

## 牧

場のあいだをつづら折りにくだつてく  
る細い道に陣取りながら、ほんとうに  
アルプ行列がこの道に向かつてやってきてい  
るのかと、半信半疑であった。アルプ行列が  
あらわれるべき丘の稜線には何ひとつ動くも  
のはなく、真夏のように白い雲を浮かべた空  
が、高く晴れあがっていた。山の中腹の宿屋  
で、いましがた行列のおるルートに教えて  
もらい、転がるように四キロメートルの道程  
を走りおってきたせいか、九月なかばとい  
うのに汗ばんでいる。

すこし離れた農家の庭先で、子どもがいぶ  
かしげにわたしのほうをみている。ほかに人  
影もなく、何も起こる気配はない。ひと月前  
にも、アルプ行列の情報を得て、ここ、アッ  
ペンツェル地方の人口二五〇〇人の小村、  
ウルネンシェへ駆けつけてきたが、からぶり  
に終わった。

スイス東部のこの地方では、ウシを中心  
とする季節的な移牧が、いまなおひろくおこ  
なわれている。里を冬を過ごしたウシが、ひ  
と夏を過ごす山の中腹の放牧地をアルプとよ  
んでいる。アルプには近隣の村むらの農家が  
夏のあいだウシを追いあげている。それぞ  
れの農家が草の状態、天候などをみて「じゃ、  
降りるか」ということになる。あらかじめ取  
りきめた日に止を降るのははいし、とお  
る道もまたまちだ。うまく行きあえないこと  
もある。

## アルプ行列がやってきた

さようすだめかと、うらめしげにみあげた空  
のほうから、何かかすかな音がかえってきた。  
ヨーデル——あのアッペンツェル独特の歌詞  
のないヨーデルと、ウシが察りの際つける三  
個の大きな鈴のななる音と判るまでには、  
そう時間はからなかつた。稜線を凝視して  
くられた民俗衣装がかわいい。牧場へはいっ  
てしまったヤギを追いかけて、少女もするり  
と柵をくぐりぬけた。その後ろに、頭のてつ  
べんからつま先まで晴れやかに着飾った牧夫  
がくる。この人こそアルプで、夏じゅう、ウ  
シの世話にあけくれた牧夫だ。イヤリングを  
挿しながら、両肩にすっしりと重く重いこ  
む天祥棒にウシの飾り鈴をふたつぶらさげて  
いる。その後ろからおなじく赤いチョッキに  
黄色のズボンの若い牧夫が、鈴ひとつと木製  
の桶を天祥棒にかけて連なってくる。三つの鈴  
の和音が遠くへ響いていく。帽子のリボンが  
風になびいたかと思うとわたしの脇をとり  
ぬけていった。

その後ろに、飾り鈴をつけることになつて  
いる選ばれた三頭のウシがつづく。そして、  
赤いチョッキに茶色のズボンの三人の牧夫  
ヨーデルを唄っているのは、アルプ行列の手  
伝いに来たこの三人だ。木の枝を振り、じゃ  
れあうウシをしかつている。二〇頭あまりの  
ウシがゾロゾロとつづく。ウシもただ歩い  
てはつまらないらしく、道はたの草を食むついでに、置きっぱなしにした交換レンズまでな  
めていった。ウシの後ろから、ウシの所有者  
である農夫が、選れたウシをステッキで追っ  
てくる。茶色のチョッキに茶色のズボン、か  
れは普段着を着ている。しきたりでは雄ウシ  
を引いているはずだが、人工受精が増えてき  
た今日、雄ウシはアルプにはいない。この地  
方独特の、首と胸が白い黒いウシがいるこ  
ろどの農家にもいるイスで、黒いといふところ  
はあまりみかけないが、よそ者には例外なく  
吠えかかる。

次に娘さんが手綱をとる馬車がくる。本来  
は青い上衣の牧夫が馬車を引くのだが、この  
行列は紺の民俗衣装の娘さんだ。アルプの生  
活用具を、しきたりどおりに積みあげ、紐で

# アルプ行列と 老人の山小屋

スイス・アッペンツェル地方では、夏のあいだ  
家畜を山へ追いあげる移牧がある。いまでは、  
山小屋で乳製品をつくることもすくなくなつた  
が、頑固にチーズをつくりつづける老人がいた

高地アルプの小屋。裏は山の傾  
斜を利用した、半地下の貯蔵室  
になつている。表の八畳のい  
の部屋には、かまど、食卓、ベ  
ッドがひととおりあり、生産と生活  
の場となつている。

