

4月報告書

常陸太田市 地域おこし協力隊
チーズ製造の担い手 寺倉 康之

実施活動

ひたちおおたチーズ工房ではほぼ毎日手作りチーズを製造しており、製造チームの一員としてチーズ作りに励んでいる。

実質3名で、手間がかかる製造、梱包をその日中に全てやり切らなければならない。その分やり切ったという達成感をチームで毎日味わうことが出来ている。充実した毎日を送っている。

生乳受け入れ

- ・月曜、水曜

製造作業

- ・火曜：「さとやま」
- ・水曜：「ブラン」「モッツアレラ」
- ・木曜：「カチョカヴァロ」「ストリング」
- ・金曜：「モッツアレラ」

包装作業

- ・月曜：「カチョカヴァロ」
- ・水曜：「ブラン」「モッツアレラ」
- ・金曜：「ストリング」

感想や反省点等

- ・毎日が忙しく、効率化等の余地がまだまだあると感じる。
- ・「モッツアレラ」を練習で製造してみて、手作りの難しさを実感した。
- ・ナチュラルなチーズならではの賞味期限、廃棄の問題が課題として大きい。

今後の目標など

5月はイベントで直接お客様に接する機会があるので、大いに常陸太田のチーズを宣伝したいと思う。

