



2月、雨氷という珍しい現象が発生。木々に付着した氷が一面にキラキラと輝き、とても幻想的な景色を見ることができました。

今年もあっという間に1年が終わろうとしています。ありがたいことに、今年はチーズの製造量が増え、夫は製造、私はチーズのカットと発送・販売で日々忙しく過ぎていったような気がします。

そんな私たちも、工房をオープンしてから12月で3周年を迎えることとなりました。前だけを向いて走ってきた3年間でしたが、ようやく少しずつ自分たちのペースが出来てきました。ここをひとつの節目として、来年は少し先のことをイメージしながら、自分たちの工房作りをしていきたいと考えています。これからも、どうぞよろしくお願ひいたします。

さて、今年も3周年セールを開催します。お得なセットをご用意しましたので、ご自宅用に、大切な方へのプレゼントに、ぜひご利用ください。VOSTOK laboさんのお菓子のセットは数に限りがありますので、ご予約はお早めにお願ひいたします。



季節で変わるミルク

放牧酪農のミルクは季節によって色味や味が異なります。このことは、私が北海道に来て初めて知ったことの一つでした。

夏場の放牧時期、牛たちは外の青草を主食として過ごします。ミルクの色は黄味(青草のカロチンの色)を帯びて、乳脂肪は下がり、さっぱりとした口当たりです。それに比べ、牧草地が一面雪で覆われてしまう冬場、牛たちは夏に刈り取った草(うちの牧場はラップサイレージというものを食べています)と配合飼料が主食のため、ミルクの色は白く乳脂肪分が高いミルクィな味わいになります。当然、そのミルクから作るチーズも季節によって色味や味が異なります。

ハードタイプのシマフクロウは、写真を見てもわかるように、夏のミルクは黄色いチーズに、冬のミルクは白いチーズに出来上がります。変わるのは見た目だけではありません。ミルクィで優しい味わいの冬のチーズに比べ、夏のチーズは香ばしく、力強い味わいです。

季節によって変化するミルクとチーズ、放牧酪農ならではの醍醐味です。

野鳥観察日記

今年は念願の双眼鏡を手に入れて、野鳥との距離がぐっと縮まりました。レンズの先の一挙一動に魅了され、時間がいくらあっても足りません。今まで声と姿が一致しなかった野鳥も、少しずつ一致するようになってきました。シマエナガもそのひとつ。10月頃から牧場や工房の周りでよく見かけるようになりました。早朝や夕方、かわいらしい鳴き声を響かせながら、群れで慌ただしく飛んでいきます。



シマエナガ Long-tailed Tit

file2

スズメ目、エナガ科

丸く小さな体と、長い尾が特徴的。チーチーチーチュリリジュリリなどと細かい声で複雑に鳴く。木の枝先をひらひらと飛び移りながら昆虫類を捕食。繁殖期以外はほとんど群れで生活する。(北海道野鳥図鑑, 2003, p164)

落石岬

移住して4年になりますが、根室の風景はいつまでたっても飽きることはありません。

Cape Ochiishi

落石岬も、そのひとつ。アカエゾマツの森の長い木道を抜けた先には、海食崖の台地とどこまでも続く太平洋が広がります。何にも邪魔されることなく一面に広がるこの風景は、本当に息を飲む絶景です。