おかべ ゆきこ  
岡部由紀子  
（アルプの民俗作家）

もまだ何もみえない。  
やがて、ヤギの白い色。そして牧童のま  
つている赤いチョッキが、緑のなかに浮きあ  
がった。柵にみえかくれしながら、速いテン  
ポでくぐってくる。ヤギ、牧夫、茶色のウシ  
たち、白木のチーズつくりの道具をのせた馬  
車と役者はみな揃っている。話に聞いている  
とおりだ。白木の道具が光りながら揺れてい  
る。

先頭が、最後の角を曲がつこちらへ近づ  
いてきた。露払いには、牧童の晴れ着をつけた  
少年、そして白いヤギがつき、木の枝でヤ  
ギを追いながら少女がくる。手織りの布でつ



↑早春のウルネツシュ村の農家。この地方は散村で、農家は牧草地のあいだに点在している。暖房効果をとるため天井は低く、南面には窓がたくさんついている



固定した美しい荷車は「レディ」とよばれている。前部にはミルク搾り用の一本足の椅子が二脚、木製のポウルの上にのっている。中央にバター用攪拌器、その後ろにはミルク入れとサウミルク入れ、最後部の木桶の上に銅鍋がのり、その下には赤椅子模様のベッドカバーがのせている。これらの道具で、アルプで、バター・チーズをつくっていたのだが、いまは、アルミニウムやステンレスの容器が、衛生上の理由で、この美しい白木細工の道具にともってかわっている場合がおおい。この「レディ」もアルプ行列のための飾りかまではない。

行列の最後はブタをせた馬車。引いているワの馬具も祭りらしく光っている。ブタも歩くと聞いていたのだが……

一行はどんどんくわって、本道も間近だ。村の中心にさしかかる前に、ここで化粧直し。牧夫がもってやっていた重い鈴を、先頭の三頭のウシにつけさせる。長い山道、重い鈴をつけてはウシが疲れる。鈴をおろした牧夫の左肩には底に絵のついた白木の桶がかかった。

先まわりして、一行を村の中心で待ち受ける。鈴の音に村とも顔をだしはじめた。ウルネツシュ村はアルプへの登り口にあるため、およそ五〇のアルプ行列がとおりすぎる。きょうはニュタイン村の何某、今年が遅かったなあーと村びとたちは話している。道にひろがって近づいてくる行列は迫力はあがるが、平地のせい、か、山をくだつてくるきほど映えない。

むかしは、里へ帰る行列の牧夫たちは、ウシの飼い主のおこりて居酒屋の前をとるたぐいにワインをふるまわれたそう、重い鈴をもつての徒歩行にワインもまわってこたえたらしい。このせい、か、いまはそれほど飲まないようだが、一行は立ち止まる気配もなく、足早にウルネツシュ村をめけていく。あとニュタイン村までは九キロメートルの行程だ。

**縦身具のすてに山の香り**  
かれらがアルプを出発したのは正午だった。手伝いの人たちは、朝、ニュタイン村を出発し、昼前にはアルプへ着いた。卵、ミルク、小麦粉、バターでつくった「フェンツ」という、牧夫特有のごちそうである塩味の粥状のスープとミルクでます腹ごしらえをする。この油っこい料理は、途中で飲むワインから胃を守ってくれる。

夏のあいだアルプで精をだし、た牧夫は、汗とウシの糞にまみれたシャツと茶のスポンをぬぎ、身仕度にとりかかる。まず白い半袖シャツに手とおす。シャツの前立てには幅六センチメートル、長さ三六センチメートルにわたってこまかい刺繍がほどこされ、アルプ行列のよすが、山小屋風景、村の家族団らんのようなすが描かれている。ウシ二四頭、ヤギ二頭、イヌ三匹、人間二四人、山小屋七軒、いちばん小さい人間の身長が一センチメートルくらいだから、手のこんでいることが想像できよう。むかしは女の HAND だった、いまはミシンで量産もされている。

つづいて鹿革の黄色い膝までのズボンをはき、ズボン吊りて留める。黒い革製の吊りバンドには、前も後ろも真鍮の板をさまさまな形に切りぬいて打ちだした飾り細工が、一面に付いている。モチーフはこどももまた、アルプ行列、山小屋でのチーズ作りなど、細工師の腕のみせどころである。白い手編みの木綿の靴下を、ズボンの裾にがせるようににはき、それを膝下で、黒い革のバンドでしっかり留める。これにも一面に真鍮細工がついている。靴は黒いじょうぶな牧夫用の深靴。編みあけた紐のところに、きょうは、ウシをデザインした銀の飾りをつけてある。山の草花の紺糸刺繍と銀の飾りポタンのついている赤いチョッキをはおって、造花とリボンのついた黒いフェルト帽をかぶる。

