

大地を拓き、家族と生きる 新天地に紡ぐ、 二つの家族の 物語。

転勤やUIターン、移住や就農。毎年多くの方々が、それぞれの事情や意思で北海道の都市や地方に移り住んで来る。その中で多くの方が口にするのは、北方の地ならではの環境や風土の厳しさだ。実は予想を上回る辛さに耐え切れず、故郷に戻る人も少なくないのだ。ここに登場する二つの家族の話も、幕開けは道外からの移住。ただし「引越」のレベルではない。移り住んだ舞台は、うっそうと茂る傾斜面の笹ヤブや広漠とした原生の大地だ。いわば平成版の開拓物語。主役は共に「家族」である。

自然の循環の中を 生きる家族。

七飯町『山田農場』 山田 圭介さん あゆみさん

「父ちゃん、母ちゃん。ブランコ押してー」
工房の窓越しに愛らしい声が飛び込んできた。手を休めて声のするほうへ目をやると、三人の子どもたちがブランコを漕ぐ姿が見えた。父と母は目を合わせクスクスと笑い合う。

二人の名前は山田圭介さん、あゆみさん。北海道七飯町の3町ほどの放牧地にヤギと羊を放ち毎日搾る新鮮なミルクでチーズを作っている。その野趣に満ちあふれた豊かな味わいを求め、オーダーは各地から寄せられているという。ではこの類まれなチーズと家族が紡いできた物語を紐解いていこう。

チーズの世界で働きたい。
18歳で北海道の新得へ

圭介さんの出身は愛知県。高校時代に独学でチーズ作りを始めたが、なにせ奥が深い。一生をかけて学ぶ甲斐があると感じ

た。そんな折、福祉業界に勤めていた父親の紹介で新得町の共働学舎を知る。北海道にも憧れがあった。1995年春、圭介さんは高校卒業と同時に共働学舎に就職した。

一般的な食品メーカーは、国内各地から牛乳を集め工場で集中的にチーズを生産する。だからこそ大量生産ができ安定供給も可能となるわけだ。だが圭介さんが目指したのは、大量でも安定でもなかった。あえて言うなら欧州の伝統的なチーズだ。

くしくも入舎した当時は、学舎が製造工程を見直していた時期。さらに代表が圭介さんの姿勢や思いに共感し、そのチーズ作り実現に向けた応援もしてくれるようになる。「工場長という役職をいただいてからはもう、日々が試行錯誤でした」

さまざまな製造法を試した。ミルクを冷やすという工程も見直した。日々の小さな工夫がチーズの風味や味わいを微妙に変化させると気付いた。新商品もリリースした。

七飯町上軍川地区の南向きの丘陵地に開ける山田農場の牧草地。彼方の山を越えれば大沼が広がる。

うまいという評判は自信になったし、ほかの工房が売り出すチーズは発畜材料にもなった。やればやるほど次にやるべきことが湧き出てきた。気がつくとも7年の歳月が流れていた。

運命の出会いを経て 欧州の伝統的なチーズを

2004年秋。圭介さんに運命の出会いが訪れる。研修生として後に伴侶となるあゆみさんが入舎してきたのである。あゆみさんは東京の出身。大学で畜産を学んだこともあり、酪農に強く惹かれるようになった。道北の牧場で数年働いた後、本場の牛飼いに会うべく単身スイスへ。牛とヤギを放牧する酪農一家のもとで働いた。

帰国後、そこでの酪農の経験を活かしたいと、共働学舎の門を叩いた。工房には苦虫を噛み潰したような顔でチーズ作りに励む若い男がいた。それが圭介さんだった。もともと酪農への思いが強い二人。意気投合するのに時間は要しなかった。工房で食堂で、時に宿舍で、理想のチーズを語り合った。7年の経験から、スイスでの体験から、互いの思いを伝える度に二人の距離は縮まっていく。二つの夢はいつしかひとつの方向に集約されていった。

