

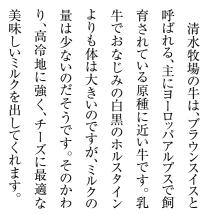
北アルプスの別世界

野県松本市奈川の地。岐阜県と接 のせせらぎ。そこは日常の喧騒から 鳥のさえずりと近くを流れる渓流 す。目を閉じて聴こえてくるのは、 間から真つ青な青空がのぞいていま 水蒸気が空高く立ち上り、雲の切れ ます。雨上がりの牧場は、地面から に包まれ、遠くに牛たちの姿が見え ズナラ、ブナ、もみ、カラマツの深い森 奥に広がる60ヘクタールの牧場はミ ら1800メートル。北アルプスの山 麦峠があります。標高は1500か する県境には、女工哀史で有名な野 離れた、まさに別世界です。 松本駅から車で1時間3分の長



美人な女の子たち

ここの牛たちは違います。 いてあまり動かない印象でしたが、 軽やかです。牛と言えば、じっとして まるでスキップをしているかのように に近づいてきます。よく見ると、みんな ながら、牧場の奥に足を進めると遠 くにいた牛たちが、だんだんとこちら 豊かな自然を五感いっぱいに感じ



奥が見えないほどの広い広い牧場。 牛たちは、本当に自由です



発酵食品をたずねて

今月ご紹介する発酵食品は「チーズ」です。 長野県松本市にある清水牧場チーズ工房にお邪魔しました。 ライターの加藤(ヘルスケア商品開発センター)が、優しく手を触れているのは チーズ造りに適したブラウンスイスという品種の牛たちです。 牧草の緑がとても美しく、すばらしい環境でした。





チーズ工房

ヨーロッパアルプスでは標高1500 トル以上の高地で放牧された牛

> 癖の強い本格派軟質チーズ(森の した半硬質チーズ(山のチーズ)、 ます。ウォッシュタイプの3ヵ月熟成

ーズ)や、8ヵ月以上熟成させた1

ル約8㎏の長期熟成硬質チーズ

のミルクから造られるチーズを「アル

ージュ」と呼びます。アルバージュを

の子も清潔でとっても毛艶がよく、 かったため、一瞬たじろぎましたが、ど んなに近くで牛に囲まれたことがな 人懐っこく、顔を近づけてきます。こ に囲まれていました。みんなとても 気づいたら、あっという間に牛たち

す。

ご夫妻が、二人で協力して行っていま

ズ造りや販売はオ

ナ

-の清水さん

しゃいますが、毎日の牛の世話、チー

ると酸味のある香りが漂っていま た。約10℃に設定された熟成庫に入

週に3日、アルバイトの方がいらっ

愛くるしい目をした美人な女の子

アルバージュです。

必要です。清水牧場のチーズ工房で 造るには牧場のすぐ近くに工房が

そうです。購入する場合は必要な

の方優先で、店頭でも買えないのだ (バッカス)など。人気のチーズは予約

分量をカットしてもらいます。

熟成庫の中を見せていただきまし

造られるチーズも日本では数少ない

成を促進し、乳酸菌やバクテリアが す。この赤みの正体はリネンス菌とい じわじわと美味しいチーズに変化し 快適に生きられるこの熟成庫の中で る証です。途中で表面を洗っては熟 うバクテリアで菌が元気に生きてい チーズの表面は赤っぽく見えま ばかりです。

す。造るチーズはその日によってさま

㎏のミルクを使ってチーズを造りま

毎日、前の日の晩と朝絞った20

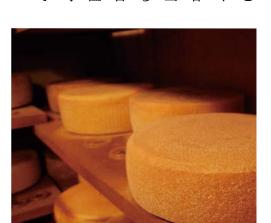
生きもの相手で365日休めない中、 取材に快く応じてくださった清水牧場長

ざま。全部で6種類のチーズあり

の空っぽの牛舎を見学していると、ど 工房横にある牛たちが出払った後

の12時です。毎朝6時過ぎに搾乳 牛たちのための泥道から続々と牛舎 えてきました。牧場から工房へ続く うです。時々迷子になる子牛は母牛 間になると勝手に帰ってくるのだそ によっても違いますが、皆それぞれ時 由に牧場へ出掛けます。天候や気温 た後、ゲートを開けると牛たちは自 に戻ってきます。時計を見るとお昼 こからともなく牛の鳴き声 が聞こ





がちゃんと探しに行きます。 むことなく続く光景です。 ミルクをコップ1杯飲ませていただ

毎日休

冬は2mを超える積雪 の中、毎日の丁寧な

作業がつづく

さらに味に深みが増していて濃厚 で、とても癖になる味です。 味です。このミルクから造るチーズは ていて自然な甘みが口に残る、優しい きました。コクがあるのにさらっとし

清水牧場のご紹介

北アルプスの山奥にたたずむ清水牧場では、標高 1,400~1,800mに広がる牧場で、たくましく育ったブラ ウンスイス牛と、フライスランド羊がのんびりと草を食ん でいます。

清水牧場では、毎日新鮮なミルクを使用して、存在感の ある山岳のチーズ、ウォッシュタイプのチーズ、フレッシュ チーズなどの6種のチーズと、ヨーグルトを造っていま す。山に遅い春が訪れると、雄大な景色のもとピクニッ クも楽しめます。



■所在地

〒390-1611 長野県松本市奈川51

■連絡先

Tel.0263-79-2800 Fax.0263-79-2801

■営業時間

10:00~17:00

■休業日

火曜日·年末年始 祝日およびゴールデンウィーク・お盆期間は休まず 営業

■交通のご案内

松本駅より車で1時間30分



奥で造られた美味しいチーズを求め すと、牧場をのびのびと元気に駆 、マイナス25℃にもなるという山 冬には2メ 全国のチーズファンが遠くから足 アルバ ージュの味を思い

け

回る牛たちの姿が、自然と目に浮

が

ジュを味わってみませんか。 かびます。皆さんもぜひ一度アルバ