次は装身具の番だ。標元に金メッキをほどこした山小屋とウシのモチーフのブローチ。右の耳はクラムすくいの形をした金のイヤリング。左手の小指には、ウシや牧夫の姿を彫りこんだ銀の指輪をはめる。腰にはウシや格言などが染められたスカーフをまき、右の腰には銀鎖の飾りをぶらさげる。鎖の先にはミルク搾りの椅子、生クリームすくいなどのミニチュア、銀貨時計のねじ巻き器具といった銀の飾り細工がぶらさがり、動くたびに音をたてた。鎖は手づくりで、マリア・テレジア銀貨などを使えば、かなりの財力強いられる小道具だ。もともと、他の装身具同様、父から子へと受けつがれる家宝だから、生粋の牧夫はふるい良いものをもっている。財布をはなだて求めるのは、牧夫服に憧れる、他の職業の男たちかもしれない。

そして、ポケットには底に牧場風景の真鍮細工のついた刻みタバコ入れの革袋をつっこみ、その紐につけてあるパイプさうじ用の金具をポケットの外にたらし、パイプの口にくわえて、さあ、これでしたくが整った。毎日曜日に着ていたこの正装も、いまは年に四回身につけるだけである。

↑アルプでの生活用具を積みあげた荷車。白木の道具には、こまかな彫刻がほどこされている。馬具やイヌの首輪にも真鍮細工の飾りがついている

↑ウルネツシュ村の広場をウシたちがおり抜けていく。広場には、居酒屋をかねた宿屋が数軒、雑貨屋、肉屋などがたっている



↑アルプでウシの世話をした牧夫と見習いの着者が、山道のあいだ、ウシが首につける大きな飾り鈴をかつけてやる。見習いの着者も最近ではなかなかみつからない。アルプ行列が、ウルネツシュ村の中心に近づいてくる。先導の男の子の後ろに、まっ白なヤギがつく。ウシの首につけられた3個の飾り鈴の和音が響き、村びとも見物にでてきた



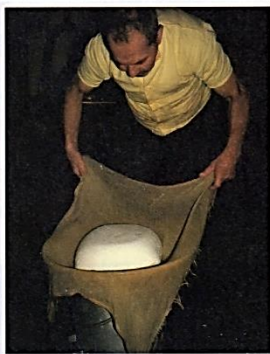


↑モミの木の若枝からつくった攪拌棒で粉砕しつづけると、チーズ分はだんだん底に沈み、弾力をもったかたまりになっていく。手でかたまり具合を確認かめて、すくいあげるタイミングをはかる

りのようすを見学させてもらう約束をとりつけて、山を降りた。村の人がいうほど、むすかしい人ではなさそう。会ったとたん、昔の曲がった小柄な老人が、日本の村の老人のように感じられ、親しみが湧いてきた。

**二四時間勤務の山の暮らし**

シース老人のアルプでの仕事は断続的につづく。仕事の合間をぬって、二時間、三時間とこま切れに眠をとる。夜中の一時、夜の搾乳がはじまる。四頭のウシのうち、乳をだすのは一〇頭あまり。七月末なので秋の出産を控えて乳量は半減し、一日七〇リットルぐらいだ。一本足の木の椅子に坐り、ウシの腹



↑ガーゼですくいとられた直後のチーズ分。まだ水っぽい白いつぶつぶのかたまりである。酸味も発酵臭もない淡白な味だ。一チーズ分を水切り器に入れて、軽におもしろのせる。押しだされた水分は、器の下方に吊るされた小さな木桶のなかになじたり落ちる

を満たして、夜明けまでひとりと眠る。五時前に、近所のウシの声で短い眠りから覚める。ほかの農家のウシは、早朝、搾乳のため小屋に戻ってくる。この時間に搾乳機をつくりやがて、この時間に乳搾りをするのゆとりがあるのだ。シース老人は、起きるとすぐに、カンテラに灯をともし貯蔵室へはいり、一日なかしておいた牛乳の上には、生クリームが分離して浮いている。それを白木のクリームすくいすくう。クリーム分を除いたミルクを銅鍋のなかでザッとあげ、かまどに火をいれる。この瞬間、愛用のパイ

に額をつけて、ただ黙々と手を動かす。白木の桶にしぼきをたてて乳が溜っていき、量のおおいときは、息子さんが搾乳機をもって小屋へやって来て、手伝ってくれることもある。奥さんは仕事に楽しんでいるので、大助かりだ。だが、シース老人は、そういうときはご機嫌が悪い。老人のむかし気質は徹底している。そのためにも老人と衝突した息子の苦勞もひとしおだ、村の人は話す。

搾った乳を桶に移すと、二本の革紐で背負い、小屋へと運ぶ。小屋の奥は、山の傾斜を利用して、半地下の貯蔵室になっている。そこは、木の板の間に、ミルクを満たして、夜明けまでひとりと眠る。