「チーズは欧州の牧畜文化に培われた究極の食べ物です。その伝統的な製法を北海道

で一緒に再現してみようと。いわばチーズ作りの原点回帰ですね」

欧州の伝統的なチーズ作り、その根っこにあるのは自然の循環だ。自生草が育つ土地に家畜を放牧する。家畜はその草を食み種を混じえたフンを落とす。健やかに育つ家畜の乳を搾り、天然の温度・湿度が満ちる土中で熟成を待つ。地中の種は来春の芽吹きの際となる。その循環に寄り添うように人々の暮らしがある。

「酪農もチーズ作りも生活も、すべてがひとつにつながっているんです」

しかしその理想を共同生活の場でもある共働学舎で貫くのは無理があった。選ぶべき道はただひとつ、独立だった。翌春、圭介さんはあゆみさんとともに8年間お世話になった学舎に別れを告げる。あゆみさんのお腹には小さな命も宿っていた。

七飯町の山間を切り拓き 自然の循環の中で酪農を

そこからしばらくは、圭介さんはバイトなどで生計を立てながら、酪農とチーズと家族の暮らしの理想郷（＝土地）探しを続ける。譲れない条件はあったが、中でも最も重きをおいたのが「借金をしないこと」。幸せのために働くのはいいけれど、金のためだけに働くのは嫌だった。当然予算の制限があり、土地探しは難航した。

が、笹の葉が消え地面に陽が当たること、数年後にはこの土地の本来の植生が復活する。芽を出したのは『芝麦』『野芝』という伝統的な酪農に欠かせない野草。しかもここが北限だった。圭介さんがこの土地に感じた運命は間違いはなかったのだ。

自然のままに育つヤギたちから 野趣あふれるチーズを

その年の秋、家造りに取り組んだ。菌を食いしぼる若夫婦を見かねてだろう、近所の住民が手を貸してくれた。「お互い様だから。そのひと言が身に沁みました」そこから生まれた近所の方々との絆は今も二人のかけがえのない財産となっている。

柱を4本地中に埋め込み、床と壁と屋根をそれぞれ板で覆っていく。ハシゴのような階段を取り付けると、可愛らしい2階建ての家ができた。

移住2年目には工房を作り、翌年には念願のチーズ作りを始めた。配合飼料を与えないので大量のミルクを搾ることはできなかったが、自生する草や木の実、冬は干草や玄米などで育った家畜のミルクは野趣にあふれ、そこから熟成されていくチーズには圭介さんですら未体験の濃厚な旨味が宿っていた。

当初は地元客の間で消費されるだけだったが、年を追うごとに頭数も増え、さら

4年前、末っ子が生まれて家族は5人に。
ユーサク、コーサク、ハルサク。
三人の男の子の名前には「サク」の音が入る。



移住10年目となる2016年。
山田農場はチーズづくりを一新する予定だ。
「情熱があればこそ」
圭介さんの思いが込めらる。



満面の笑顔で迎えてくれたご家族。
大病から見事に生還を果たした
久世さんは以前よりも一段と元気に。

握りこぶしひとつで、 豊富に入植した家族。

豊富町『工房レティエ』久世 薫嗣さん

国道232号を日本海沿いに北上した。天塩川を越えると広陵としたサロベツ原野が横たわる。その遠方には利尻富士の勇姿。牧場や自然林が連なる一帯を抜けると、ほどなくログハウス風の小さな店が現れた。チーズとジェラートの工房、レティエである。オーナーは、久世薫嗣さん。その物静かな表情、おだやかな話しぶりからは想像できないが、実に波瀾万丈な人生を歩まれてきた方と耳にした。挨拶もそこそこにインタビュが始まった。

自然循環の中で紡ぐ 半自給自足の家族の暮らし

家族の暮らしよりも、いつしか自然の循環に共鳴するようになる。言葉にするなら、自給自足ときどき他給。「始めから自給自足ありきではなく、無駄をそぎ落としたり次第にそうなった感じ。ただ身の回りに手作りがあふれると、暮らしや心の中は豊かになります」と圭介さん。お金はないのにね、とあゆみさんが微笑む。

野菜は自前の畑や近所からの豪快なおすそ分けから。冬のために漬物やピクルスを作ることも当たり前になった。アヒルを飼い卵も自給。乳を出さなくなったヤギや雄の羊を解体していただくこともある。

