



チカプノート

2022.11.7 発行



工房をオープンして9年目の2022年は、チーズの成長を感じられた年でした。今年カットしたシマフクロウ（2021年製造のもの）は、これまでのチーズに比べ、甘みと旨味が強く、味わい深いものでした。通常6ヵ月熟成での販売ですが、チーズの出来が良かったので、12ヵ月熟成にも耐えられるのでは?と、数ホール熟成を続けてみたところ、これが大正解! 旨味がぐっと増し、サツマイモや栗のようなほくほくとした香りと味わい、時にキャラメルのような香ばしい香りもあり、とても美味しいチーズになりました。もちろん全てのチーズが上手くいったわけではありませんでしたが、ようやく自分たちの理想に近づいてきたとしみじみとしました。その年の天候、その日の牛の体調や生乳の状態、熟成庫の環境など、たくさんの要素が絡まり、全く同じチーズが作れるわけではないですが、ここまでの味が出せる!ということを確認できたことで、また新たなスタートを切ったような気持ちです。今年のシマフクロウもどうぞお楽しみに!

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、お気に入りの食べかたをご紹介します。



ジャンボンフロマージュ

バゲットなどお好みのパンにバターを塗って生ハムとシマフクロウを挟むだけ。シンプルだけど最高に美味しいです。



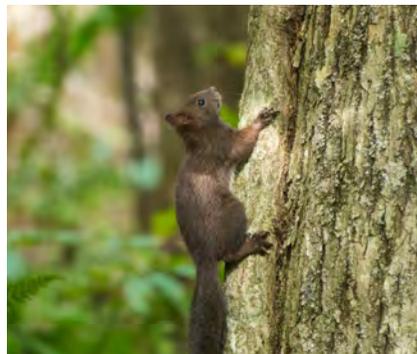
アスパラソテーのチーズがけ

アスパラガスをフライパンで蒸し焼きにしお皿に取り出し、オリーブオイルひと回しと胡椒を少々。最後にシマフクロウをたっぷりすりおろして出来上がり。こちらもシンプルですが最高に美味しい!

今回のチーズはこれ



娘の成長日記 3歳になった娘は、たどたどしかったストライダーをすっかり乗りこなし、自宅から工房までの砂利道を疾走する日々です。外出先では同世代の子供を見かけるとぐいぐい絡んで行く姿に遅しさも感じつつ、ハラハラ見守っています。今年の夏は長崎で初めての海も体験しました。



春国岱原生野鳥公園ネイチャーセンター

ボランティアとして活動している関係で、月に一度訪れるネイチャーセンター。隣接する自然学習林内を周回する「小鳥のこみち」コース（約1.4km）の森林内には、大きなミズナラやヤチダモ、ハルニレなどの広葉樹が茂り、野草の種類も豊富です。野鳥の観察はもちろんですが、足元に広がる柔らかな苔や、そこに共生しているたくさんの種類のきのこもとても印象的です。運が良ければ、エゾリスやエゾモモンガと出会えるチャンスも。



チカプの森

工房前の国道44号線の工事の影響により、道路沿いの木が切り倒されてしまっただけというものの、すっかり見晴らしの良くなった景色に、寂しさと、なんだか丸裸になった

ような気恥ずかしさがずっとありました。いつか工房の庭を森に…とこの場所にきた時から考えていたので、これを機会に一念発起!今年の夏は工房の芝生に苗木を植えることにしました。シラカバ、ミズナラ、ハリギリ、モミジ、サクラ、etc..、3日かかりで43本の苗木を植えました。夏の間は順調にすくすくと育っていた苗木でしたが、ある朝ふと見ると、昨日まであった苗木が数本無くなっている?!急いで近くで確認すると、幹だけ残して枝葉が無くなっていたり、ひどいものは幹の根元近くまで無くなっていたり…。どうやら当初から避けられないと

思っていたシカの食害のようでした。秋が進むにつれてシカの食べ物が少なくなり、ついにやられてしまったようです。食べ尽くされてしまう前に、急いで生き残っている苗木には保護カバーを被せました。ちなみにこの苗木、全て私たちの師匠である三友さんご夫婦が庭から掘り出して運んでくださったものです。伝えきれない感謝の気持ちと、次世代に繋ぐことの温かさや大切さをまた改めて感じる機会となりました。チーズも苗木も、大切な人との繋がりを感じながら育てていきたいと思ひます。チカプの森の成長もどうぞお楽しみに!



野鳥観察日記

2月の吹雪の日、庭に来た珍しいお客様。バードフィーダーに集まる小鳥を狙ってなのか、風のない暖かな場所を探してなのか、30分ほど滞在していました。暖かな家の中からじっくり観察できた、とびきり贅沢な時間でした。



ハイタカ Eurasian Sparrowhawk **file8**
タカ目タカ科
雄はハト程度の大きさで、タカ類では小型。雌は雄よりひと回り大きい。“キッ、キッ、キッ…”や“キィキィキィ…”などと鳴く。小鳥類を主食とし、ネズミなど小型哺乳類も捕食。(北海道野鳥図鑑,2003,p40-41)