

想  
い  
つ  
く  
る  
伝  
え  
る

ふたつと

×

ジェラート日和



季刊  
夏号  
2009年7月1日発行  
無 料



カヤブキ集落で知られる萩ノ島を目指して、柏崎市中心街から国道252号線を鯖石川に沿って十日町市に向かって走ること約45分、旧高柳町役場に着きます。ここから「県立こども自然大国・じよんのび村」は5分程の距離にあり、温浴施設2箇所と宿泊施設、食堂や売店が立ち並んでわたしたちを迎えてくれます。しかし、ぎょうの目的地・萩ノ島はまだ奥にあります。

地元のリーフレットでは「日本の村のなかの村」と紹介しています。萩ノ島集落の入り口の松尾神社前の駐車場にクルマを停めました。案内看板には環状カヤブキ集落の案内図があり、この図の通りに徒歩で集落を歩きました。現在の萩ノ島集落は35戸、そのなかにカヤブキ住宅が21戸存在している貴重な集落です。

庭先で畑仕事の人に「こんにちは」と話しかけてみました。「自然がいっぱいでいいですね」「みんなそう言います」と返事が返ってきました。いろいろ立ち話していると、「この自然がいい」と言って皆さんが来てくれるので、自販機を置くのを止めようと思ったこと。道路も昔の砂利道にしておこうと話しましたが、皆クルマを持っているのでやっぱり舗装になったことなど話してくれました。

「雪は昔は2メートルも3メートルも積りましたが、近ごろは少なくとも今年は50センチくらいだったね〜」

案内図に沿って歩いていくと何人かのカメラマンに会いました。京都から来たという人は、山もカヤブキも自然のままがいいね、と褒めてしきりにシャッターを押していました。

■ 圃場を包む集落

集落全部の圃場を包むように家々が取り囲んでいます。田植えの後の水田には一面水が張られカエルが鳴いています。見渡せば山は青く快晴の空には白い雲が浮いていました。カヤブキのどっしりした存在、家々の軒には薪の棚がしっかり積まれ、かたわらには紫の桐の花、小綺麗な庭先には紅白のツツジが妍を競って咲いています。道端に音立てて急ぐ小川があります。

集落では貴重な水を、「エワカ」と呼ばれる水路を使って全戸に効率よく流しています。代々から受け継いだ方法だと聞きました。どこを歩いてもウグイスが鳴き止まず私の後を追ってくるようです。

■ 今日有ることの「ワケ」

山深く雪深い鯖石川流域河岸段丘の地に、よくぞ300余年、人集い衣食住をなし、命から命を連続と繋いで今日有る、その「ワケ」はいったい何だろうと思考を繰り返します。

集落を通り抜ける風の静けさ、小鳥のさえずり、カヤブキ家並みの落ち着き……。萩ノ島集落はいつまでも今のままで、歴史の縷々を語り続けてほしい日本の村の幻影です。

■ カヤブキ屋根普請

先人のカヤブキ屋根普請は一家一代の大仕事といわれ、集落全員の協力のもとに建立される大事業だったのです。家主代々の魂と集落全体で力を出し合ったという精神的なものが残っています。単にカヤブキといっても代々の住人と集落の長い歴史の一つ一つの全部を内包して現存しているのです。どれもが集落の記念塔のように来訪者の心に残ります。

■ 萩ノ島 小史

地名は「萩野島」とも書き、また単に「島」とも呼ばれていました。鯖石川上流域の河岸段丘の地にあり、谷深く鯖石川の浸食屈曲が甚だしい右岸の段丘地は「モウギの原」(真萩の原)ともいい、一方では「沖の島」\*とも呼ばれていました。

\*:「沖」は山間の平地を意味する。

藩領歴

江戸時代初期	高田藩領
天和元(1681)年	幕府領
貞享2(1685)年	高田藩領
寛保元(1741)年	白河藩領
文政6(1823)年	桑名藩領

戸数推移

寛政2(1790)年	33戸
明治4(1871)年	66戸
明治35(1902)年	92戸 人口481人
昭和13(1938)年	101戸
昭和30(1955)年	99戸 人口472人
平成2(1990)年	40戸
平成21(2009)年	35戸 人口80人



