9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

ナチュラルチーズ 製造技術基礎研修会への参加：8/31～9/3

・蔵王酪農センターにて研修の参加
【内容】　チーズ製造講義（製造工程、市場・情勢、洗浄、包装、製造設備）
チーズ製造実習（ストリング、ゴーダ）

モッツァレラチーズの製造練習：9/22 ～ 9/24

・モッツァレラチーズの製造練習の機会をいただきました
【内容】　２０Lの業務用鍋にて、熱湯にて温度管理しながらの手作業
・63度まで生乳を熱湯で加温し、30分間の殺菌
・38度まで冷水で冷却し、乳酸菌の投入（投入後60分間静置）
・レンネット（凝固酵素）を投入（投入後45分間静置）
・カッティング（ナイフで）
・撹拌（かくはん）20分
・更に、12～20分間隔で約120分間撹拌（PHが適正に下がるまで）
・成形（90度近い熱湯でチーズを溶かし成形開始）
・１００グラムずつのチーズを作ります

感想や反省点等

- 蔵王での集合研修は各地から様々な人たちが集まりとても刺激になりました。また、座学及び実習と盛り沢山のスケジュールだったため、短期間ではあったが、密度の濃い勉強ができたと思います。今後のチーズ作りに活かしていきたいと思います。

- モッツァレラの製造練習では、より良いチーズを作るための細かい管理について確認整理でき自分の中で理解できたと思います。チーズ作りの奥の深さを改めて学びました。



今後の目標など

１０月は今までの成果を少しでも工房でのチーズ作りに活かして、より良いチーズが作れるようさらに努力していきたい。