

6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

研修会「チーズの基礎知識」への参加：6/8

- ・全5回の研修会を予定。今回は第1回。

内容1（基礎知識）

乳を凝固させてチーズに（作り方）

内容2（応用的知識）

チーズのタイプ、保管期間

外皮、環境因子；白カビ、青カビ

試食チーズ

モッツアレラ（水牛、牛）

ゴーダ（皮付き、リンドレス）



学校給食用チーズ製造：6/11-12、6/16-19

給食じょうづる（約20グラムのストリング）を製造し、
一本一本の個包装（約3,300個）

感想や反省点等

- 研修会では、チーズ全体に関する基本的な知識（歴史、製造、分類、栄養、等）を学び、改めてチーズの奥深さや幅広さに感銘を受けた。
- 学校給食製造では、毎日、3名～4名の応援（農政課含む）を受けながら、全員が3千本製造という目標に向かって一致団結して作業に取り組んだ。チーズ製造が初の人もいたが、皆んなでフォローしながらなんとか目標達成できたことは良かったと思う。

今後の目標など

7月はモッツアレラの製造練習を毎週予定しており、今までやってきたことを自作チーズ作りに活かしたいと思う。