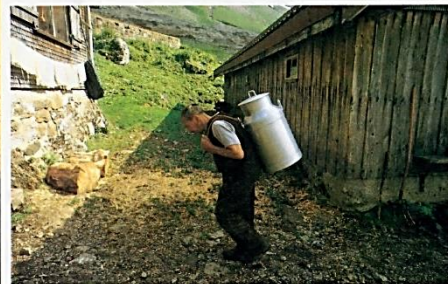
に額をつけて、ただ黙々と手を動かす。白木の桶にしぼきをたてて乳が溜っていき、量のおおいときは、息子さんが搾乳機をもって小屋へやって来て、手伝ってくれることもある。奥さんは仕事に楽しんでいるので、大助かりだ。だが、シース老人は、そういうときはご機嫌が悪い。老人のむかし気質は徹底している。そのためにも老人と衝突した息子の苦勞もひとしおだ、村の人は話す。

搾った乳を桶に移すと、二本の革紐で背負い、小屋へと運ぶ。小屋の奥は、山の傾斜を利用して、半地下の貯蔵室になっている。そこは、木の板の間に、ミルクを満たして、夜明けまでひとりと眠る。



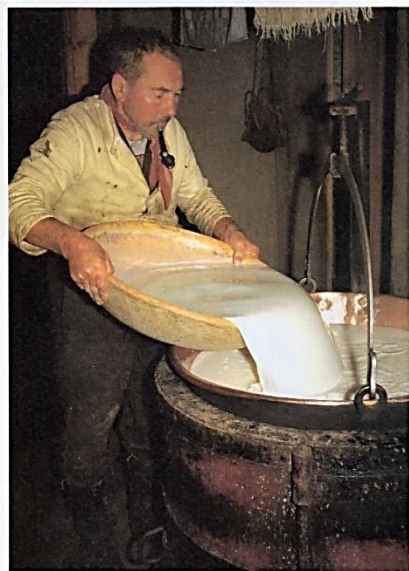
↑貯蔵室の木の器にねかしておいた牛乳の表面に分離した生クリームを、大きなクリームすくいすくいとる。カンテラをともしながらの早朝の仕事だ

↑しぼりたての牛乳を、ウシ小屋の隣にあるチーズつくり小屋の貯蔵室へと運ぶ。アルプでは、チーズつくり小屋、ウシ小屋、ブタ小屋がひと組となっている



二二〇メートル)にとどまり、その後高地アルプ(海拔一三〇〇メートル前後)へ移動する。帰村の際も、まずは低地アルプへ降り一カ月はここで草を食べさせたのち帰路につき、低地、高地アルプ間の移動は着飾らない。山でウシが死んだり、事故があったときも、帰る行列は地味だ。一九三〇年代から第二次世界大戦にかけては、このような派手な行列はほとんどなかった。二二〇五年くらいで、除々に復活したのだ。

ふたつの村を過ぎ、森をぬけると、やっとシユタイン村がみえてきた。ウシを家に送り届けると、むかしは、ひなとりと蜂蜜をウシの飼い手がふるまっていた。いまでは、コーヒ、ケーキ、バター、チーズ、卵パン、肉、ワインと、こちらが並ぶ。コーヒを飲んだあと、搾乳をし、家畜の世話を終えて、はじめて食事



↑クリーム分をすくいとったあとのミルク約70リットルを銅鍋のなかにあけ、かまどに火をいれる。せまい小屋に煙が満ち、鼻のなかまで真っ黒になってしまう

にかかると、夜まで飲み喰い、それから村の居酒屋で一杯やって祝うのだ。牧夫たちにとって、は晴れやかな楽しい一日だった。助っ人の牧夫は、登りくだりの二回の行列で、およそ二〇〇スイスフラン(約一万円強)の手当をもらって、ウシもヤギも、夏の太陽をたっぷり吸いこんだ牧草を食べた。ブタも仔を産んだ。夏のアルプでのきびしい仕事もやっと終わった。山を降りた翌日から山の峰が白くなくなって、やがて里にも初雪が舞った。一週間前の背が暗れあがった空と、鮮やかな赤と黄の晴れは、もう、どこにもあたらぬ。

**シース老人のチーズつくり**

夏のあいだウシをアルプへ追いあげる移牧の慣習はいまでも色濃く残っているが、山小屋でチーズつくりを続けている牧夫はめっきりすくなくなくなった。搾乳したミルクを乳製品加工業者に売るのが普通だ。というのは、山小屋でつくられたチーズは製品の質にはばらつきがあり、業者が買い付けなくなつたため

