



経営を担う加藤恵美子さん(右)と夫の満さん(上)＝写真の一部は加藤牧場提供



加藤牧場は、都心から約1時間とアクセスが良く住宅街の中にあり、週末には多くの家族連れが訪れる人気スポットだ。同社の歴史は1954年、現会長の忠司さんの父親が埼玉県所沢市で1頭の乳牛を購入したこと

## 快適な環境で180頭を飼養 乳製品工房、レストランも運営

# 本格派チーズが大好評

埼玉県日高市にある南加藤牧場(加藤恵美子代表取締役)は、酪農から乳製品の製造・販売を一貫して行う。牛舎がある2・4坪の広い敷地内で乳製品工房、直売所兼レストランを運営する。直売所にはフレッシュ系から熟成系まで30種類以上のチーズがそろい、レストランでは本格的なチーズ料理が楽しめる。特製のチーズ丼が人気だ。



健康に育つ乳牛

つ。日中、区画の中を自由に歩き回って採食、飲水、休息ができ、ストレスを与えないフリーストール式の牛舎を採用した。そ

の様子も訪問客も間近で見ることが出来る。16頭同時に搾乳できるミルクングパーラー(搾乳専用施設)で搾った生乳は最短1時間、最長でも12時間以内に殺菌処理して容器に詰める。生産するのは生乳の脂肪球を砕かないノンホモ低温殺菌牛乳。濃厚なコクと自然な甘みがあり、後味はさっぱりとしている。



自社牧場の生乳を使った濃厚カマンベールチーズ

同社は、95年に手作りのアイスの店「Baffi(バッフィ)」、97年に乳製品工房を設立した。乳製品を製造するのは取締役の加藤満さん(51)で忠司さんの長女・恵美子さん(53)の夫だ。満さんは、乳製品工房の設立で乳製品製造の担当になり、(一財)蔵王酪農センター(宮城県蔵王町)で研修を受けた。熟成庫やカット室での作業を通して

## 人気の「とろろりチーズ丼」

### ジェラートやアイスも充実

見学などで牧場に来る訪問客を対象に直売所とレストランも運営する。調理を担当、メニューを開発するのは恵美子さんだ。人気ナンバーワンメニューは、ストリングゆ味(地元老舗しょうゆメーカーのしょうゆを使用)、イタリアントマト



人気の「とろろりチーズ丼」

乳牛が快適に過ごせるように飼養環境に気を配る。十分な飼いをせず、1頭1頭が専有の寝床を持つ