

2012年（平成24年）5月31日（木） 地方行政

木曜連載地域力と地域創造^⑧

牧場でランチを作って食べる授業

体験を通して学ぶ「酪農教育ファーム」

金丸弘美

食総合プロデューサー

今月20日、東京都八王子市にある磯沼ミルクファームで「牧場の料理会」を開いた。

この会は、私が教えている大学の授業の特別編として実施しており、今年で6年目となる。参加したのは、フェリス女学院国際交流学科の36人と、明治大農学部食料環境政策学科の7人。牧場で学生がランチを作って食べる授業である。

今回のメニューは、石窯ピザにミルクスープ、デザート、ハーブティー。ランチ作りのほかに、牛の乳搾り体験、ミルクのテイステイング（3種の乳牛のミルクを味わう）、ミートインク（牧場についての話と質疑応答）という内容だ。会費は1人3000円である。

4年ほど前からは、ボランティアで料理家の馬場香織さんに来ていただいている。料理のポイント

トを学生にアドバイスしてもらい、メニューの幅もぐっと広がった。学生たちの手際もよくなり、美味しいものが早くできるようになった。

料理は、いくつかのチームに分かれて行う。釜の薪に火をつける。食器類を洗って準備をする。テーブルを設ける。ハーブティーを作るためのお茶とミントを摘む。ミルクスープに使うチンゲンサイと小松菜を収穫する。野菜類を洗う。地元産の小麦を使いピザの生地をこねて、イーストを入れ発酵させる。トッピングに使うトマト、自家製モッツアレラチーズ、パプリカ、ニンニクなどを切る。バジルを用意する。

薪を使ってピザを焼く学生



作って歓声、食べて歓声

お昼ごろにはしっかりと準備ができて、それぞれのチームが思い思いにピザを作る。

生地を伸ばし、皿に小麦粉を振っておく。トマトソースをかけて、そこにトマト、パプリカ、バジル、チーズなどをトッピングし、釜で焼く。焼けたピザから順次食べていく。

参加者全員が、生地から作り、薪釜で焼くのは初めて。ピザを作って歓声が上がリ、食べてまた歓喜の声上がる。作業をしていくうちに学生たちはだんだんと打ち解け、コミュニケーションも深まる。

ピザが一通りでき上がった。チーズたっぷりのもの、トマトを中心にしたもの、ハチミツをまんべんなくかけたもの。個性あふれるピザが登場し、それぞれを食べ比べてまたまた歓声があがる。

ピザの次は、野菜の入ったミルクスープ。大きな鍋に、搾ったばかりのミルクをたっぷり入れて、学生たちがとった小松菜とチンゲンサイのほか、ブロッコリーや春菊などと一緒に煮込む。ミルクのあまい香りが漂う野菜たっぷりのスープができ上がる。素材がいいから、シンプルでもそれぞれの持ち味が生きる。

デザートは、馬場さんの指導で彩りも華やかな3種類が登場。まずは、凍ったイチゴとミルクをミキサーにかけた「スムージー」。それに、白いボール状の「トライフル」。これは、メープルシ

ロップをかけたフランスパンの上に、カスタードクリーム、リンゴ、バナナ、ヨーグルトチーズ（磯沼流クリームダンジュ）を重ねたもので、ミントが飾つてある。よくかき混ぜて食べると、ヨーグルトチーズの濃厚な味とメープルシロップの甘さ、果実の酸味が絡み合つて口の中に広がる。

馬場さんの指導でうまれたデザート



もう一つは、フランス料理の「ウッフアラナージュ」風のお菓子。馬場さんによると、かつて家族と過ごした米国では「スノーエッグ」と呼ばれていたという。トライフルのカスタードを作るときに余った卵白を使う。キャラメルソースに卵白の玉がふわふわと浮かんでいる。

材料がたっぷり用意してあるので、スープからピザ、デザートまでおなかいっぱい食べられる。みんなよく食べる。そして、すっかり満腹になつたところで牧場見学に。

牧場の周辺は住宅地

磯沼ミルクファームは、JR八王子駅からバスで10分ほどのところにある。京王線山田駅からなら徒歩5分。みんなが驚くのは、都内に牧場があるということ。何しろ周辺は住宅地。そこに突然、牧場が現れる。

牛小屋の床にはコーヒー・ココアの殻が敷かれている。周辺に住宅が増えたため、糞尿のにおい対策として始めたものだ。コーヒーやココアを作る工場から廃棄される殻をもらい受け、毎日、少しずつ汚れたものを取り出し、新しいものと入れ替える。取り出した殻は発酵させて堆肥にする。堆肥は、周辺の野菜農家に売ったり、一般家庭のガーデニング用として販売したりしている。

牧場で飼っている牛は、ホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスの3種類。日本の牧場では、黒白マダラのホルスタインが圧倒的に多いので、これは珍しい。

ホルスタインは体が大きく、ミルクと肉の双方がたくさんとれる。一方、ジャージーとブラウンスイスは、乳脂肪分が多く、濃厚なミルクを出す。磯沼さんが3種類の牛を飼育しているのは、個性あるヨーグルト・牛乳を製造・販売したいとの理由からだ。

牧場は六つのエリアに分かれている。生まれたばかりの牛の小屋、やや成長した牛の小屋、餌を食べて休む場所、ミルクを搾る場所、傾斜のある運動場、そして広々とした牧草地である。