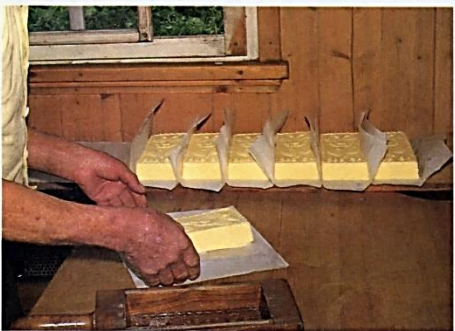
ある。山小屋で使われている道具も、アルミニウムやステンレスのものが増えた。搾乳機を利用するのもありりやまだ。

そんな時代の流れに背を向けるように、頑なに、むかし風に牧夫業をつづけている老人がいると聞いた。村の人に「頑固で偏屈だからとあつてくれないうちもかもしれない」といわれたが、ウルネッシュ村(海拔八三三メートル)から二キロメートルほど登ったシユベギヤルプ(二二三八メートル)とよばれている高地アルプの山小屋をたずねていった。ここはアルプスの中腹にひろがる放牧地である。小屋の後ろは急な傾斜でそとにた、海拔一五〇二メートルの、岩肌のセントイス山へとつづいている。

ウルネッシュ村の郷土博物館員が書いてくれた「この人はいい人です。よろしく」という書きつけに一言をくれたシース老人は、べつに歓迎する素振りもみせなかったが、わたしの話を聞いてくれた。仕事を手伝っている奥さんは好意的な応対。もう付近、この日のチーズつくりは終わっている。チーズつくり



↓底に花の絵が彫ってある木型にバターを押しこんで、花柄をつける。スーパーで売っているバターにもこの伝統がいかされ、アルプの模様は表面を飾っているものがある



タンとバターが転がっている。小さな栓をぬいて、分離した水分（バターミルク）をバケツに流します。このバターミルクは、あまみがあってサツパリしていてもおいしい。

ここでチーズつくりにとびと区切りをつけたシース老人にバトンタッチ。かれは冷水を樽のなかに入れると、二、三回くるくるとまわした。大きな穴の栓をはずして樽のなかに手を深くつつみ、バターを少しづつ木のポウルに取りだす。木の器のなかにバターをこねて、残った水分を充分に押し出す。底に花の絵が彫ってある木型にいて、パラフィン紙の上にひっくり返すと、半ポンド（二二五グラム）の花模様のバターができあがった。

さて、さきほど火にかけておいた鍋は七〇度ほどになった。何やら泡状のものが浮かんできている。バターはこれをすくいとると、残った液のなかに「サワモルケ」とよばれる液体を加える。これは、チーズをつくったあとの液体の一部を発酵させて、すっぱくした

ものである。美しい木樽の下部の栓からサワモルケを取りだし、毎日、上から同量のあたらしい液を注ぎだしてお。サワモルケを入れてさらに煮たてると、まっ白い「ツイーゲル」とよばれるとうふのようなものが浮かぶ。一部、昼食・夕食用、小さな桶に水分とともにとると、残りはバターにする。老人は残りの熱い液で、使った道具をすべて洗いきり止めた。奥さんがすばやくガーゼで拭きとる。せまい小屋のなかを湯気はけむっている。こうやって、チーズをついたあとの残り水で洗われて、白木の表面には「ミルクの石」が付着し、道具は美しく、丈夫になっている。

洗い終わった液も残らずバターになる。シース老人は草刈り鎌をとると、放牧地へ降りていき、ひとかえの草をもってきた。奥さんは、小屋から離れた湧き水のところで、ガーゼの洗濯中だ。

バター小屋の前の餌箱に、チーズ・バターつくりの副産物と草を入れてやる。気配を察したブタは小屋のなかに大騒ぎだ。バター小屋には生まれたての仔ウシも同居している。

←生クリームを樽に入れて回転させるとバターが分離する。アルプ行列の装飾となる大きなカウベルや鈴り桶は、ベッドの上に夏のあいだ動しておく

ブにも火をつける。何十年とまわって、かれが繰り返してきた動作だ。小さな小屋が煙つてくる。

無口な老人だが、何もかもが珍しいわたしの質問に、よく答えてくれた。できるだけ判りやすく話してはくれるが、かなり訛ったドイツ語だ。格言を口にしては、「わかるかな」というようにこちらの目をいたすからっぽく覗きこむ。ほんとうに日本の老人と話しているようだ。

