

今年もまたこのチカプノートを作りながら、嵐のような年末を迎えるため、心と体の準備中です。

今年の前半は、昨年から体調を崩していた父の看病のため、根室と長崎を行ったり来たりしていました。5月に帰らぬ人となってしまいましたが、父が息をひきとる間際、父の病室で母と姉と「切手のないおくりもの」を歌ったのは今でも思い出すとジーンとしてしまいます。全国各地で暮らす兄妹も、父のおかげで約7年ぶりに勢揃いし、お盆には盛大に精霊流しで見送ることもできました。ドラを鳴らし、爆竹を鳴らしながら、たくさんの精霊船が列になって海に向かう光景は、華やかな中にも胸にぐっとくるものがありました。最後の1km、バケツをひっくり返したような雨の中を歩いたのも、またいい思い出です。



今年は牧場の仲間が増えました。犬3匹に、馬一頭。

チーズ工房は4年目に入り、今年は少しゆっくりとチーズと向きあった1年でした。なぜこのチーズを作るのか、本当にこの作り方でいいのか、考えながらの毎日でした。来年は今年の反省をふまえ、ステップアップのため、またひとつひとつできることをやっていこうと思います。



## 野鳥観察日記

野鳥の知識が少しずつ増えていくにつれ、普段過ごしているいつもの場所に、たくさんの種類の鳥がいることに気づくようになります。リビングから眺める庭には、今年是一年を通して、赤くきれいなベニマシコが何度も訪れました。



ベニマシコ Long-tailed Rosefinch

file3

スズメ目アトリ科

尾は長く嘴が丸く小さいのが特徴的。チュルリチー、チュルチュリチュという澄んだ声で鳴く。草の種子や昆虫類を食べる。灌木の上など目立つ場所にとまっていることが多い。(北海道野鳥図鑑, 2003, p190)

## シマエナガリニューアルしました

白カビタイプのシマエナガは、これまで生クリームを加えて製造していたのを、生乳のみの製造に切り替えました。

シマエナガは、季節の変わり目など少しの変化にも敏感で、すぐに調子を崩してしまうとても繊細なチーズです。これまでも熟成がうまくいかないことは何度もありましたが、今年の4月頃から何度製造を繰り返しても調子に戻らず、約3ヶ月間製造しては廃棄を繰り返しました。シマエナガの販売をやめるという勇気も必要なんじゃないかと話し合い(ケンカ?)も何度もしました。試作を繰り返す中で、そもそもクリーム添加は本当に必要なのか、という疑問にぶつかり、どうせうまくいかないならこの際思い切ってやめよう、生乳のみでの製造に切り替えました。出来上がったチーズは、これまでのシマエナガと食感や風味は変わりませんが、むしろ後味がさっぱりとし、熟成が進んだ時のピリッとした辛みも抑えられたものになりました。まだまだ納得のいく出来ではないものの、少し前進です。



相変わらず季節の変わり目は調子を崩しがちのチーズですが、少しずつよりいいものに仕上げたいと思います。

## 別当賀川

Bettogo River

チーズ工房のすぐそばにある別当賀(べっとうが)川は、釣り好きの方や、野鳥好きの方が訪れる、穏やかな流れの川です。

11月の初旬、ガイドの方をお願いして、この別当賀川をカヌーで探検してきました。いつも見ている別当賀川とは違い、ほんの少し上流にカヌーを進ませるだけで、人工物はなくなり、車の音すら聞こえません。たくさんのオオワシ、オジロワシが上空を飛び交い、キラキラ光る川面には遡上する鮭の波紋が広がっていました。