「解体は家族総出で。圭介は肉を部位に分け、息子たちが枝肉をはいでいきます。一頭一頭に名前を付けて可愛がつて、最後は手を合わせていただきます」

愛しいから可愛がる。生きていくためにいただく。それが命にまつすぐな生き方。そしていつか子どもたちもこの大いなる自然の循環の中で生かされていることを知ってほしいと、圭介さんは願っている。

移住して9年。家族は五人になった。小さな家は「層狭くなったが、その分家族の心の距離はますます近くなった。顔を寄せあい、五人はいつも話をする。」「子どもは学校のこと、森で見つけた虫の

こと、読んでる本のこと。圭介は今日のチーズのこと、最近出会った仲間の話、とにかくいっぱい話すの。私？私はなんだろう、毎日が幸せってことかな」

東日本大震災が起きた時は自分たちができることを話し合い、幼い子を持つ福島の方々に野菜を送り続けることにした。

そんな慈悲の活動も、自然の循環から派生している。ブログに掲げた平和を願う言葉も、次代の幸せを祈るピースウォークのイベントも、根底には自然の摂理とその循環を慕う心しつかりと横たわっている。

だからだろう、この家族とふれあった人たちは皆、胸を熱くする。二人の生き方や言葉に共感し、同時に自然の循環の中の自分の存在を顧みる。そして尊い自然環境や愛おしい命を次代に継いでいくという、自分自身の存在意義に気付くのだ。

家族と牧草地を歩いてみた。羊やヤギが草を食みながら、緑の丘陵を往来している。麓には大きな広葉樹。その枝にくくりつけられたブランコが風に揺れる。虫を追いかけて三つの小さな影が走りだす。それを追う父と母の眼差しがやさしい。いにしえのお伽話に思い描いたような懐かしい風景。ここが山田家族のつましくたくましい暮らしの舞台である。

辛いなんて感じたことないよ、
こうして家族五人、
寄り添って暮らしているんだもの。

山田農場

亀田郡七飯町上軍川900-1
TEL-FAX 0138-67-2133
yamadanoujou.blog.fc2.com



工房でチーズ製造に取り組む長女。
商品は豊富町の「ふるさと納税」の特産品にも
選ばれるほどの人気ぶり。

最大の支援をするよう覚悟を決めたのである。
支援とは手に職を付けさせること。就学しなければ、就職できないのは火を見るより明らかだったからだ。
「放牧型の牧場経営は、入植前からの夢でもそれだけでは子どもたち一人ひとりの仕事場は用意できない。子らが働く決めた日から家族の将来像を少しずつ描くようになりました」
とはいえ当初は乳牛14頭の極小農場。入植後数年間は、牧場の作業を子どもたちに任せ、久世さんはアルバイトに精を出す日々を続けたという。

兵庫県から家族で移住。 始まりは極貧テント生活

ご出身は兵庫県。北海道に移り住んだのは平成元年のことだ。その直接のきっかけとなったのは、本州の乳牛の飼育法に対する疑問だった。

「元を正せば乳牛は草食動物。ならば、広い草地で放牧されて育った牛のミルクが最も自然で健康的ということになる。でも当時の本州では、狭い牛舎の中で輸入飼料を大量に与えながら飼育するケースがほとんどでした」家族に安全な牛乳を飲ませたい。そんな思いは、いつしか北海道で乳牛を飼育したいという願いに変わった。考え抜いた末に久世さんが選んだ移住先は、酪農のまち豊富町だった。

いや「移住」という表現は適切ではないのかもしれない。なぜなら新天地豊富町には、広漠とした土地があっただけ。一家の住む家や運んできた牛を飼う場は用意されていなかったのだ。

「とにかく極貧でしたからね。入植した当初は、原野の真ん中に建てたオンボロテントで寝泊まりしていました。しばらくして役場から古い住宅を払い下げてもらい、それを解体して、家族で家や牛舎を建て始めなんです」