五時五〇分、ミルクが二四度まで暖まった。仔ウシの胃から取った酵素の粉末をひとさじ、

鍋の水に溶かしてミルクのなかにまぜこみ、クリームすくいてよかきまわす。鍋を火からおろし、そのまよ三〇分ほど置いておく。このあいだに朝食だ。

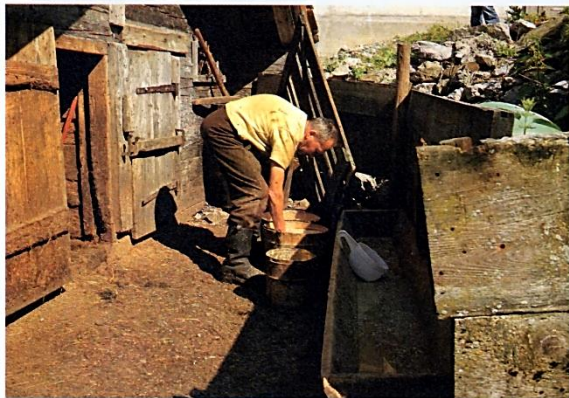
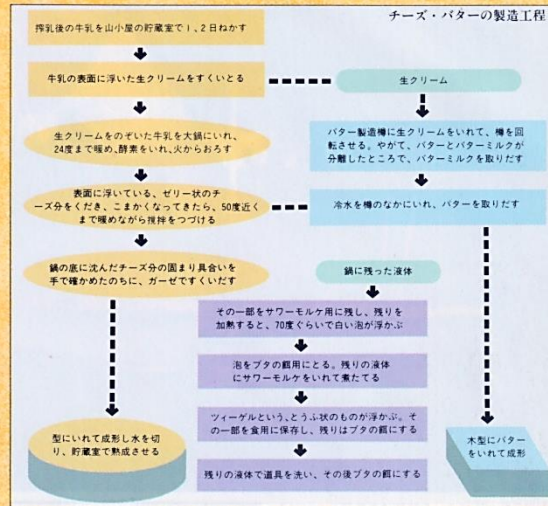
朝食を終え、さあ仕上げだ

小屋の一角にある小さなチープルの上には、暖めたヤギのミルク、大きなパンとシヤム、自家製のバターがのっけてある。ヤギのミルクを紅茶にしてこしながら、おわんのような大ぶりの陶器に注ぐ。牧夫の食事は一般に簡素だ。朝食と夕食は、バター、ミルク、チーズ、パンです。昼食には最近、スूपブアソー

コップの水に溶かしてミルクのなかにまぜこみ、クリームすくいてよかきまわす。鍋を火からおろし、そのまよ三〇分ほど置いておく。このあいだに朝食だ。

朝食を終え、さあ仕上げだ

小屋の一角にある小さなチープルの上には、暖めたヤギのミルク、大きなパンとシヤム、自家製のバターがのっけてある。ヤギのミルクを紅茶にしてこしながら、おわんのような大ぶりの陶器に注ぐ。牧夫の食事は一般に簡素だ。朝食と夕食は、バター、ミルク、チーズ、パンです。昼食には最近、スूपブアソー



ブタ小屋の前の餌箱にチーズつくりの副産物と牧草を入れてやる。気配を察したブタは小屋のなかに大騒ぎだ。バター小屋には生まれたての仔ウシも同居している。

セージを揉む牧夫もおおいが、むかしはチーズつくりの副産物である凝乳ツイーゲルが一品加わっただけであつた。客があつたり、祭りのときには、前記のフェンツという粥や、ミルクのかわりに生クリームを使った粥をつくる。これが牧夫のこちをささえてあつた。

素早く朝食を済ますと、シース老人はもう鍋の前だ。表面は白いミルクゼリーのようなものでも覆われている。チーズのもた。これを、針金を張った道具でこまかく切るように砕いていく。鍋をふたたびかまどにかけ、ゆっくりと暖める。三〇度近くまで暖めると、モミの木の若枝からつくった攪拌棒でさらに粉砕しつづける。ゼリー状のものはこまかく暖め、沈んだものはのよす手をつつこんで確かめながら、また、かきまわす。チーズ分は底で、弾力をもった固まりになりかかっている。この段階がいちばん微妙で、チーズの欠陥はこの失敗の原因となることがおおい。

