

CLOSE-UP  
INTERVIEW

株式会社マルガー 代表取締役、ジェラートマエストロ

## 柴野 大造 さんに聞く

「聞き手」川島葵さん フリーアナウンサー

自然の恵みを  
ジェラートに変えて  
能登から世界に発信する

## しばの・たいぞう

1975年生まれ、石川県能登町出身。東京農業大学卒業後、家業の酪農に就農。2000年に地元能登町に「マルガージェラート能登本店」をオープン。2016年、アジア人初の世界ジェラート大使に就任。2017年、「Sherbeth Festival」で初優勝し、アジア人初の世界チャンピオンとなる。現在は世界洋菓子コンクールの日本代表監督を務めるほか(2021年総合優勝に導く)、国内外ジェラートショップの監修・プロデュースなども行う。

## 牧場で命に触れた少年時代

**川島** 夏を迎え、ジェラートが美味しい季節になってまいりました。本日は、ジェラートの味を競う世界大会『Sherbeth Festival 2017』でアジア人で初めて総合優勝に輝き、アジア人初の世界ジェラート大使も務める「ジェラートマエストロ」柴野大造さんにお話をうかがいたく思います。まず、おうかがいしたいのが幼少期のことです。酪農を営む家に誕生されたということですが、どのような子供時代を過ごされたのでしょうか。

**柴野** 石川県能登町で乳牛50頭ほどの牛を飼育していた酪農家に、四人兄弟の長男として生まれました。酪農は生き物が相手の仕事ですから、学校が終わったら友達とも遊ばず、立山連峰を臨む山の上の牧場に戻り、家族総出で牛の餌やりや草刈りなど飼育の手伝いをする毎日でした。

**川島** 大変な面もあったかと思いますが、人とは違う環境で育ったことで得られたものも大きかったのではないのでしょうか。

**柴野** 山の上から通学するだけでも自然との共存を感じ

じる日々でした。小学校低学年の時には、父にと畜場に連れて行かれ、かわいがっていた牛が解体され、食肉になっていく様子を見せられました。その光景は今でも頭に強烈に焼き付いています。父はそうして命のいただき方を私に教えようとしていたのだと思います。また、牧場では牛の出産に何度も立ち会いました。難産の時は父と一緒に仔牛にチエーンを巻きつけて引っ張り出します。仔牛の呼吸が止まっていたら人工呼吸を施すのですが、息を吹き返した仔牛は数分もすると立ち上がるのです。その命の圧倒的な力強さに立ち尽くすという経験を繰り返しました。そうした原体験から、人間は自然に生かされており、我々は何かの犠牲の上に生かされているのだという考え方が自然と身についたことが、今の仕事の礎になっっているように思います。

**川島** まさに酪農家としての英才教育を受けていらっしゃるのですね。そういう教育方針をとられたお父様はどのような方なのでしょうか。

**柴野** 父は東京農業大学で農芸化学を学び、博士号を取った後に地元の能登に帰って、文字通り裸一貫から酪農を始めました。酪農をしながらも有機化学の専門書を



読んでいたり、部屋に三角フラスコなどの実験器具が置かれていたりしていたため、私自身も気づけば科学に興味を持つようになっていました。なぜ牛は緑色の牧草を食べるのに血が赤くなり、白い乳を出すのか。そんな素朴な疑問を自分なりに解明したくなり、小学校の頃には父の実験器具を持ち出して秘密の実験室のようなものを作って顕微鏡で植物や昆虫を観察していたのを覚えています。



## 東京へ出たことで気づいた 能登の魅力

**川島** 柴野さんご自身も東京農業大学に進学されましたが、やはりお父様から受けた影響が大きかったのでしょうか。

**柴野** 父の影響もありましたが、東京への憧れが強かったというのが正直なところですね。しかし、一度、能登を

離れたことが結果として現在の仕事に繋がっています。大学3年生の夏休みに久しぶりに実家に帰って牧場の手伝いをしたのですが、朝、冷蔵庫に入っていた搾りたての牛乳を何気なく飲んだんです。すると、以前は毎日当たり前に飲んでいた牛乳なのに、体中の細胞に沁みわたっていくような不思議な感覚を覚え、稲妻のような衝撃が走りました。その瞬間、こんなに美味しいものを我々家族が独占してはいけない、もっと多くの人に伝えたいいけないという使命感に駆られました。

その後、また休みを利用して帰省したのですが、当時、酪農家が乳加工品の製造・販売を行う6次産業化が盛んになっており、実家も含めた複数の酪農家が県の補助事業を活用して共同でアイスクリームマシンを購入し、試作を行っていました。少し残っていたアイスクリームを口にしてみたのですが、その時、再び衝撃が走りました。自然な甘みと生クリームのような食感、非常に滑らかで口溶けがいいのにコクは残る。これは自分の知っているアイスクリームではないと。私が理想としているのは、食べた瞬間に風景が浮かぶような五感で感じるジェラートなのですが、まさにそうした豊かな味わいでした。この2つの

## 能登に戻り、ジェラートの世界へ

経験が、私のジェラート作りの原点になっています。外に出たからこそ、身近にあったものの価値に気づけたという点で、東京の大学に行ったことには大きな意味があったと思っています。

