた。「高額な設備投資をしなくても工夫次第でチーズは作れます。わたしのやり方を見て、これなら自分もできるな、と思ってもらえたらうれしいですね」

一人で作るチーズの量には限りがあり、経済的には大変だが、今後は周辺の休耕地を借りて放牧地にするという計画があると力強く夢を語ってくれた。牧歌のような昔ながらの製法と職人の技術によって、できるだけ手作業で、少量ずつ丁寧に作られたチーズのことをアルチザン・チーズという。これもまた、日本のチーズの新しい一つのスタイルだ。



羊のプリンス(上)は味わい深いコクとうま味、牛のプリンスは発酵バターを思わせる香りと優しい味わい。



1 大きさも熟成期間も材料のミルクもさまざまな、牧歌のチーズ。2 オレンジ色の看板が目印。3 牧歌の羊たち。近所の人々が野菜を持ってえさやりに訪れるという。4 チーズはカットして対面で販売している。5 ジャージー種の牛とオーナーの河内賢一さん。



(野村麻里)