

今年はずらしく根室の夏が長かったせいか、心の準備をする前に突然年末が迫ってきました。また、新型コロナウイルスのせいもあるのか、田舎暮らしの私たちも、なんとなくいつもとは違った一年だったように感じています。

先日、友人がドローンで工房周りを撮影してくれました。鳥の視点で見ると周囲の景色は、想像していた以上に広大な自然が広がっていて、改めて素晴らしい環境で暮らしているんだなぁと実感しました。このたくさんの自然環境がどうかずっと続きますようにと願うばかりです。



改めて素晴らしい環境で暮らしているんだなぁと実感しました。このたくさんの自然環境がどうかずっと続きますようにと願うばかりです。

昨年産まれた子供は1歳半を迎えます。小さな体でたくさんのお世話を吸収しながら、ぐんぐん成長していく姿が、とても興味深く、とても楽しい毎日です。自我も芽生えてきて、自分のやりたいこと、やって欲しいことの主張が激しくなってきました。楽しい反面、この状態で年末の繁忙期を乗り切れるのか今は不安な気持ちでいっぱいです…(笑)。週末の工房オープン日は、人が来るのが嬉しいようで、ショーケースの後ろから顔を覗かせ、チーズを選ぶお客様を驚かせています。子供に会うのを楽しみに来てくださる方もたくさんいらっしゃり、温かく見守っていただけていること、本当にありがたく思っています。「子育ては自分の育て直し」とよく言われますが、子供の力を借りながら私たちが成長していきたいと思っています。



真ん中の建物がチーズ工房。広がる大自然に感激でした！

どんな食材でも食べ合わせは大事ですが、チーズにはやっぱりパン。美味しいパンがあるだけで、チーズは一層美味しくなります。工房までチーズを買いに来てくれる地元の方にも、美味しいパンとチーズの相乗効果を味わってほしい！という思いで、今年の2月から月に1度パンの販売を始めました。仕入れているのは、私たちが大大大好きな2軒の北海道のパン屋さん。当麻町の「boulangerie 廻りみち」(www.mawarimichi-tohma.com)さんと、音更町の「toi」(www.toi-naturel.com)さんです。どちらのパン屋さんもお世話を焼いてくれるのですが、強いて挙げるとすると、廻りみちさんは、一口食べた瞬間に広がる小麦の香りと甘みが最高の「バゲット」、toiさんは、食べれば食べるほど癖になる味わい深い「茶色いパン」が大好きです。2軒とも通販もやっていますので、気になる方はぜひ一度食べてみてください！



廻りみちのバゲットトラッド

toiの茶色いパン

## 野鳥観察日記

冬の楽しみのひとつは、餌台に集まる小鳥たちの観察です。ふと、手から餌付けができるのかな？と、キンキンに冷えた空気の中、じっと待つこと数分…。集まってきたのはハシブトガラ。警戒心から、近くの枝を行ったり来たり。「おまえ行けよ」「え、おまえが行けよ」なんて会話が聞こえてきそうな攻防を繰り返しながら、ついに最初の一羽が餌をゲット！そのあとは次から次にやってきました。ちょこんと指先に留まる初めての感触に、思わずニヤリ。



ハシブトガラ Marsh Tit  
スズメ目シジュウカラ科

file6

国内では北海道にのみ生息。冬季は庭の餌台にもよく来る。木の枝を忙しく飛び移りながら昆虫を捕食。種子などを捕食することも多い。非繁殖期には他のカラ類と混群をつくる(北海道野鳥図鑑, 2003, p156)

## チカプの食べかた

「どうやって食べるんですか？」とよく聞かれるので、レシピと言うほどでもないですが、お気に入りの食べかたをご紹介します。



### シマエナガ + ジャム

シマエナガに、ジャムを少し乗せて食べると、デザートに早変わり！合わせるジャムの種類によって、広がる風味も変わりますので、ぜひ好みの食べ合わせを探してみてください。私の一押しは、ルバーブとヤマブドウです。



### シマエナガ + 海苔

お客様から教えていただいた食べ方です。シマエナガの塩味と滑らかさに、海苔の磯の香りが良く合います。いくら？うに？のような雰囲気も。

## 和琴半島

工房から約2時間ほどの屈斜路湖の中にびよこんと突き出た和琴半島。Wakoto Peninsula キャンプ、カヌー、釣り、水遊び、温泉、などなど、人気のスポットです。半島をぐるっと一周できる自然探勝路は約2.5km、散歩にはちょうど良い距離です。先端の展望デッキからの眺めは、広大な湖と、それを囲む山々、そして足元を見下ろすとモクモクと噴気が上がるオヤコツ地獄を見ることができます。

