Un petit cafe de Kobe 2003 最終回

牧場内のカフェでチーズを愉しむ

信時　哲郎

ヤルゴイ
神戸市北区山田町下谷上西丸山五―二
TEL　078（581）3220
営業時間　11：00～18：00
定休日　水曜
一・二月は土・日・祝のみ営業
http://yugefarm.com

弓削牧場（箕谷酪農場、レチュール・ユゲ）は六甲山の北側斜面、標高およそ四〇〇m の場所にある。敷地はおよそ七ヘクタール、約五〇頭のホルスタインが飼われている。

しかし、ここは市街化地域。住宅地のはずれに突然牛の看板が現れ、その脇を上がっていくと牛舎が、そしてチーズハウス・ヤルゴイ（モンゴルの草原に咲く紫色の小さな花のこと）が見えてくる。

最近になって急に訪れる人の数が増えたという。それは近代文明の行き詰まりが見え始め、人々が無意識に自然を求め始めたからなのかもしれない。もっと広くして欲しいという要望も多いというが、ここは観光農場ではなく、あくまで牧場付設のチーズハウス。酪農が「従」になってしまっては本末転倒である。

作り方もわからない、参考書もない、先達もいない……そんな状態から、弓削忠生さんが自分の牧場で採れた牛乳からチーズを作ろうと思った理由は、極めて単純にして明解。生産調整――経済的な影響はもちろんだが、せっかく採った牛乳を棄てろという政府の方針に、弓削さんは納得できなかった。

試行錯誤の結果、ようやくカマンベールチーズが完成。乳製品製造業の認可も受けるが、安心したのもつかの間。ここでまた新たな問題が発生した。チーズを作った時の副生物であるホエー（乳清）の処理である。ホエーはたいていそのまま廃棄してしまうものらしいが、これは大西洋を汚した元凶とも言われる厄介モノ。まさか垂れ流すわけにはいかない。そこで考え出されたのがホエーシチュー。産業廃棄物呼ばわりをしてきたが、ホエーはたんぱく質や糖質をたくさん含んでいるのに、エネルギーや脂質が低いという優秀な健康食品。今ではホエーから作った石鹸も、弓削牧場の人気商品となっている。

一九八七年には、新しいチーズ料理を提供するためにチーズハウス・ヤルゴイが建てられた。ここではシチューやカレー、ピザといったメニューだけでなく、生チーズに醤油をかけて食べるといった創作メニューも味わうことができる。そのほかにもライブやチーズ作りのセミナー等が実施されたり、ここで結婚式を挙行したカップルも、既に七十組に及ぶという。

「来年は長男が戻ってくるんで、またいろんなことができるんじゃないかと思ってます。」と、弓削和子さん。

レチュール・ユゲのトレードマークはチーズを作り始めた頃の弓削夫妻の三人の子供たち。長女は今、牧場で働き、長男は来春、北海道の酪農学園大学を卒業して神戸に戻ってくるという。次女は現在、東京農業大学で勉強中だ。酪農とチーズ作りにかける両親を見て育った三人が三人とも農業を志すというのは、なんとも頼もしい限り。西日本の酪農をリードしてきた弓削牧場に、トレードマークである三人が加わって、さらにパワーアップする日も遠くはなさそうだ。

ホエーシチューセット	一五〇〇円
コールドビーフとホエーシチューのセット	二〇〇〇円
ビーフカレー	八〇〇〇円
ベーグルサンド	九五〇〇円
フロマージュシフォンケーキ	四五〇〇円
ババロア	四〇〇〇円
ミルク	三〇〇〇円
カフェオレ	四〇〇〇円
炭火焙煎コーヒー	四五〇〇円

住宅地のはずれにあるこの看板の脇を通って丘を上がっていくとヤルゴイに辿り着く。

新製品のベーグルサンド。搾りたての牛乳を使ったカフェオレは、砂糖など入れなくても、十分に甘い。