**川島** 東京へ出たことで地元である能登の魅力も再発見できたかと思えます。私にとって、能登は自然豊かで美味しい食材にも恵まれている地域という印象がありますが、柴野さんにとってはどのような場所ですか。

**柴野** 「能登はやさしや土までも」という言葉があるのですが、本当に風土も人も優しく温かみがあります。外の世界を知り、大人になるほど自分にとって大事なものが何か分かってくる感覚があると思いますが、私にとってはそれが能登という場所でした。特に牧場から見渡す立山連峰は私の大切な原風景となっています。

私が能登で営むジェラート店もイタリア語で「小高い丘にある牧場・小屋」を意味する「マルガ」からとって「マルガー ジェラート」と名付けました。



川島 葵さん

**川島** 大学を卒業された後は、どのようにキャリアを積んでいかれたのでしょうか。

**柴野** 大学の同級生たちは就職活動をしていましたが、私は大学3年生の時に父に長い手紙を書いて跡を継ぐ決意を伝えました。大学の同級生が休み中に牧場の手伝いに来てくれた時、「お前の家は本当にすごい。こんな経験ができるなんて羨ましい」と言われたことも後押しになりました。その当時から、彼らには牧場を通して何かを発信していきたいという夢を語っていたのを覚えています。

両親からは、私が中心になって乳加工品事業をやってくれないかと言われたのですが、実家の牛乳の味を広く知って欲しいと考えていた私は喜んで実家に戻りました。最初の頃は山の上の牧場で牛の世話をし、その後、麓まで降りて店舗兼工場でジェラートを製造・販売する生活を送っていました。

**川島** その頃、ジェラートに対する周りの人たちの反応はどうでしたか。

**柴野** 北陸初のジェラートショップとしてオープンしまし

たから最初の1年は大きな反響をいただき、沢山のお客様に来ていただきました。しかし、私は製菓学校も出ておらず、商売の経験ありませんでしたので、2年目に入ってから状況は厳しくなりました。夕方になると1時間に10台ほどしか車が通らない所でしたから、能登のスーパーをすべて回って出張販売をしたり、イベントに出店したりの繰り返しでした。牧場の経営を助けるために乳加工品の製造を始めたのに、それが逆に足を引っ張っている。やりきれない気持ちになったこともあります。

**川島** そんな苦しい時期に支えとなったものは何だったのでしょうか。

**柴野** やはり地元のお客様の、美味しかったよの一言ですね。その一言がエンジンになりました。ですから、今でも不特定多数ではなく、目の前の人の喜ぶ顔を見るために作るという気持ちが根本にあります。

## 世界一のジェラート職人を目指して 努力を重ねた日々

**川島** 大変な状況から、どのようにして世界の舞台へと

躍進していったのか、とても興味があります。

**柴野** ジェラートを作り始めて、数年経った頃、この味がジェラートの本場イタリアでどこまで通用するのか確かめたいという気持ちが強くなってきたんです。独学ではありますが、世界一美味しいジェラートを作っているつもりでしたから。しかし、実際にイタリアに行つて、ジェラートの大会に出場してみても、何の結果も出せない時期が何年も続きました。大会に出場するようになって3年目くらいから、イタリアで認めてもらうにはどうすればいいのかを考えるようになったんです。そこで考え出したのが、イタリアでも誰もやっていないジェラートイリュージョンというパフォーマンスです。

ジェラートイリュージョンは、音楽に合わせてお客様の目の前でジェラートを作るパフォーマンスです。液体のジェラートミックスにマイナス19.6℃の液体窒素を注ぎ込んで一瞬でジェラートを作り上げ、パウダー状のドライアイスをかけて、フィニッシュのお客様の方に向かって液体窒素を振りまくという派手なものです。ジェラートを作るステージを自作し、パフォーマンスを磨いてイタリアで披露したところ、ある人の目に留まり、君、面白いじゃ

ないか。後で私のラボに来なさい」と声をかけられました。それが大きな転機になりました。

**川島** 素敵な出会いがあったわけですね。

**柴野** その人物はイタリアのジェラート協会の関係者でした。パフォーマンズをやってみようと考えたのも、ジェラートのエキスパートとつながるきっかけのためでしたから、すぐに帰りの飛行機をキャンセルして足を運びました。ラボで教えられたのは、ジェラートには組成理論があるということでした。美味しいジェラートを作るには、科学に基づいた最適な比率に仕上げなければなりません。ジェラートは科学なのだ、それをしっかり学びなさいと。それから、イタリア語で書かれた何冊もの分厚い専門書を読み漁って理論を徹底的に勉強しました。