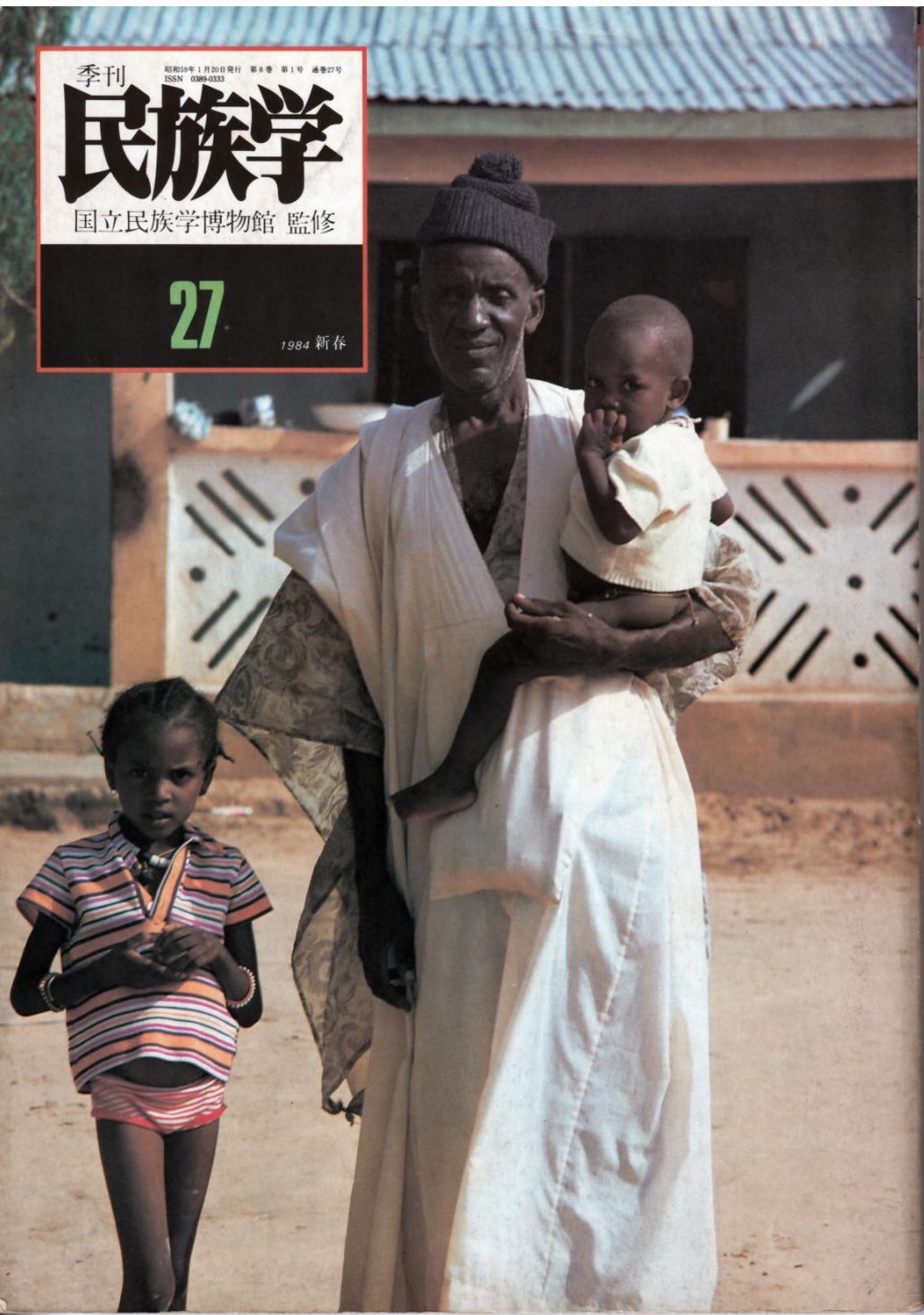
やがて、大きなガーゼの片端をはがかに巻きつけて、もう一方の端を口にくわえ、チーズ分をそうつすくいだす。鍋の吊手にかけて水分を切ったあと、木のポウルにとり、形を整えて、水切り器へ入れ軽く重しをせる。およそ半日、チーズはこのなかで成型され余分な水気が押し出される。その後、脇の白でさらに一

日乾燥させ、貯蔵室にねかされる。定期的に塩分をすりこまれ、そこで熟成していく。

七時〇分、チーズ分をすくったあとと黄緑色の液のはいつた鍋をふたたび火にかけて、チーズつくりは一段落した。

捨てるところのないミルク

朝食の片付けをすませたあと、奥さんはバターつくりにとりかかっていた。バター製造樽は、なかに四枚の板が固定されている平たい樽で、回転するようにできている。外周にある大きな穴から、生クリームを入れ、きっちり栓をすると樽をまわしはじめられる。途中で小さな木の栓をゆるめてガスをぬいてやる。三〇分ほどまわしつづける。把手が重くなつた。なかにバター分が、固まってきたのだ。回転をゆるめてさらに一五分。ドッター



高地アルプ・シニベギヤル。岩肌のセンチス山を背おうこの放牧地は、むかしからシース老人の住む村の共有地である。ウシは夏のあいだここで放牧され、太陽の光をたっぷりとふくらんだ草を食べる