・地名は、文政6(1823)年桑名藩領天和石高帳に「萩ノ島村高167石余」が見えます。  
・明治41(1908)年大火により26戸焼失の不幸もありました。

■ カヤブキ地域内の宿泊施設

「萩の家」(9名収容)と「島の家」(6名収容)が有りますが、いずれも予約が必要です。献立は山菜三昧の賄いです。



藤田毅さん・昌恵さん夫妻。はりのある充実した暮らしが、二人の表情を輝かせる。  
 昌恵さん：北海道・旭川出身。国際線の客室乗務員として、世界の空の旅をサポートしてきた経験のある昌恵さん。そんなキャリアから、イタリアへの渡航には何の抵抗もなかったという。「イタリアはその土地、地域ごとの味覚が、とても大切にされている国」。自身の肌で感じた魅力を、レガロのジェラートに反映させている。  
 毅さん：良質な生乳を得るため飼育の工夫や改良を手がけるほか、糞尿からたい肥を作って米作りを行い、完熟たい肥で栽培した飼料稲で牛を育てる。環境にやさしい「循環型の農業」を目指し、精力的に活動している篤農家だ。(右)フジタファーム代表、米工房いわむろ取締役。

# 想い

太陽が笑う、  
 青空が誘う。  
 こんな日は、  
 ジェラートを  
 食べに行こう。

ふうびインタビュー  
 文・石坂智恵美



空のご機嫌と、にらめっこ。  
 「ジェラート作りはそんな仕事なんですよ」と、レガロ代表の藤田昌恵さんが笑った。

岩室温泉街のすぐ近く、田んぼに囲まれたテラスのある店舗。手入れの行き届いたフラワーガーデンと、ヤギとヒツジのどかに鳴き声を響かせる飼育小屋が目印だ。

「この立地ですから、ここに来る方は確実にうちのジェラート（イタリアンアイス）を目的にやってこられるお客様なんです。だから、曇りや雨、肌寒い日にはお客様の出足が悪い。お天気は週間予報から気になりますね。予報でその日のレシピも変えるし、食材も変更するんです」

130種類はあるというオリジナルレシピの中から、昌恵さんは毎朝、その日に合わせて14種類のジェラートを作り、ショウケースに並べる。朝5時から続くジェラート作りにおじゃまし、作業の途中からお話を伺おうと意気込んだが、ジェラートは瞬間隣間ですばやく作業をしないと生地がダレてしまう。昌恵さんの手を止めデリケートなジェラートを台無しにははいけないと、14種類すべてを作り終える9時半過ぎを待った。

4リットル入りのバットが7個ずつ2段に並ぶと、ショウケースは花が咲いたようにカラフルになる。果物の

ほかナッツ類、砕いたクッキー、ジャムやペーストなど、トッピングもさまざま、興味をそそる。

「いろんな色があって美味しそう、食べたいと思ってもらえるような飾り付け、そして実際に食べた人を裏切らない味わい。それが目標です」

レガロが同地にオープンしたのは7年前。昌恵さんご主人である藤田毅さんが生産する美味しい自家生乳をアピールしたい、お客様に味わってほしいという気持ちがきっかけだった。毅さんは地元酪農家の2代目で、帯広畜産大学を卒業して就農した20年以上前に「これからはチーズの時代」と先を読んだ。以来、乳製品の歩留まりを考慮した生乳づくり（＝牛の改良）に取り組み、乳脂肪分より乳タンパク質が高くなる（固形分が多い）生乳を安定して確保している。

「では、この特徴ある生乳を活かせる加工品は何か——チーズやヨーグルトは美味しいけれど、嫌いな人もいます。でもアイスを嫌いな人はあまりいないですよ。そこで、さまざまな果実や野菜を副原料とすれば味の幅が広がる、イタリアンジェラートがいい」と

昌恵さんは製造機器メーカーでの勉強会のほか、本場イタリアでのジェラート研修で学び、レガロをオープン。人工糊料や保存料を使わず、生乳と地場の旬の味わいを生かしたジェラ

