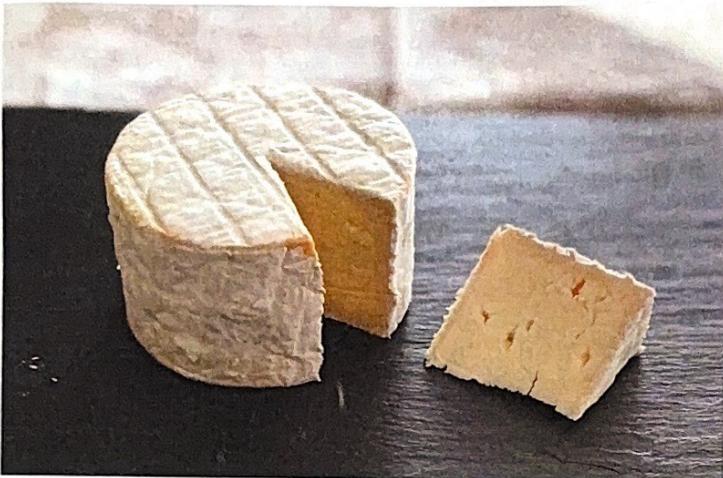




## 職人としてつくりたいチーズと 消費者の好みの接点を追求

加藤牧場 Baffi (埼玉県日高市)

NPO法人チーズプロフェッショナル協会会長 坂上 あき



Japan Cheese Awards 2022で金賞を受賞した「加藤牧場 濃厚カマンベール」は23年にノルウェーで開催されたWorld Cheese Awardsでブロンズに輝いた

今月は、首都圏にありながら乳牛約180頭を飼養し、チーズもつくる埼玉県日高市の加藤牧場を取り上げます。加藤牧場は新鮮なミルクを使い、食べる人の嗜好(しこう)に寄り添ったチーズを製造。国内外のコンテストで数多くの受賞を果たしています。

**地元民や観光客でにぎわう  
都心から40kmの牧場**

埼玉県日高市は東京都心から40km圏内にありながら自然豊かな土地柄。週末は観光客でにぎわいます。近年はベッドタウンとして子育て世代の人口も増えています。1969年に所沢市から日高市に移転した加藤牧場は現在ホルスタインとブラウンスイス計180頭を飼養。牛群改良に力を入れショードで多数の受賞を果たしています。

風が吹き抜け、気持ちの良い環境が整えられたフリーストール牛舎では牛たちが伸び伸び過ごしています。そんな牧場で搾られる生乳の乳質は高く、その味わいを直接消費者に届けたいとの思いから、95年にジェラートの店「Baffi(バッフィ)」を所沢市内にオープン。97年には牧場敷地内に乳製品工場を建設し、バッフィも移転しました。ジェラート以外に



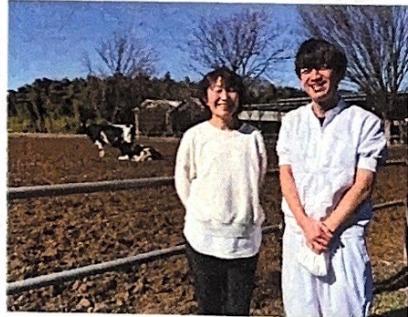
チーズの熟成具合を確認する加藤満さん(提供・加藤牧場)

