



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

広報

かとり

Kat^{ori}

平成29年(2017) 2月15日号 No.262

地元素材を生かした
新鮮ミルクのジェラート



アイス工房 ドルチェ

平成10年から、木内牧場(鳩山)と行方牧場(府馬)の共同経営で手作りジェラートを製造、販売。搾りたての牛乳で、その日に売るアイスしか作らない。これまでに約50種類のアイスを製造してきた。

左から木内美智子さん・道明さん夫妻(鳩山)、行方君子さんと息子の弘樹さん(府馬)、従業員の荒木さん

カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 22

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

美智子さんと君子さんは、とにかく無我夢中だったと振り返り、「本当に人に恵まれました。ここで働いてくれた人は皆いい人ばかりなんです。そして何より、家族の支えがあつたこと。二人とも、朝と夕方は酪農の仕事ですが、出勤前にやり残したことがあつても家族が快く送り出してくれることに本当に感謝しています。アイス売り、表舞台に出ているのは私たちですが、支えてくれる人がいるからこそ。そして、人と触れ合う機会を持てたことがうれしいです」と笑顔で話す。周りへの感謝の念やアイスの質の高さがファンを根付かせ、地元のみならず、行楽客にも愛されるアイス工房へと成長させた。

「試作品の味見も手伝ったし、イベントで出店する時は販売の手伝いもしてきました。小さい頃から両親たちの背中を見てきたので、酪農家の可能性を広げたドルチェは、俺の誇りでもあります」

そんな味も姿勢も定評のあるドルチェに、コラボの依頼もたくさんきた。カボチャなどの野菜類のほか、しょうゆ、ワインなどもアイスにした。酪農家を継いだ行方さんの息子、弘樹さんも胸を張る。「試作品の味見も手伝ったし、イベントで出店する時は販売の手伝いもしてきました。小さい頃から両親たちの背中を見てきたので、酪農家の可能性を広げたドルチェは、俺の誇りでもあります」

実際に店を切り盛りする妻の木内美智子さん、行方君子さんは、「初めは、本当に不安でした。でも、繁忙期は整理券を配布するほどたくさんの方が食べに来てくれて。ミルクの味が濃厚で甘すぎず、おいしかったよ、また食べに来るねって言葉が何よりうれしいです」

ジェラートにしたことにも理由がある。道明さんは言う。「このアイスの魅力は、いろんな食材を混ぜて新しい味に挑戦できること。新鮮な牛乳に地元のトウモロコシやサツマイモ、栗源のブドウ、東庄のイチゴや銚子のメロンなど、この近辺の豊富な素材を使いたかったからね。また、その時期の素材を使うので、例えば同じイチゴでも1月頃のアイスは白く、4月頃は色が濃いんだよ。生のイチゴも1月頃はまだ中が白いけど、4月頃は完熟して中まで真っ赤でしょ。着色料は使わず、その季節の素材で作るから、自然な色の変化や味も楽しんでほしいね」

こんな田舎でアイス屋やって売れると思ってるのか——開店当初、人口1万2000人ほどの山田地区で幾度となく耳にした言葉だった。「だけど、俺も行方も酪農家としての規模拡大を考えた時に、牛乳の出荷だけでなく、加工品でやってみようと思ったんだよ」と木内道明さんが当時の決意を口にしていた。行方とは、共に苦労した行方啓良さんのことだ。それぞれ牛舎拡大には土地の確保が難しかったため、違う形での事業拡大として、アイスの製造に目を付けた。酪農家が経営するアイス屋を視察するため、両夫婦で県外まで何度も出かけた。その中で、山や畑の中でも新鮮なアイスを求めて賑わう店を見て、酪農家だからこそ提供できる、搾りたての牛乳を使ったアイス屋で勝負できると確信したという。



祝・香取市
合併10周年

02 パブリックコメント 意見募集

02 教育委員会表彰

03 スポーツ少年団 団員募集

07 2017春チャリティーショー 王道プロレス開幕

特典 動画付き

COCOAR2アプリをダウンロード
アプリを起動し表紙にかざす

COCOAR2



アプリアイコン



iOS・Android対応

ジェラート

店舗は風土村隣にあり、コーンかカップを選べます。定休日(月曜日)は、風土村でもカップアイスを購入できます。 ☎0478(78)5520



KATORIの逸品