ートを誕生させた。その後、昌恵さんは改めて、ジェラート視察のためイタリアへ飛ぶ。食の国・イタリアではパリエティに富んだ味わいに魅了され、ジェラートの種類やトッピングの方法・見せ方にも、ずいぶんヒントをもらったという。以後も年1回、イタリアの北から南までを巡り、訪れるたびに新たな要素をつかみ取ってレガロの味を磨く。

オープン以前、心配だったのは「こんな田舎にお客様がくるのか」ということ。だが、それは取り越し苦労だった。美味しさは口コミで広まり、原料の生乳を自家で搾っているという安心感もあって、あっという間に人気となった。週末ともなれば敷地いっぱいにごった返すほどの繁盛店。そんなお客様の様子を見て、今、昌恵さんには「もっともっと美味しいジェラートを作りたい」という、ぶれない気持ちがあるだけだ。

インタビューのさなか時計が営業開始の10時を知らせると、すぐに何組もお客さんでショウケースの前がふさがれた。店の外へ出ると風はあるものの、抜けるような青空が広がっている。眼前に弥彦山の緑がくっきりと濃く、山並みを縁取っていた。

岩室は今日もまた、ジェラート日和である。



※ジェラート…乳脂肪分が5%前後で低カロリー、カルシウムやビタミン類が豊富で栄養価の高い健康食品  
 (日本ジェラート協会HP <http://www.italiangelato-kyokai.com/gelato/index.html>より)

左上：旬の鮮度と旨みを凝縮した自家製イチゴペースト。  
 右上：ピスタチオのペーストはイタリア・シチリア製。「うちで1番コストがかかっている素材ですね(笑)」  
 下：クルミやアーモンド、ヘーゼルナッツを刻み、キャラメルと和えた「木の实ミックス」。ジェラートの香ばしいアクセントになる。



「味覚は十人十色でレガーロの味を好まない方もいるでしょうが、反対に多くの方々に好まれる味もある。全員が絶対に好き、嫌いという味はないんだと、店を始めて痛感しました」と昌恵さん。



昌恵さんのレシピノートには、約130種類の作り方が書き留められている。季節を問わなければ常時40種類は作れるが、やはり旬は見逃したくない。レガーロで使う副原料の果物や

副原料の豊富な土地に、旬が活きるレシピが揃う

昌恵さんが所属している日本ジェラート協会や製造機器メーカーの講習会では、本場からイタリア人が教えることも多い。「するとその講習の約半分が、砂糖の話なんです。ジェラートは砂糖に尽きる、人が好む砂糖の配合というのがあって、レガーロではグラニュー糖で砂糖の奥深さを、さわやかな甘さと冷却効果を得るためにブドウ糖を使い、冷凍耐性に優れて素材の変色を抑えるトレハロースをアシスト的に使用している。」

「ジェラートは砂糖に尽きる」という真髓

ジェラートが冷たいほど、人は甘みを感じづらくなる。そんな特性の中で、いかにレガーロらしい「甘さ」を表現するか——「副原料の組み合わせと砂糖の加減、ここが面白くもあり難しいところでもありますね」

6月から7月にかけては旧月潟村の農家から完熟プラムを仕入れ、限定品のシャーベットに。続いて地元のモモや巨峰、イチジクを使ったシャーベット、長野のリンゴシャーベットへと移り変わり、秋にはまた近隣の栗やサツマイモのジェラートと季節を追う。1年を通して人気があるイチゴは例外で、5月下旬に朝どりした露地物イチゴを一挙に仕入れ、つぶして砂糖を合わせた状態で急速冷凍し、1年分の材料として蓄えている。「いづれにしても、農家のハネものを安く仕入れてふんだんに使っています。農家の中には、うちの牧場のたい肥で作物を作っているところもあるんです」酪農を中心とした食の循環が、美味しいジェラート作りを支えている。



店頭人気No1の「牧場ミルク」味を作る。(写真左より)フリーザーにジェラートの素・ホワイトベースを入れ、固さを決める温度設定をしてスイッチオン。フリーザー内部ではマイナス10°前後で攪拌、10分程度で出来上がった。フリーザーから空気を抜くようにジェラートを移し、表面をならす。波がうねるような形状を整えたら、表面を急速冷凍して形をキープ。こうすると注文のたびにショウケースの扉を開けて少々作業しても、表面が溶けにくくなる。

