



ミルクを凝縮したような フレッシュチーズ・ブツラータ

金丸弘美
食総合プロデューサー

群馬県利根郡川場村「道の駅 川場田園プラザ」を訪ねることとなった。

「片岡恵子さんが、川場村で最高のフレッシュ・チーズを作っていらつしやる。ぜひ行かれることをお勧めします」と連絡をくださったのはイタリア・エミリア・ロマーニャ州在住の岡崎啓子さん。一時帰国されたときに川場村の片岡さんのチーズ工房を夫婦で訪ねられたという。岡崎さんは JINOWA Consortium という食や文化の交流事業を手掛けるプロジェクトに参加されている。夫はイタリア人でワイン醸造家だ。

岡崎さんとはイタリアのトリノにある食の専門店「イーターリー」にいらしたときからの知り合い。片岡恵子さんは、「イーターリー」が日本に初進出した代官山にお店があったとき（2008年〜2014年）のチーズ担当だった方。そのときに知り合った。岡崎さんと片岡さんは無二の親友。

川場村は東京駅から新幹線で上毛高原駅まで約1時間。そこから車で約30分。当日は片岡さんが迎えにきてくださった。社会学者の上野千鶴子さんにチーズの話をしたら「ぜひ行ってみたい」とのこと。上毛高原駅で待ち合わせ、一緒にすること。

川場村は、標高400mから600mの間に集落や農地が点在する中山間地域。村役場は標

高527・5mにある。人口3314人。ここに1998年に開業したのが「道の駅 川場田園プラザ」だ。大きさは東京ドーム1.5個分。農産物を販売するファーマーズマーケットから、蕎麦店、おにぎりの店、地ビール工房、甘味処、ピザ店、パスタ、ラーメン、ソフトクリーム店を始め、子供の遊び場まであり来場者は年間290万人になるといふから驚いた。

道の駅内の店舗はそれぞれ独立していて、屋根瓦、木材が多く使われ、園内は広々として緑に囲まれ大きな池もある。村内の風景に調和するようにデザインが考えられている。景色もよく美味しいう食とくつろぎの場が見事に演出されている。

しかも村内の農家のリンゴや葡萄狩り体験、神社仏閣、川場の遊び場なども丁寧に案内があり、村全体を周遊して楽しめるようにもなっている。地元の食と農業と料理、体験・風景が見事に調和している。

フレッシュ・



いただいたチーズ。右下がブツラータと生八八上がりコッタ。左がストラッキーノ



川場田園プラザ内にあるチーズ販売コーナー
広々とした園内で食べることができる

チーズの工房は「KAWABA CHEESE」。製造責任者は片岡さん。フランス、イタリアでチーズを学び、その経験を生かし2019年チーズ工房の立ち上げに参加。自らチーズ製造の陣頭指揮に立つ。イタリアとも行き来し現地の機材もノウハウも新たに導入しフレッシュ・チーズを手掛け人気を博している。まさか山村のチーズ工房で片岡さんと再会するとは思ってもみなかった。

チーズ工房は、古い建物を改装したもの。すぐ近くに酪農農家があり、そこで育てた乳牛からの生乳が原料だ。片岡さんに案内された工房内では、半円球の大きなダブルボトム型チーズバットと呼ばれる釜で、その生乳からフレッシュ・チーズが造られていた。「モツアレッツラ」「リコッタ」「ブッラータ」「ストラッキノー」など。

園内にはチーズ専門のキッチンカーもあり、その前のテーブルでチーズをいただくこととなった。どれも新鮮なミルクの味わいを存分に生かしたものの。ミルクそのままがチーズに凝縮されたようだ。

園内には、パスタ専門の店「あかくら」や「ピザハウス」などもあり、チーズを味わうことができる。

片岡さんは「イーター」を退職したあと、故郷の北海道に戻った。そんななか夫に「面白い道の駅らしいよ」と誘われ川

場村を訪ねた。そこで「川場田園プラザ」の永井彰一社長と出会い意気投合。そこからイタリアからチーズ工房経営のジョリートさん呼びよせ、永井氏にひきあわせて、それから片岡さんは、イタリアにも何度も行き、フレッシュ・チーズを学び、イタリア製の資材や機械を輸入し「KAWABA CHEESE」が誕生する。

プーリア州にある工房で学んだというブッラータフレッシュ・チーズは、薄いチーズの袋に包まれて上が結んである。これをピザの真ん中に置いてナイフを入れると、まるでミルクそのままのようなチーズがあふれ出す。ストラッキノーチーズの形状は、お豆腐のよう。食感は柔らかく、ハチミツとの相性がとてもいい。チーズのほどよい酸味がうま味を引き立たせる。リコッタはプリンのような形状で、チーズ製造のときにでるホエイ（乳清）を再加熱し凝固させるチーズとのこと。どれも新鮮で、ミルクそのままがチーズになったような、白色の色合いが、とても爽やかで瑞々しい。片岡さんのおかげで、フレッシュ・チーズに、すっかり魅せられてしまった。

片岡さんによると日本でもポピュラーで、フレッシュ・チーズの基本とも言うべきモツアレッツラ、リコッタは作るつもりだったとのこと。

しかしストラッキノーというチーズは輸入がとても難しかったこと。日本人が好きな柔らかい食感のチーズでもあったことから、作ってみたいと形にしたのだという。社長の永井さんも、海外のことは、現地に行かれていて、似たようなチーズのことを、ご存じだったことから形になったという。片岡さんのチーズにかける思いの強さに圧倒された。

川場村で生まれたブッラータは極上の味わいだ。