牛に餌をやる学生



ミルクのテイステイニング

一通りの牧場見学が終わると、ミルクのテイステイニングである。3種類の牛のミルクと、それらをブレンドしたミルクの計4種類を比較しながら、見た目や香り、味わいの違いを書いていく。「味覚のワークシヨップ」である。「官能評価」とも呼ばれる。

あらかじめワークシートを作っておき、それに書き込んでいく。フランスやイタリアなどでは、学校教育やイベント、バイヤーなどの取引の場でよく行われている手法だ。イタリアで実際にワークシoppを受けてその面白さを知り、牧場の料理会にも取り入れた。

ふだんミルクを飲み比べることはあまりない。比較してみると、ホルスタインは白さが際立ち、味わいがさらりとしている。乳脂肪分が少ないためだ。ブラウンスイスやジャージーは乳脂肪分が多く、濃厚なミルクからバターやチーズが生まれる。

欧州のチーズの多様性は、牛や羊、ヤギといった動物の違い、牛の品種の違い、そして乳酸菌の違いから生まれる。こういう素材をしつかり知ることによって料理の組み立てが生きる。

朝10時から午後2時までの予定だった料理会だが、料理をたっぷり食べて牧場を見学し、テイティングまでしたら4時近くになってしまった。最後に、朝摘んでおいたお茶とミントのハーブティーが振る舞われてお開きに。

学生の感想に発見と喜び

学生に感想を書いてもらった。

「ピザ作り、デザート作り、スープ作りなどの中で、私はピザ作りをさせていただいた。家でピザを作ったことはありませんが、粉を混ぜたりして作るの初めてですごく楽しかった。トッピングも自分たちでできて、いろんな人が作ったものを

あげたり、もらったりして交流できて新鮮でした」

「特に印象的だったお話は、地域の農家と協力し合って経営をされていたことです。堆肥を農家に提供し、野菜の残りをもらって、相互関係の深さを感じました。また経営の多角化が進んでいると思いました。農家が経営を継続していくために多角化を進めることは大切なことであると授業で学びましたが、それを肌で実感することができました」

このほかにも、「自分の手で最初から作るの、何と何を組み合わせるとこんな味になるということが実感できた」「普段では体験できない料理、牛との触れ合い。とても楽しく素晴らしい経験でした」「都心から1時間ほどのところに牧場があつて驚きました」「馬場先生には、すぐに使える料理知識をたくさん教えていただき、今後に役立てていきたい」「1日自然の中においてとても心が穏やかになった気がします」「それぞれのミルクの味が違っていて驚きました」「ヨーグルトからとったクリームチーズは濃厚で、サラダとよく合っていておいしかった」「トマトはあまり好きじゃなかったのですが、モツツアレラチーズとトマトとバジルのサラダはすごくおいしかった」「――など、どの感想にも発見と喜びが満ちあふれている。牧場の体験で新鮮な刺激を受けたようだ。

体験を通して学んでいくことほど、深い学びはないと思っている。「先生、楽しい」「こんな授業、またしてください」などと駆け寄ってきて、満面

の笑みを浮かべる学生を見たときほど、うれしいものはない。

見て、触れて、作って、においをかいで、食べて味わう。すると、五感がフルに使われる。リポートをみると、それぞれが深く感じていることが表現されている。それが、体験するワークシoppの楽しいところだ。特に味覚のワークシoppは、五感で表現することを促す働きがある。

フランスにルーツ

こういった体験ができる農場は「酪農教育ファーム」と呼ばれる。酪農家の全国組織「社団法人中央酪農会議」によると、全国で309牧場が認証されている(2011年度)。

フランスが先進国で、国や州が積極的に支援・奨励している。全国に約1400カ所もある。

教育ファームは、大きく分けて次の4タイプがある。

- (1) 指導ファームⅡ 教育を主たる目的としたもの。
- (2) 農業経営ファームⅡ 農業経営者が運営するもの。
- (3) 混合教育ファームⅡ 教育活動と農場経営の収益がほとんど等しいもの。
- (4) 巡回ファームⅡ 学校、老人ホーム、治療施設、課外活動施設を巡回訪問するもの。

一番多いのは、磯沼ミルクファームのような農業経営ファームだ。

日本では、中央酪農会議が2001年に認証制度を設け、体験型のファーム運営を支援している。

認証を受けるには、①牧場の環境が整っている②トイレ、手洗いがある③施設・生産物賠償責任保険に加入している④けが人が出たときなどにすぐ病院に行ける態勢がある⑤牧場の案内ができる人が必ず1人いる——などの条件がある。

ただ、筆者が牧場の料理会を始めたのは、教育ファームを意識したからではない。デパートの催事で、たまたまヨーグルト販売をしていた磯沼ミルクファームの磯沼正徳さんと知り合ったのがきっかけだ。もう17年も前のことである。

磯沼さんに牧場体験ができないか相談し、知り合いに呼び掛けて料理会を始めた。そして、イタリアで味覚のワークショップを知った。その後、大学で講義をすることになり、学生に現場体験を通して学ばせる学外授業を始めたというわけだ。

この間、磯沼さんの所に何度も通い、牧場の仕事を知り、そこに合ったさまざまな料理も試みた。その結果、テイスティングを取り入れるなどして学び伝える牧場の料理会が生まれた。これが実はフランスの教育ファームがルーツであったとは、後で分かったことだ。

〔「地方行政」(時事通信社)より〕