## 自身の信念を貫き通し 総合優勝を勝ち取る

**川島** 出会いをきっかけに本格的にジェラート職人としての道を歩み始めたのですね。それから、世界大会に出場するまでにどのような努力をされたのでしょうか。

**柴野** 基本を身につけた後イタリアに渡り、イリユージョンを通して知り合ったジェラートの第一人者の方々を北から南まで訪ね回って教えを請いました。日本と同じで地域によって好まれる味が違うからです。世界大会は毎回開催場所が変わりますし、審査員の出身地も違います。地域性を把握できれば、それに対応することができる。そのため、素材と向き合うだけでなく情報収集にも力を入れ、その上で、味の作り込みを始めました。自分でいものができたと思ったら、お店にいらっしゃったお客様や納品に来る業者の方まで、多くの人に食べてもらいました。客観的意見は、味の精度を高めてくれるという持論が私の中にあるからです。

**川島** そして、2017年の世界大会でついに総合優勝に輝きます。勝因はどこにあったと思われませんか。

**柴野** 大会に出品する1つのフレーバーを作るためだけに、1年の歳月を研究開発に費やし、完成したのが、「パインアップル・セロリ・リンゴのソルベ」です。セロリを入れることに関しては、ジェラートのスペシャリストたちからも家族からも反対されました。しかし、このジェラートを作った目的は、食事をして胃がもたれた時に、消化を促



進させる働きのあるセロリで胃をスッキリさせることでしたから、セロリを抜いてしまうと何の意味もありません。そうした確固たる信念を持って、自分の作品を出品した結果が、総合優勝につながったと思っています。

## 情熱、愛、想像力が融合した魂の食品

**川島** ジェラート界の頂点に立たれたわけですが、今も新たな挑戦をされているのでしょうか。

**柴野** ジェラートの世界は奥が深く、興味が尽きません。今の最先端は、ガストロノミージェラート―食事としてのジェラートです。「2018ジェラートワールドカップ」では、私が出品した粒マスタードのジェラートがガストロノミージェラート部門1位を獲得しました。熱々のお肉・揚げ物にソースとして載せて食べるのですが、口の中に入れた時の温度差がとても面白い。もはや食品すべてがジェラートになるくらい大きな可能性を秘めているのです。近年はヴィーガンレストランと組んで、世界一美味しいヴィーガンジェラートを目指してレシピを開発したり、世界一に輝いたバーテンダーと一緒にカクテルジェラートを

作っています。

**川島** お話を聞いていると、ジェラート作りには理系的な知識も文系的なスキルも必要に感じます。大学での学びが文系・理系に分かれていることについて、考えさせられるところがありますね。

**柴野** 私は文系と理系が融合していくべきだと思いません。酪農はまさにそうした仕事です。牛の体調管理やお産の手助けもやりますし、壊れたトラクターを自分で修理することもあります。生物に関する知識も必要ですし、日々使用する機械の構造も理解しなくてはならないわけです。そうしたこれまでの経験を、今、自分の中で融合させてジェラート作りに取り組んでいます。ジェラート作りには、文系・理系を超えた何かが必要になりますが、私にとって、その1つが自身のバックグラウンドなのです。それに科学、そして感性を融合させて生まれるのが、味の小宇宙であるジェラートだと思っています。今は毎日、ジェラートの素材と向き合っています。素材と向き合うことは自分と向き合うことでもあると思っています。過去に作ったジェラートも、より完成度を高めるために今も配合を変えてみています。自分が完璧だと思えるも

のできるまで、その作業は続くと思います。

**川島** 私はお取り寄せでジェラートをいただいたのですが、感動するほど美味しかったです。それなのに、さらに改良を重ねられているとは。

**柴野** ぜひ、能登のお店に来て、作りたてのジェラートも食べてみていただきたいですね。不思議なことに、同じレシピ、同じ機械で作っても、作る人間が違くと味が違いますし、見る風景が異なるだけでも味の感じ方が変わってくる。人間の味覚は本当に不思議です。私が大都市に出店しない理由は、やはり地方から発信していくことに意義を感じているからです。わざわざそこに行



く価値のある商品やサービスを発信することが、地域活性化につながると信じているのです。近年、能登伝統野菜の生産者が減少しつつあるのですが、地元の高校と連携して、それらを使ったジェラートの開発にも取り組んでいます。

**川島** 今のご自分の原点となった能登に恩返しをしたというお気持ちもあるのでしょうか。

**柴野** 父が立ち上げた牧場は10年前に廃業して、今は太陽光パネルが並んでいます。将来的にはその土地を買い戻してもう一度小さな牧場を作り、ジェラート自然科学研究所を併設することが現在の夢です。そこで、牛と鶏を飼い、養蜂をして、果物やハーブを育てます。それらはすべてジェラートの原料になります。そして、ジェラート職人を志す若者たちに、私が幼少期に牧場で体験したことを追体験してもらい、自然の恩恵を享受していくことを肌で感じて欲しいと思っています。ジェラート作りのレシピやテクニクはいくらでも教えられるますが、自然の恵みをジェラートに変化させていく感覚は実際に体験しなくてはわかりません。ジェラート作りには科学的な理論も大切ですが、もっと大事なことが3つあります。それが、「パッション（情熱）」、「アモーレ（愛）」、「ファンダジーア（想像力）」です。この3つの要素が融合したものが、魂の食品であるジェラートなのです。

**川島** 今度はぜひ、能登の風景を見ながら、ジェラートをいただきましたかと思えます。本日はありがとうございました。