木材運びやクギ抜き、持ち込んだ牛の世話子どもたちの担当。自然が大好き

か弱い存在に手を 差し伸べることも使命に

牧場を基盤とした家族の仕事を作る。この壮大な夢を一步步具現化していく一方、久世さんは社会貢献活動にも力を注いだ。例えば、『エベコロボッサマーキャンプ』の開催。このイベントは豊富町の魅力を周知させるという趣旨のほかに、隣町の幌延町で問題視されていた核廃棄物施設の建設に世間の目を向けさせたいという願いが込められていた。ここでの出会いやそこから広がったネットワークが、以後の久世さんの大切な財産にもなっていく。またこうした活動はその後、チェルノブイリで被曝した子どもたちの里親になったり、たくさんの福島の子どもたちを受け入れるという、久世さんの心あたたまる取り組みにもつながっている。

「経済性と便利さだけを追求しすぎたツケが、子どもたちに回ることが耐えられない」おだやかに話す久世さんの表情が、一瞬、悔しさと悲しみを曇った。

家族の仕事の拠点となる 工房レイエが誕生

地道にだが着実に、久世さんは牧場規模や家畜の飼養頭数を増やしていった。収入源は生乳のほか、牛肉、鶏卵の販売な

な三人兄妹は、毎日朝早くから夜遅くまでシゴトに明け暮れた。久世さんも唯一の道具『握りこぶし』を駆使して奮闘した。やがて遠巻きに見ていた地元の方が手を貸してくれるようになる。大工さんや工務店の方もその輪に加わってくれた。そしてその年の秋、豊富町の山間に久世家念願の牛舎と家が完成した。

子どもたちの意思を尊重し 酪農を基盤とした仕事を

お話を聞いていて、ふと小さな疑問が湧き上がる。毎日、朝から晩まで手伝う子どもたち。学校はどうしたのだろう。

「当時長男が14歳、長女は11歳。二人とも兵庫の時から学校には行っていなかったんです。学校のない山奥の集落だったこと、長男が喘息を患っていたこともそうですが、二人が自主的に学校へは行かないと言ったことが最大の理由です。文字や計算は本で学ぶから大丈夫。それよりも自分たちもお父さんの手伝いをしたいと」

まだ幼齢と称される年頃。一般の親なら決して許諾しないだろう、加えて周囲の非難などの困難も予想できたはずだ。しかし久世さんは子どもたちの申し出を、人格を持った人間の意志として受け止める。大自然に抱かれたこの農場で父と共に生きていくという決意を尊重し、この先の二人に

ど。飼育は雄大な自然に学んだ。牛は無為に太らせたりせず、夏は青々と茂る放牧地の草、冬は干草と道内産の小麦やふすまを与えた。鶏は平飼いで、卵は有精卵だ。当初は地元購入が主だったが、自然本来の味や安全性が口コミで広まり道外にも顧客が増えていった。

子どもたちもたくましく成長した。長男は牧場の仕事を一手にこなすまでになった。長女は農場のほか家事も担当した。実年齢は20歳そこそこでも年季が違う。どんな仕事も要領よくやっていた。次女や入植2年目に誕生した三女は、学校に通うという生き方を選んだ。もちろん久世さんは兄弟同様、その申し出を快諾した。それぞれがそれぞれの信念で、それぞれの道を行く。けれど家族はこの上なく頑丈な絆で結ばれている。それが入植時から貫かれた久世一家の生き方だ。

入植して10年目、久世さんのビジョンが小さな実を結ぶ。きっかけとなったのは、地元の仲間組織したチーズ作りのネットワーク。久世さんはその中心となって、仲間たちと一緒に本格的なチーズ製造のノウハウを学んでいったのだ。原料は自分たちの牧場のとびきり新鮮な生乳。うまいチーズとなる自信はあったが、製法の奥が深い分、試練は続いた。学ぶこと丸2年。その味に自信を持った久世さんは、仲間の出資を仰ぎ『工房レイエ』を開業したのである。



手づくりのジェラートやチーズのほか、
ピザなどの軽食も提供する。
夏は面する道路にまで渋滞が伸びることも。

豊富の町に経済と文化と 人の流れを作りだして

家族のため、そして地域のために開業したレティエは、奥に工房、手前には飲食スペースを備えた。開業時こそ地元の人、隠れ家的存在だったが、次第にメディアやネットで知った観光客が訪れるようになった。ここ数年、オンシーズンは一帯に渋滞を招くことも珍しくはない。

