



111

牧場と一体化した素敵な食事処

金丸弘美

食総合プロデューサー

東京都八王子市小比企町にある磯沼正徳さんの

『磯沼ミルクファーム』へ久々に訪ねた。というのは牧場内に食事処ができたというからだ。

『磯沼ミルクファーム』のおつきあいは、もう

20年以上になる。講師をしていた明治大学農学部

食料環境政策学科「食文化と農業ビジネス」、フ

エリス女学院大学国際交流学部「地域と食文化」

の課外授業で「牧場の料理会」を10年以上、毎年

開催してもらっていたからだ。生地を捏ね、好き

な具材をトッピングしたオリジナルのピザをピザ

釜で焼く。ハーブティー、ピザ、デザートまでが

生まれる。それも野菜摘み、ヨーグルトベースの

ソースをかけた夏野菜サラダ、ピザ作り、フロ

ズンヨーグルトとクレメダージュを合わせたデザ

ートづくり、後片付け、牧場の見学、乳しぼり、

牛の成長から餌がどこからきて、糞を発酵をさせ

畑の肥料として循環する仕組みまで学ぶというワ

ークショップ。しかも牛はジャージー、ブラウン

スイス、ホルスタインが飼われていてミルクの味

比をする。そもそも異なる牛がいて、そのミル

クの味わいがどれも個性があり、それぞれ違うと

いうこと自体に学生たちは驚く。牧場での料理会

はコミュニケーションも生まれ実に豊かな時間と

なっていく。学生の生き生きと体験の楽しさを語

ってくれる笑顔に毎回嬉しさを味わっていた充実

の時間だった。

『磯沼ミルクファーム』は、東京・新宿駅から京王線で約35分の山田駅から徒歩5分のところにある。周辺は緑に囲まれて優雅な環境にある。

訪ねたら牧場に隣接して食事のできる『ファ

ームバーゼル』(TOKYO FARM VILLAGE

FARM BASEL)が誕生したと知った。外に

テラスがあり牧場とその向こうの広がる八王子の

山々、大きく広がる空が一望できる。そこで磯沼

さんが迎えてくださった。出されたのが、ミルク

をつかったソフトクリームにビーフカレー。3.5m

の底が出ていて日射しがあたらない。足元から緑

が広がり爽やかな空気に触れるから心地良く快適

この場所は放牧をしていたところだった。借地

で持ち主から売却

をしたという話

がもちあがった。

もし全く違う建造

物ができたら、牧

場の景観も失われ

てしまう。

そんななか八王

子を中心に多摩地

区と湘南に展開す

る『BASEL』



テラスのテーブルで出された
ソフトクリームとアイスコーヒー



薪は山の中からもってくる。お肉も焼けるし大きな鍋で煮込みもできる。イベント、パーティーみたいなこともできる。敷地は600坪。駐車場もあり40台まで駐められる。お客さんの要望から結婚式も3度行われたそう。

（有限会社バーゼル洋菓子店）の代表取締役・渡辺純さんからコラボレーションの話が生まれたのだという。

「渡辺純社長は面白い方でチャレンジ精神の旺盛な方。『ぜひここにお店を作りたい』と話しがあった。うちは、この土地を取得する時に相談に乗ってもらって応援もしていただいた。建物自体も一緒にプランニングをみんなで重ねた。設計した方がすごい熱心な人。この場所を最大に生かした形にしたいっていう。建物自体は納屋をイメージした形」と磯沼さん。

外観はシンプル。中に入ると天井が高く、牧場に面したところは全面ガラス張りで自然の採光がたっぷりはいつてくる。店内は40席があり、東京八王子の牛乳や野菜、そしてそれらを使ったケーキやフードを提供するカフェ・レストランとなっている。出てくる料理は、磯沼ミルクファームのヨーグルトやミルク、ビーフ、近くの農園「中西ファーム」の野菜などがふんだんに使われている。インテリアは落ち着いた雰囲気。暖炉だんろがあり外にはファイヤーピット（炬）がある。冬は暖炉を焚く。薪は山の中からもってくる。お肉も焼けるし大きな鍋で煮込みもできる。イベント、パーティーみたいなこともできる。敷地は600坪。駐車場もあり40台まで駐められる。お客さんの要望から結婚式も3度行われたそう。

店内には『ISONUMA MILK STAND（イソヌマ ミルクスタンド）』という『磯沼ミルクファーム』直売所があり、磯沼ミルクファームから生まれたヨーグルト、ミルク、ソフトクリーム、スコーン、プリンなどが販売されている。テラスをみると、そこには、さりげなく牧場の牛たちに食べさせる牧草も販売されている。

見事に牧場の風景と食と自然が融合している。建物も調和している。新たな牧場の展開に感じしていたら、そこへ、娘の磯沼杏さんがやってきた。「大学で授業を受けていたの覚えていますか?」「もちろん」。実は杏さんは明治大学農学部に入り、私の授業を受講してくれていたのだった。卒業後、磯沼ミルクファームで働き結婚。現在は、販売部門の責任者。この日、保育園の牧場見学会があり、杏さんは、お店の前に広がる緑地に出ていくと、引率されてきた児童たちの前で、挨拶をしてみんなと牧場へと向かった。ついていくと生まれた子牛、少し大きくなった牛の小屋、そして大人になった牛へと案内して、児童たちに、牛の成長や、ミルクのことなど、とても分かりやすく解説をする学びの講座となっていた。

牧場では乳しぼり体験、石窯でピザがまを作り、焼き芋作り、チーズ作り、バーベキュー会、田んぼでのコメ作りなど、さまざまな体験が行われている。牛を観たらなんと種類が増えている。これまでのホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスに加え、エアシャー、モンペリアルド、ミルキングシヨートホーン、ガンジーなど7種類の牛がいる国内でも珍しい牧場となっていた。牛を紹介する絵入り看板もあり、将来は7種の牛のミルクから牛乳を作りたいと言う。そして「都市のなかで自然と牛と人が共生できる豊かな幸せな牧場になりたい」と磯沼さん。癒しあふれる場となっていた。