

# 特集 専攻班活動「乳加工班」

1月に開催された日本最大の乳製品のイベント「ミルク&ナチュラルチーズフェア（帯広・札幌）」への出品に向けて、1年生が早くも専攻班活動を開始したのは「乳加工班」。昨年の12月24日から精力的にチーズ作りに進んだ冬休み。その製造過程を特集しました。



学校で搾乳

スタート

カマンベール  
ができるまで

川畑 宥名
工藤 璃杏
窪田 杏
玉井 千尋
中川 希望
西本 希恵
矢萩 りお
横井 渚
吉野 僚



## 旭農の出品商品

- 帯広（藤丸デパート）  
チーズオイル漬け、ドライモzzarella
- 札幌（東急百貨店）  
カマンベール、モzzarella、セミハード、さけちゃうチーズ、ヨーグルト



原料乳を65℃で殺菌し塩化カルシウムを添加（殺菌で失われたカルシウムイオンを補う）

13℃ 1週間培養

専用フィルムで包装

10℃ 2週間培養



カビ付けしたあと3週間培養  
毎日表裏を反転する



カッティング（筒状に固まったカードをカマンベールカッターで切り分ける）

ミルク&  
ナチュラルチーズ  
フェア2021



チーズバットに移す



モールドに入ったカード



レンネット（牛乳を固める酵素）を添加。固まったものをカード、液体をホエイという



カードカッター（針金の付いたもの）でカット（横→縦に動かす）



クッキング（ホエイの中でカードを混ぜカードの中のホエイを抜く）



モールドリング（モールドと呼ばれる穴あきの筒にカードを入れる）



モzzarellaチーズを作る

モzzarellaチーズ作りを初体験した工藤璃杏さんと窪田杏さんは「とにかく手が熱くて大変でした。作業が遅いとチーズが冷めて堅くなるので熱いうちに丸い形を作るのが大変でした。小谷先生はとても素早く上手でした」と苦労を語ってくれました。また、「オイル漬けのフタの紐掛けは、五木ひろしの手の動きで」という原木先生のアドバイスは十代の彼女たちには難しかったようです。



チーズオイル漬け（フタの紐が可愛いです）



セミハードチーズをカットしています（チーズアイと呼ばれる気孔が自慢の逸品）