長女はチーズに腕をふるった。積み重ねた経験の分、味には絶対の自信があった。セミハードからモッツアレラまで品数も豊富だ。次女はジェラート作りに専念した。生乳の新鮮な味とふわりとした食感が好評を博し品薄になることも多い。学校を卒業した三女は、レティエの飲食スペースの責任者となった。愛嬌いっぱい笑顔は常連客にも人気だ。もちろんチーズやジェラートの原料となる牛乳は、長男の牧場からしばらくたての状態毎日運ばれてくる。今やレティエは道北周遊観光の名所のひとつだ。久世さんの入植人生は今年で28年目となる。四人の子どもたちはそれぞれ、「牧場」「チーズ工房」「ジェラート工房」「カフェ」という仕事場と責任を持ち、元気に働いている。それぞれ伴侶に出会い、所帯も持ったという。近年はインターネットでの販売も始まった。

舞台は道北の小さな町の小さな店。家

が自宅療養を選んだ。人生の幕引きは住み慣れた家で、と考えたのだ。

だが運命の神は粋な計らいをする。今年2月の最後の手術を終えると、久世さんの体はみるみる回復に向かったのだ。

「なぜ生かされるのかと思ったよ。まだ役割が残ってるのではないかもね」

人生を振り返った。死の淵から生還できたのは、兵庫県時代の自給や豊富での家族の自活があったからと気付いた。その厳しさや貧しさが自分に「生きる力」を与えてくれたからだ。これだ、久世さんは思った。これが僕が生かされた理由だ、自分はまだあのころの経験をちゃんと伝え遺していないと。

そこから久世さんは仲間やボランティアを集め、新しい取り組みを始める。名称はエベコロベツ自給のむら作り。子どもたちが自活する力を養う場を作ろうというものだ。「大人は住まいや畑など最低限の用意を



レティエの側に建設中の「自給のむら」。建設費は久世さんや協賛してくれる有志が持ち出して負担している。



三女はレティエの接客と調理を担当する。「娘（久世さんの孫）はお父さんに見てもらってるの」と、愛嬌いっぱいだ。

族の絆が動力のささやかな営みだが、久世さんが人生をかけて作った『工房レティエ』はこの道北の地に新しい経済活動と酪農文化、そして心あたたまるネットワークを生み出したのである。

大病からの生還は子どもたちに 生きる力を得て欲しいから

実はこの久世さんの取材は、複数の年をまたぎ何度かに分けて行われたものだ。取材班は2015年の秋もレティエを訪ねている。久世さんが大病を克服して新たな取り組みを始めたとお聞きしたからだ。お痩せになったのでは？そんな心配をよそに久々に拝見したお顔は以前よりふつふつしていた。

「去年9月、お腹の中に大きなガンが見つかったね。さすがの僕も覚悟したよ」そこから4度にわたる手術。強靱だった体は稲穂のように細くなった。転移も予想できた

するだけ。ここでは子どもたちが野菜を育て、収穫します。自分の手で薪を拾い火を起こし料理します。洗濯も風呂も何もかもです」

自活するとは、生きるための知恵や体力を得ること。頭を捻り道具を探し、生きていくための工夫をすることだ。知恵や体力を身に付けた子どもは、その先の人生もたくましく生き抜くことができるだろう。久世さんはかつての自分の経験を言葉で伝えるのではなく、子どもたちが実際に体験することで気付いて欲しいと願ったのだ。

「まずは地元の子どもたち。そして福島の子どもたちの保養をサポートする場にしたんだ」自給のむらの基礎工事を眺めながら、久世さんは言う。

やわらかな眼差し奥に、次代を生きる子どもに寄せる深い慈悲が満ちている。強い道北の風の音に混じり、一瞬、子どもたちの笑い声が聞こえた気がした。

工房レティエ

天塩郡豊富町福永
TEL 0162-82-1300
f 工房レティエ

エベコロベツ 自給のむら

TEL 090-8898-0667(久世)

自分の力で生きる。
この言葉の意味を知り、
実践する力を備えた子どもたちは
その先のどんな苦難にも、
屈することはないんです。

久世さんが
握りこぶしで拓いた牧草地。
豊富で綴った家族の開拓物語の
原点でもある。