# つくる

何より生乳の美味しさが基本。そこに地元の旬を、工夫とアイデアでプラスする。この季節にしかない味覚、今しか作れないものを、4リットルのバットに詰めて、華やかに飾り付ける。簡易な市販のアイスクリームとは一線を画する。一期一会の、レガーロの味。



写真左がジェラートの素となるイエローベース、右がホワイトベース。



搾乳は朝5時、夕5時の2回行われる。レガーロでは朝の搾りたてを使用している。

搾りたての生乳をノンホモで低温殺菌

毎朝5時に搾乳されるフジタファームの生乳を、ノンホモジナイズド(脂肪球を均質化しない)で使用する。搾りたての新鮮な生乳に砂糖、生クリームをミックスさせ、低温殺菌(68度で30分保持)したものがジェラートの素・「ホワイトベース」。



牛舎は牛が自由に歩ける「フリースタイル」スタイル。牛がストレスを感じず、快適に過ごせる環境になっている。健康な牛を育てることは、美味しい生乳を得る土台だ。

これはあつさりタイプで、副原料となる素材の味わいを活かしたい時にはこちらを使う。またミックス時の材料に卵の黄身をたせば、濃厚な味の「イエローベース」となる。どちらも使用する副原料やできあがりの味に合わせて、それぞれ選択される。

# 伝える

ぬくもりのある農。  
豊かさの満ちる食。

理想の農業に憧れて、穀さんのもとに嫁いだという昌恵さん。酪農（フジタファーム）を中心に据え、牛乳やジャエラート、たい肥、飼料作り、そしてたい肥を活用しての果実や野菜作りと、これまで穀さんと農家仲間と共に循環型の農業を一つずつ形にできた。今後は「レガロ」から目の届く範囲で、この営農スタイルを充実させることが夢という。「店舗の近くにハウスを作って野菜や果物を作り、ジャエラートの副原料にする。チーズやバターなどの乳製品加工の施設も造り、ぜひ挑戦したい」と意欲はふくらむ。

また現在、「農と食の大切さを、小さな子どもたちに教えたい」と積極的にやっているのが体験メニュー。レガロではジャエラート作り体験を、また穀さんの運営するフジタファームでは牛乳の搾乳体験を受け付け、開催している（要予約）。

6月初旬の晴天に恵まれた日曜、夕方5時から搾乳体験が行われた。コースに参加したのは小学生の子どもをり、牛乳を受けるカップに当たってシューシューと鳴った。

「お、この音を聞くだけで、上手に搾っているのわかるんだよ」とスタッフから褒められ、得意になる子どもたち。「おっぱいは硬いけど、先っぽは柔らかいよ」「おっぱい、あったかいよ」と、嬉しそうに報告してくれた。

搾乳が終わって帰り際、穀さんに「おじさんのことは忘れません」と笑顔に向けた小学3年生の女の子。そこに、間違いなく感動があった。照れた穀さんが「はい」と、優しい眼差しを返した。

店名のレガロは「贈り物」という意味だという。牛からの恵みである牛乳、大地からの恵みである食材を指したのだが、そこにもう一つ、「人の手と、心からの贈り物」が入っていることを、書き添えたい。



レガロではヒツジやヤギも飼育している。子どもたちがレガロ向かいの産直ショップで餌を買い、ヒツジに与えた。最初はおっかなびっくりだが、「ヒツジのペロ、ペタペタして（笑）」「手がくすぐったい」と、すぐになじんだ。



## ●ジェラテリア・レガロ REGALO

新潟県新潟市西蒲区橋本

電話・FAX 0256-82-0455

営業時間10時～18時 不定休

(火曜はソフトクリーム、カップ入りジェラートのみ)

コーンシングル290円、コーンダブル350円、コーントリプル400円、ゼリーパフェ400円、ホットコーヒー250円、アイスイタリアンコーヒー350円、ワッフルサンデー500円、アイスマイルク150円。

体験メニューはジェラート作り(各日午前10時と16時の2回開催)、搾乳体験(夕方5時からの搾乳に間に合う方限定)の2コース。共に1回1人500円。事前の連絡・予約が必要。

