



ジャパニーズチーズ工房探訪

今や全国に300軒以上あるチーズ工房。レベルはどんどん向上しており、造り手の想いや哲学、風土を反映した、バラエティ豊かなジャパニーズチーズが日々生み出されている。中でも、国内外のコンテストでも上位入賞を果たしている、注目のチーズ工房を2軒ご紹介しよう。



6.水分を抜くための反転を繰り返し、塩漬けをして白カビを育てる一次熟成 7・8.湿度と温度をコントロールしながら、次はカビが増えすぎないように二次熟成 9.『ワールド チーズ アワード 2023』銅賞受賞プレートは店内に飾っている 10.加藤さんと牛。観光牧場のため人慣れしている牛が多い 11.加藤牧場のチーズ商品。左奥から時計回りに、ホエイに砂糖を加えて煮詰めた『ホエイコンフィチュール』(600円)、『リコッタチーズ』(280円)、『ストリング・チーズ』(610円)、青かびタイプの『濃厚ブルー』(1200円)、ハードタイプの『熟成チーズ』(1000円)※チーズは100g当たりの価格 12.商品購入のほか、外のテラス席で味わえる軽食も用意する店内 13.チーズをはじめ牛乳の魅力を多角的に発信する加藤満さん

1.『ワールド チーズ アワード2023』で銅賞を獲得した『濃厚カマンベール』(970円) 2.乳牛約160頭とヤギや羊がのんびり暮らす牧場 3.『濃厚カマンベール』の工程。殺菌した牛乳に乳酸菌を入れて発酵、レンネット(凝乳酵素)を入れて固めてから糞の目状にカット 4.攪拌して、チーズの元となる固形分(カード)と、チーズ製造時に出る液体ホエイ(乳清)を分離させる 5.カマンベール用の型に詰める

結果的に増えてしまった(笑)。一種類を突き詰めていくのもいいけれど、自分の性格的にそれでは決まったルーティンとしての「作業」になってしまふ。もっと足を運んでくれる人に新鮮な驚きを感じてもらえる方が、やりがいがあるんです」。

現に、ほぼDIY状態で造り上げた飼料用のコーン畑迷路やドッグランなど次々にアイデアを形にしていた。若いスタッフも多く、「直売所&ヤギ担当」など、兼任しているのはしつかり休みをとれる体制づくりの一環なのだが、買い物ついでに推しヤギ情報などを聞いてみるのも、堅苦しくなく生き物に対する関心や愛着が深まるきっかけとなるだろう。「楽しんでくれている人の顔を見ると、よし、してやったり!とさらにモチベーションが上がるんですよ。すべての原動力はここにあるんじゃないかって」。

牧場見学はご自由に、予約すれば乳搾りやバター、チーズ造りも体験可能と自由度が高い。多数の受賞歴についても一向に気負う様子はなく、こう話す。「もちろん、高い評価は嬉しい。でも、たまたまうちのチーズが審査した方の口に合っていただけかもしれません(笑)。例えばマイナス評価であっても、反応が戻ってきたということの価値は感じています」。何しろ原料が牛乳であり、菌の助けを得ていることから難しい局面に当たることも少なくはな

世界各国から4000種以上のチーズが集まる大規模なコンテスト「ワールドチーズアワード2023」(関連記事P13)において、『濃厚カマンベール』で銅賞を獲得した、埼玉県日高市の加藤牧場Baffi(以下、加藤牧場)を訪れてみると、犬の散歩ついでや親子でランチに立ち寄る地元の人々の姿が多い、地域フレンドリーな観光牧場だ。なぜ手わざのかかるチーズ造りをスタートしたのか、さらに、どんな味わいを目指しているのかを聞いてみた。

加藤牧場とチーズ作りの歩み

加藤牧場の創業は1954年。一頭の乳牛から始まり、1969年に所沢から現在の日高市へ移転。このころ、いち早く牛が自由に歩き回れる「フリーストロール式牛舎」を導入したことから、進取の気性に富んでいたことが伺える。大きな転機となったのは、現会長の長女である●さんが加わり、もっと親しんでもらえる牧場を目指し、ジェラートの製造に乗り出したことだった。それ

を聞いた夫の加藤満さんは「面白そう!」と考え、教育機関の職から牧場運営にかかわるようになった。「牧場である以上、軸となるのは牛乳。それを伝えるための一手段として、チーズ製造をするのは必然という発想でした。さらに菌という目に見えないものの力を借りる過程に神秘性を感じて、迷わずチャレンジを決めました」。それまでもチーズ製造は試みていたものの、思うような結果は得られず。そこで加藤さんは、搾乳してから工房に運ぶルートをより負担のかからない方法に見直した。未経験だけに、主に文献で知識を得ていたため、失敗も多数繰り返したが、この考えが的中し、クオリティは格段にアップ。国内外のチーズコンテスト受賞の常連となった。

リスクへの心配よりも誰かを喜ばせたい発想が原動力

工場というより小さな工房だが、現在作るチーズの種類は20以上に及ぶ。「意図的に増やしたのではなく、

いが「何もしなくても上手くいく時はそのままいい。何かあった時に対応できるのが腕の見せどころ。経験の積み重ねですが、まだ道半ばの気持ちです」。

普段意識する機会は少ないが、当然乳牛の状態により、出来上がるチーズの風味は異なる。秋から冬ならコクがあり、春から夏は軽やかかつフレッシュに。「大手ではなく小規模生産なので、味わいが通年均一であるべきだとは考えていません。その時々牛乳の風味を生かしたチーズを届けたい。これが私たちの目指すものだと思っています」。

タイトルを取ることが、そのクオリティを証明する名誉であることは間違いない。でも、加藤牧場のチーズは、商品である以前に大切な牛たちとともに、誰かに喜んでもらうため生み出された一つの表現。新鮮なミルクのビュアな風味が生かされたチーズは、のんびり牧草をはむ牛たちの穏やかな表情そのままの、ピースフルな味わいだ。



DATA
埼玉県日高市旭ヶ丘572
TEL.042-984-1414
営業時間/10:00~17:00
定休日/無