

9 / 2 (金) の行事

はじめよう、つづけよう。

「北海道スタイル」

～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 北海道スタイル



報道発表資料の配付日時 8月29日(月) 11時00分

発表項目 (行事名)	宗谷チーズづくり体験会の実施について		
記者レクチャー	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>宗谷総合振興局では、酪農地帯である宗谷らしい食文化の創造に向け、令和2年度から管内の酪農家を対象に、地域でチーズづくりを普及する人材の育成を目的とした研修会を開催してきたところです。</p> <p>このたび、首都圏や道内の農業系大学生が豊富町に酪農体験実習で来訪する機会にあわせ、これまでの研修会に参加した酪農家を講師とするチーズづくり体験会を、次のとおり豊富町農業担い手育成センター及び豊富町デイルーパートナー推進協議会と共催で実施します。</p> <p>&lt;開催日&gt; 令和4年(2022年)9月2日(金) 10:30~14:30</p> <p>&lt;開催場所&gt; 豊富町民センター(豊富町西4条8)</p> <p>&lt;内容&gt; 別添「宗谷チーズづくり体験会 実施要領」のとおり</p>		
参考	<p>チーズづくりを体験する大学生の一部は、市町村等の協力を得て、今年6月に振興局が首都圏・道内で開催した「宗谷酪農セミナー」の参加者となっています。</p> <p>【参考資料】別添「宗谷酪農セミナーの開催」のとおり</p>		
報道(取材)	<p>詳細につきましては、下記連絡先までお問合せ願います。</p> <p>なお、新型コロナウイルスの状況によっては中止となる可能性がありますので、あらかじめ御容赦願います。</p> <p>また、豊富町における酪農体験実習の関係については、豊富町農業担い手育成センター(豊富町農業委員会)にお問合せください。</p>		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	<p>宗谷総合振興局産業振興部農務課</p> <p>農務課長 加藤 宏尚 電話:0162-33-2949(直通)</p> <p>主査(企画) 佐藤 隆俊 電話:0162-33-2957(直通)</p>		

## 宗谷チーズづくり体験会実施要領

### 1 目的

宗谷総合振興局では、酪農地帯である宗谷らしい食文化の創造に向け、令和2年度から管内の酪農家を対象に、地域でチーズづくりを普及する人材の育成を目的とした研修を行ってきたところ。

このたび、首都圏や道内の農業系大学生が豊富町に酪農体験実習で来訪している機会にあわせ、これまでの研修会に参加した酪農家を講師としたチーズづくり体験会を開催することで、酪農に興味を持つ若者に対し宗谷酪農の魅力をPRするとともに、チーズづくりを地域で普及する人材（酪農家）の育成を図る。

### 2 主催（共催）

豊富町農業担い手育成センター

豊富町デイリーパートナー推進協議会

北海道宗谷総合振興局（農務課・宗谷農業改良普及センター）

### 3 内容

宗谷産牛乳を使用したチーズづくり体験

（チーズの種類：モッツァレラ、ストリングチーズ）

### 4 開催日

令和4年(2022年)9月2日(金) 10:30～14:30

### 5 開催場所

豊富町民センター（豊富町西4条8 Tel：0162-82-1355）

### 6 講師（予定）

豊富町 本間 美嘉 氏（酪農家）

長尾 キヨ子 氏（酪農家）

### 7 体験者

豊富町内において酪農体験実習中の農業系大学生 15名程度

【予定】日本大学 生物資源科学部（神奈川県藤沢市）

酪農学園大学（江別市）

# モッツアレラチーズ Mozzarella Cheese

🕒 調理時間  
2～3時間



## 🌿 材料（完成品約1kg分）

- ・生乳 10ℓ
- ・クエン酸（生乳の0.13%） 13g
- ・液体レンネット 1ml
- ・食塩（濃度13%食塩水の場合）  
水4Lに対し600g

## 🌿 主な器具

- ・鍋（大・小）各1個
- ・へら 2本
- ・pHメーターまたはpH試験紙
- ・包丁
- ・使い捨て手袋
- ・温度計
- ・計量スプーン
- ・フライ返し
- ・下履き用手袋

🌿 準備 食品用の殺菌剤（4Lの水に殺菌剤5ml）で器具類を殺菌する。

## 1 クエン酸の添加

クエン酸を約100ccの冷水で溶かす。溶かしたクエン酸を生乳に加え、全体に混ぜるように攪拌する。

- ・クエン酸添加時  
生乳温度 10℃以下
- ・クエン酸添加後の生乳 pH  
pH 5.75～5.8



クエン酸添加後も乳温は10℃以下に！

## 2 原料乳の殺菌

生乳を鍋（小）に入れ、火にかける。70℃1分間の殺菌を行う。加温中は鍋底が焦げ付かないように、たえずへらで混ぜる。



へらをゆっくり前後に動かし、対流させるように

## 3 冷却

殺菌した生乳を36℃まで攪拌しながら速やかに冷やす。

氷（ペットボトルに水を入れ凍らせたもの）を使うと、冷却時間が短縮！



## 4 レンネットの添加

鍋（大）に38℃くらいのぬるま湯を入れ、3の鍋を湯煎する（36℃に保つ）。レンネットを入れ、全体に混ぜるように攪拌した後、へらを垂直に立て、牛乳の動きを止める。



## 5 カードの確認

カードの固さを調べる（レンネット添加15分後）。

指やナイフを入れて持ち上げ、きれいにパカッと割れる状態になるまで置く。ホエーが白く濁っていなければOK！



## 6 カッティング

鍋の中で2cm角のサイコロ状に切る。

イメージ



↑縦・横は包丁で切る ↑水平はフライ返しで切る

## 7 攪拌

5分間静置後、カードを崩さないよう、約15分間へらで混ぜる。攪拌しながら容器内を40℃に加温する。



最初はやさしく、カードの水分が抜けてきたら強めに攪拌する。

2ページ目に続く



# 8

## ホエー排除(マツティング)

ホエーを捨て、カードを集めマット状にし、20~30分ホエーを抜く(10分毎にカードを反転する)。※カードからホエーが抜けないと、チーズが糸状に伸びない原因になります!



