

## 珍しい酵母熟成のチーズ

# 士幌高など開発に着手

帯藩大や  
工房連携 来年度商品化めざす

【士幌】町立士幌高や帯藩大、管内のチーズ工房などが連携し、酵母を使ったチーズの開発に本年度から取り組む。十勝の農畜産物の高付加価値化を目指す文部科学省所管の「都市エリア連携官産連携事業」の一環。来年度中の開発を目指す。

国内で生産されるチーズは、発酵に伴う風味を大切にするチーズは、発酵に使う酵母は、一般的に酵母菌(カビ)を使う。士幌高は、発酵に伴う風味を大切にする酵母菌(カビ)を多用して製造する酵母菌(カビ)は、国内にはほとんどない。士幌高は、国内にはほとんどない。士幌高は、国内にはほとんどない。



酵母を使ったチーズの製造ノウハウ確立に向け試作作業をする士幌高の生徒たち

ンターで、第一回の試作作業が行われ、生徒たちが牛乳に乳酸菌を加える作業などを行った。製法は「生徒たち十勝の...