も、自社の生乳を使ったチーズを含む乳製品や本格的な焼き菓子、チーズを使った料理なども提供。平日には地元住民、休日には観光客でにぎわいます。

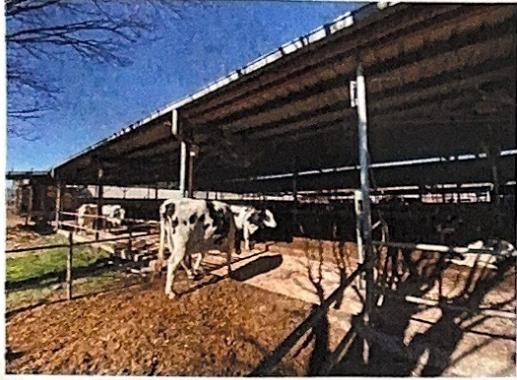
**ブラウンスイスが多い  
牛群の生乳を原料に使用**

チーズ製造を担当するのは加藤満さん。満さんは2代目の会長・加藤忠司さんの長女・恵美子さんの夫で、ジェラート製造のため恵美子さんが牧場に戻った時に牧場のスタッフとなりました。その後、乳製品工場の立ち上げに際しチーズ製造担当になり、(-財)蔵王酪農センター(宮城県)で研修を受けた後は独学でチーズづくりの腕を磨いてきました。

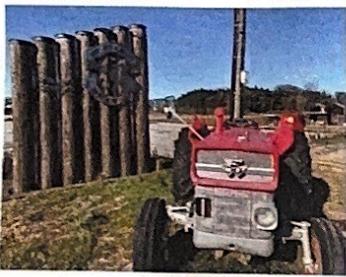
原料のミルクの質には絶対の自信を持っています。チーズ向けにはブラウンスイスが多い牛群の生乳を使用。満さんは「日々変動する原料乳の成分を報告・共有しながら、それを柔軟にチーズづくり



満さん(右)と恵美子さん。恵美子さんのプロデュースする焼き菓子は本格派。「ついチーズ寄りの商品が多くなってしまうんです」と笑う



牛が伸び伸び過ごす風通しの良いフリーストール牛舎



工房名の「Baffi」とはイタリア語で口ひげのこと。会長の忠司さんのトレードマークが由来

に生かせることが、家族経営の牧場・工房の強みと言います。

チーズ製造開始当初はストリンギチーズ、モッツアレラ、カマンベールを中心でしたが、コロナ禍の時期に時間的な余裕があったため、試行錯誤しながらさまざまな種類のチーズ製造にチャレンジしたそうです。現在ではアレンジチーズも含めると、なんと20種類もつくっています。

### できるだけ店頭に立ち コミュニケーション図る

ヨーグルトなど多くの乳製品の製造を手がける満さんが、一番面白いと感じるのはチーズづくり。チーズはさまざまな微生物の力を借りてつくるのですが、微生物がどう働いているかは目を凝らしても見ることはできません。満さんは「いくつもの微生物の動きを

五感で感じ、チーズ職人はそれをコントロールする。まるでオーケストラの指揮者のよう」と、チーズづくりの面白さを語ります。

その一方、チーズづくりを続ける中で「自分がつくりたいチーズ」と

「消費者から求められる味わい」に距離を感じことがあるといいます。そのため、できるだけ店頭に立って消費者とコミュニケーションを重ね、独りよがりの味にならないよう注意しています。

加藤牧場のチーズは国内外のコンテストで数多くの受賞を果たしています。その理由は、消費者に少しずつナチュラルチーズの深い味わいを知ってもらいつつ、食べる人の好みと、つくり手としての思いの接点を意識したチーズづくりを実践しているからではないでしょうか。



ジェラート売り場。95年のオープン当初から変わらない人気商品



Baffiで提供されるチーズ丼。アツアツチーズで芯から体が温まる



満さんは、ぬか漬けなどの漬物に地方や家庭ごとの味があるよう、チーズにも地域や工房ならではの味があつていいと考えています。日本らしい、日高市らしいチーズをつくっていきたいという目標は、日本の工房製チーズ発展の一つのカギになるでしょう。

日本になじむチーズを追求し続ける加藤牧場 Baffi。今後もそのチーズの変化を楽しんでいきたいと思います。



モッツアレラやブツラータ、カマンベールなど20種類を製造



店内にはこれまで受賞した数多くの賞状が展示

### プロフィル

さかがみ あき

東京都出身。チーズプロフェッショナル協会会長、ミルク一万年の会会員。日本獣医学命科学大学乳肉利用学教室研究生。料理と食べ歩きが大好きで、食いしん坊が高じてチーズの世界に入る