① カードが見える位までホエーを捨てる(①・②)

③ 半分に切って重ね、10分置く(③・④)

④を半分に切って重ね10分置く(⑤・⑥)

⑥を半分に切って重ね10分置く。状態により反転する。

# 9

## カードの確認

カードを少量とり、80℃位のお湯に入れて練り、延ばす。

両端からゆっくり引っ張り、両手いっぱいに切れずに延びればOK!

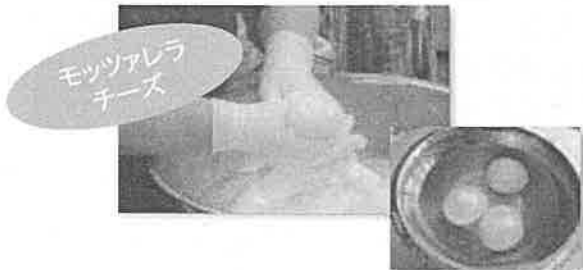


この時のカードはpH5.7▶

# 11

## カード成形・冷却

カードにつやが出たら手袋をする。モッツアレラチーズは、こぶし大に丸めてちぎり、水に入れる。



モッツアレラチーズ

## POINT!!



練圧に使う湯温が高いと、カードから脂肪が抜け、カードがかたくなります。脂肪溶脱が少ない湯温がポイントです。

さけるチーズは、棒状に引き伸ばし、折り畳む(5回くらい繰り返す)。つやが出たら水に入れる。

セナイをねじらず、同じ太さになるよう、伸ばして、たたむのがポイント



水に入れたら、そのまま10秒保持

さけるチーズ

# 12

## 塩漬

10~15%の食塩水に10分間漬ける。

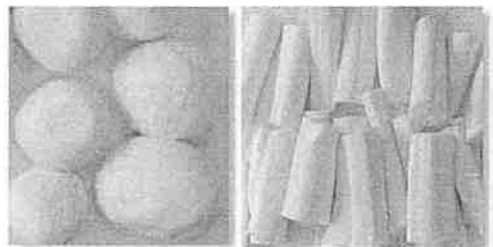
※4ℓの水に600gの塩を入れると13%食塩水



# 13

## 水拭き

食塩水からチーズを引き上げ、キッチンペーパーで表面の水気を取り、完成。



さけるチーズの場合は、適度な長さ(8~10cm位)に切り揃えてから食塩水に漬ける。

# 宗谷酪農セミナーの開催

## 目的

就農や農業分野への就職を目指す農業系大学生を対象に、新規就農や酪農関連産業の人材確保に向けて、管内への誘致に向けたPR活動を行う。

## これまでの取組

宗谷管内での暮らしや酪農の特徴、若手地域農業者による就農事例、酪農を支える関連職業の紹介や、各市町村等による個別相談を実施

○R元 セミナー参加者 311名

○R2、R3 新型コロナウイルス感染症まん延防止のため、各大学にセミナー動画をDVDにて配布

※酪農学園大学 日本大学 日本獣医生命科学大学 東京農業大学の4校で実施

## 今年度の取組

道内外の大学で計365名が参加。併せて管内市町村等と連携し、個別相談を実施

### ○開催場所、セミナー参加人数

R4.6.10	酪農学園大学（江別市）	150名
R4.6.21	日本大学生物資源科学部（神奈川県）	101名
R4.6.23	日本獣医生命科学大学（東京都）	47名
〃23	東京農業大学農学部（神奈川県）	67名

### ○個別相談参加団体

【道内】稚内市、J A 稚内、J A 北宗谷、浜頓別町「ゆめ酪農」育てる会、J A 東宗谷、中頓別町酪農ヘルパー利用組合、なかとんべつ動物病院、中頓別町役場、枝幸町、J A 宗谷南、豊富町農業担い手育成センター、J A 幌延町、幌延町、北海道農業公社

【道外】豊富町農業担い手育成センター（豊富町役場、J A 北宗谷）

## ○内容

- ・宗谷地域・宗谷農業の紹介
- ・酪農家の紹介 ※農繁期のため、動画で対応（協力：豊富町、(株)SUNNY HOURS 代表取締役 山本 薫 氏）
- ・酪農関連産業の紹介

## ○アンケート結果から

### 【道内】

- ・酪農家のインタビュー動画や関連職業の説明で、酪農へのイメージが広がった。
- ・農協職員と実際に話ができて、就職先を考えるための参考となった
- ・新規就農するために、あらかじめ準備しておくべきことも聞きたい

### 【道外】

- ・「宗谷」は初めて聞く地域だったが、詳しく知ることができた
- ・地方は住みにくいと思っていたが、スパーやコンビニもあり、ネットの普及で都心部から遠くても暮らしていることがわかった
- ・酪農ヘルパーの存在を初めて知った。酪農は休みがないと思っていたので驚いた
- ・非農家出身者が新規就農する際の事例を知りたい。放牧酪農に興味を持った
- ・酪農家の一日の過ごし方をみて、家族経営でも意外と自分の時間を持つことがわかった
- ・酪農を支える仕事の説明で、将来やりたいことが見えてきた。今回の機会に感謝
- ・体験実習を考えているが、旅費が負担で迷っている



酪農学園大学 (個別相談)



日本大学生物資源科学部



日本獣医生命科学大学



東京農業大学農学部



東京農業大学農学部 (個別相談)