〔乳製品加工施設コーナー〕

吉田牧場
加賀郡吉備中央町

（社）岡山県畜産協会

吉田牧場の吉田全作さんは、大学を卒業後団体職員として勤めている時、雑誌に掲載されたチーズに心をひかれ、脱サラして吉備中央町に土地を購入して酪農を開始。その後、本の独学でチーズづくりを勉強するとともに、海外視察やイタリアチーズの普及活動をされていたイタリア大使館の参事官からもチーズづくりを教わるなど幅広い経験を積んで、独自でのチーズづくりに励んで来られて、その活動風景がテレビ“情熱大陸”の番組で全国に紹介されるなど、全国のチーズ通にはその名が有名です。

吉田牧場のめざすものは、土地に根ざした美味しいチーズをつくり、皆さんに提供することだそうですが、風味ある美味しいチーズを作るために、乳質にこだわり、良質の粗飼料を中心とした飼料給与と、牛へのストレスを少なくするために運動場等へ放牧をされています。

また、チーズづくりに適した乳成分のブラウンスイス種（２４頭）とジャージー種（２頭）の生乳を使って製造しており、あくまでも乳量よりも乳質に重点をおいた飼育方式にこだわっておられます。なお、牧場の飼育担当は雇用者の有安信弘さんです。

チーズ部門は、吉田さん夫婦と息子さん夫婦と雇用１名の合計５人で、毎日９：３０から１３：３０までの間に製造、忙しい時には１５：００までとなります。（製造は金曜日がお休み）

商品としては、カマンベールチーズ、

吉田全作さん（右）と息子さんの原野さん

牧場入り口

加工施設

フレッシュチーズ、カチョカバロチーズ、リコッタチーズ、ラクレットチーズ、サンマルセラ ン、ウオッシュタイプがあり、吉田牧場の代 表的な商品のモッツァレラは一般に販売されていません。

販売は牧場に来られる人を対象としており、量に限りがあるため電話で予約注文しておくことをお奨めします。お客は県内では岡 山市からの人が多く、県外では、関西圏からドライブを兼ねて来場される人が多く、リピーターのファンがほとんどだそうです。

また、個人宛の配送が多く、北は北海道から南は沖縄まで、クール便で配送されており、全国有名レストランからの注文も多いとのことです。

これからチーズづくりに取り組む人へのアドバイスは、「まずは、食べることが好きになること、そして、チーズが好きであることだ」と説かれました。

吉田さんの夢は、「チーズのルーツといわれるモンゴルなどを訪れてチーズにまつわる歴史や文化などの勉強をすること」と、真からチーズが好きな様子で話されるのがとても印象的でした。

〔営業時間〕11:00～15:00
定休日は不定期
〔所 在 地〕〒709-2144
加賀郡吉備中央町上田東 2390-3
〔連 絡 先〕TEL 0867-34-1189
FAX 0867-34-1449
〔代 表 者〕吉田　全作

放牧の風景

運動場の風景

ナチュラルチーズ