レガロURL <http://www.regaloshop.com/>

米工房いわむろURL <http://www.2e.biglobe.ne.jp/~kome/>



左上：昌恵さんのジェラート作り体験も人気。「今日は氷を使ってミルク味のアイスクリームを作ります。でもアイスはマイナス10度以下の温度にならないとできません。そこで氷に何かしてあげるんですが、何だと思いませんか?」。昌恵さんが一つ一つ、参加者に質問していきながら、体験気分を盛り上げる。  
右上：用意された材料をボウルに入れ、あとはひたすら攪拌する!10分少々で固まってくると、泡だて器が急に重たくなる。そばでウズウズして見ていたお父さんが、この時とばかりに登場。作り始めて20分で完成する。

持つファミリー。牛舎へ向かう途中、小学2年生の男の子が「乳搾りするの、その牛メス? オス?」と両親に問いかけた。「オスからおっぱいは出ないよね」と、大人には「当たり前」で笑ってすむことが、未経験の子どもにはわからない。子どもの小さな体から見れば、牛は驚異的に大きく未知なるものだ。ただただ、不思議な思いがあふれているのだろう。

体験はまず、穀さんの説明から始まった。大きな声で牛を驚かさないうこと。牛の胃は4つあって、食べ物を反芻(はんすう)すること。メス牛は生後24カ月で、人工授精をして母牛になること。そして牛舎にオス牛が生まれると、肉牛を専門に育てる農家に引き取られ、生後24カ月で食肉にされること。

オス牛のシビアな境遇、そして私たちの食肉がどこからやってくるのか——子どもたちはおぼろげにも理解できたのか、真剣に、黙って聞いている。

「牛は、どんなに力を入れて思い切り搾っても大丈夫。蹴られることもないから安心して」。穀さんの言葉に背中を押され、子どもたちが1人ずつ搾乳に挑む。牛舎のベテランスタッフにサポートしてもらい、恐る恐る、牛の乳房に手を伸ばす。長い乳首に添えた指を上部から折られたむと乳がほとぼし

## 季刊夏号

# ぶどう

【編集後記】

おとぎ話の王子様や王女様でも、昔は決して食べることができなかった”アイスクリーム”。それを食べられる現代の子どもの嬉しい気持ちを、弾むような言葉で表現したのが「アイスクリームの唄」。作詞は詩人で童謡作家の故・佐藤義美(さとうよしみ)さんと、昭和35年には服部公一さんが曲をつけ、NHK「みんなのうた」で人気を博した。「アイスクリームをすくい、口にすると、のどを音楽隊が通る」と擬音を折り込み、冷たくて甘いアイスクリームに込められた、美味しさと期待感を見事に表現している。今回の取材中、ふと気がついたのは、レガロのお客さんに年配の男性が多いことだ。女性や子どもに交じり行列に並んで、好みのジェラートを嬉しそうに受け取る。街中のショップでは遠慮をしても、この開放感あふれる風と陽のあたるテラスでは、誰の目も気にせずジェラートにかぶりつけるのかもしれない。「アイスクリームの唄」の佐藤義美さんも、実は男性。詩作した当時は50代だった。殿方に好かれるアイスクリーム——そんな一面もまた、持ち合わせているようだ。(石坂)

撮影：渡部佳則(わたべよしり/Studio F(t)) 日本写真家協会会員。

取材・文：石坂智恵美(いしがちえみ)

食をテーマに取材・執筆活動続けるフリーライター。著書に『新潟を有名にした七人の食人(しょくにん)』、『新潟長野 食業の現場から』(共に新潟日報事業社刊)他。新潟清酒の名誉達人。

デザイン：高木久美子(タカギデザイン)

発行：株式会社タカヨシ

編集：佐藤淳(株式会社タカヨシ)



牛の胃の仕組みを説明する穀さん。フジタファームは県内初の酪農教育ファーム認定牧場で、就学前の子どもの搾乳体験も受け付けている。

搾乳体験の終わりに、レガロで低温殺菌牛乳とソフトクリームのどちらかを試食できる。香りが良く、あっさりした中にも深みがある味わいに「いつもの牛乳と全然違う!」