



25

東京発・酪農家のジェラート

金丸弘美
食総合プロデューサー

東京で牛を飼い、ミルクを搾って、そこからジェラートを作る。そんなところがあるよと教えてくれたのは、もう十五年の付き合いとなる八王子の磯沼ミルクファームの牧場主・磯沼正憲さんだった。磯沼さんも都内で牧場を営み、こちらは濃厚なジャージーのヨーグルトを作っている。

教えてもらったお店の名前は、「モグサファームアルティジャーノ・ジェラート」。

場所は東京都のほぼ中央部にあたる日野市である。さっそく行ってみることにした。

新宿駅から京王線でおよそ四十分の百草園駅から歩いて五分ほど、川崎街道沿いにお店があった。赤くペイントされた木造の建築物は、屋根に風見鶏ならぬ、風見牛がつけてある。横にはサイロをつけた形になっている。店内は天井が高く、しっかりと梁があるゆつたりした空間。店の目の前には田んぼがある。

店内に入ると小さなテーブル席と、ガラスケースに彩り豊かにジェラートがならんでいる。奥にジェラートの工房がある。

ジェラートを製造販売しているのは大木聡さんだ。店頭には奥さんの由美子さんが立っている。由美子さんがジェラートを作り、聡さんは、もっぱら牛の世話と搾乳と、新しくできた聖蹟桜ヶ丘駅前前の店舗に配達をしているのだという。こちらの店は、娘さんの綾子さんと瑠子さんが担当してい

る。家族経営のジェラートというわけだ。

いちばんの人気は搾りたてミルクのジェラート。薄いベージュ色で美しい。ミルクは、前日に搾り、六十八度で三十分の低温殺菌をしたものだという。

ほかに、抹茶、ティラミス、チョコレートなどがあるが、やはり人気は、季節の果実を使ったもの。良く売れているのは近くの農家で採れたブルーベリーを使ったジェラートだった。春はイチゴが人気だという。

大木さんのところも畑が五十アールあって、そこで栽培したサツマイモを使うこともあるという。

百草の店の前には、小さな庭があり、そこには子牛の白黒まだらにペイントした小屋がある。

その日は牛はいなかったが、ときどき牛をつれてくるのだという。

「子牛をおいておくと大変。まわりに人が集まってくるんです」とい

う。ほかのジェラート屋さんでは、真似ができない。



人気の搾りたてミルクとブルーベリー

お店がとても洒落ている。
大木さんによると、「普通じゃ面白くない。牛を飼っているから、牛舎の形にしたかった。それもサイロが付いているやつね(笑)。でも、設計する人がどんなのかわからないというので、たくさん資料を集めてもっていききました」という。道理で個性的なはずだ。

大木さんは酪農経営二代目。農家としては四百年以上の歴史がある。

牧場は、お店の前の道路を挟んで、こんもりと緑の茂った丘のなかにあった。牛舎は、道路に面していて、外観は、ホルスタインのまだら模様ペイントしてある。

「この上には、百草園があつて春の時期には花を観るたくさんの方が訪れます。牛を飼ってもらって、そのあと、ジェラートを食べてもらおうというわけです」と大木さん。

住宅と一体となった牛舎では二十頭を飼っている。ホルスタインが十七頭、ジャージーが三頭である。ほかに北海道に八頭を預かってもらっているという。生まれた子牛は少し大きくなると、成長するまで北海道の広々としたところで健康に育



牛舎の形をしたジェラート工房とお店

てるためである。そこで種付けが行われ、出産二か月ほど前に大木さんのところに戻ってくるのだという。

「十年前には、都内に百五十軒あつた酪農家は、今では三分の一になってしまいました」と大木さん。日野市では、酪農をしているのは大木さんの一軒のみである。

日野市は、かつては農業地帯だった。現在は、ベッドタウンとなっている。約二千七平方キロ。人口は十七万人。農家は今でも約三百五十戸がある。大木さんが酪農を継いだのは、いまから十年ほど前だ。それまでは大学を出てガソリンスタンドに勤めていた。仕事場が近いこともあって、休みには、親がやっていた酪農を手伝っていたのだという。

そして、後をいざれ継がなくてはいくときに、このままやめてしまふか、続けるか、悩んだのだという。でも酪農だけでは生計がたたない。

付加価値のあるものが、必要だということから、酪農家を作るジェラートの店を作ったのだという。「東京では、幅広い乳製品が生まれ始めていて、ジェラートは、すでにやっている酪農家があつて、うちは三軒目になります」と大木さん。

設備をどうするか悩んで、やはりいいジェラートは、イタリア製がいいと聞いて、思い切って海外製を導入したのだという。

「ジェラートも簡単にできるのかと思っていたらそうではなくて、メーカーの研修で一週間くらい通わないとできない。それでこれは自分だけじゃ無理だということで、女房に相談して、彼女が、やってみたいというので始めました」という。

ジェラートの原料だけならジャージーで五頭もいれば十分間に合うという。ほかのミルクは、東京都酪農業協同組合と多摩地区の酪農家と協同乳業で共同開発した産地指定牛乳「東京牛乳」としてスーパーで売られている。