置場と心と眠りだ。  
昼食を終えるころ、ウシたちが小屋へ戻ってくる。午後の搾乳の時間だ。ウシ小屋の入口には岩垣のはいた袋がぶらさがり、ヤギやウシがときおり紙めていく。ウシを小屋につないだが一足りない。老人は、双眼鏡で、放牧地に散らばるウシたちのなかを探す。いだが、ずいぶん遠くにいる。イヌは満腹して坐っている。追い立てにくい気配はまったくない。奥さんが棒をもってかけた。小屋のなかでは、たずねてきた老牧夫とおしやべりをしながら、シース老人が乳しぼりをはじめて

いる。乳量が減ったので、午後のチーズづくりはさきのうからやっている。  
シース老人は、ひと夏に六、七キログラムのこぶりのチーズを二〇個ほどつくる。乳量のおおひきは朝と午後、二回チーズづくりにとりにくく、生クリームを入れたままのミルクからできるチーズは、四五・一五〇パーセントが脂肪分となり、こってりとして値段も高い。シース老人のつくるチーズは、農夫や牧夫が常食としてきた脂肪分約二〇パーセントのものである。ウシの体臭の強烈な、苦みと旨みのまじりあった、舌にビリッとする味

だ。ほとんどのチーズを歓迎するわたしの舌にも馴染みにくい味であった。おそらく工場製のくせのないチーズの味に親しみすぎているのだろう。しかし、山小屋のチーズ（ベルクケーゼ）は、スイス人にとってはなつかしい味である。山でつくられたバターが口のかかてとけたときの香りも格別である。シース老人の山小屋の貯蔵室にわかされているチーズやバターにも、固定の客が付き、とりすがりのハイカーも求めてゆく。  
**山の管理人アルプマイスター**  
アルプでの牧夫の仕事はきりが無い。家畜の世話に加えて、放牧地の手入れも欠かせない。アルプは自然の支配するところ、放置するとすぐ荒れてしまう。牧草の成育を促すために、雑草を根気よく抜かなければならない。森の付近の放牧地では、モミなどの実生を取り除き、落ちてくる石もときどき拾い集めて、岩場から落ちてくる石もときどき拾い集めて、放牧地の境界の石垣や、道の整備に利用する。ウシやヤギがとどころかまわす落しベルで集めて敷き敷き所を定期的にシヤベれない。それは、秋、来年の牧草のための肥料として放牧地にまかれることになる。  
アルプが共有地である場合は、放牧地の手入れに関する話し合いが牧夫たちのあいだでもたれ、義務としてやるべき年入れの詳細が決まる。取決められた仕事の遂行を見張るのは、アルプマイスターの役目である。アルプを利用しての牧夫たちは、毎年一人のアルプマイスターとよばれる代表者を選ぶ。再選されることがあるが、実際はおなじ人が数年役にあたる場合が多い。かれは、アルプに追いあげられるウシの頭数を調整し、放牧地や石垣の状態が良好かどうかをまわり、アルプの秩序の維持に努める。義務を果たしてい

ない牧夫には罰金が課せられる。共有地アルプの管理運営は、成文化された規約のもとに厳格におこなわれる。牧夫たちは、ウシの頭数に定めたアルプの使用料を毎年支払う。  
シース老人の山小屋のあるシニベギヤルは、かれの村の所有地である。かれは、低地アルプと高地アルプの二カ所の放牧地を利用している。それぞれて山小屋、ウシ小屋、ブタ小屋を借りている。放牧地、小屋の使用権、森から必要な木材を伐りだす権利などを、全部あわせて今年、三〇八〇スイスフランを支払った。かなりの額だが、成年売れば、一頭二五〇〇〜一五〇〇スイスフランになるし、体重五〇キログラムの仔ウシでも四五〇スイスフランにはなる。採算はとれるわけだ。  
シース老人は、自分のウシを賣るあいだアルプで放牧している。が、むかしはウシの所有者である農民と、牧夫とは別人であった。牧夫はいくらかの家畜を所有するともあったが、村に土地をもっていない。農民からウシを預かりアルプで放牧したのである。家畜を預かることもあった。一五歳前後の見習いの男の子をアルプへ連れていき、二人で家畜の世話にあたった。アルプ行列で飾り桶をかかづのは、この二人であった。いまは学校の休職も短くはない。人件費を削減して、見習いも雇えない。かわりに家庭労働で補なうことになる。アルプでは、一人前に牧童服をつけて、ウシ型のピアスをした小学生がよく働いている。  
老人の片断となって男のまに働く奥さんは、そつとわしたにいった。もう来年はアルプに来ないよ。歳だもの。体ごたえるよ。その話を聞いたのは三年前の夏、去年の夏もアルプにシース老人の姿をみた。風の便りに聞いた。