

殺菌した生乳に乳酸菌を加える
工程に取り組む生徒



帯畜大やとかち財団連携 士幌高生が製造実習

十勝産チーズの独自品種開発へ

【士幌】文科省の都市
エリア開発推進促進事
業の採択を受け、帯畜大
と士幌圏振興機構
（とかち財団）などが進
めている十勝産チーズの
独自品種を研究開発する
取り組みで、士幌高校フ
ードシステム科の生徒が
21日、食品加工技術セン
ターで同研究開発に関連
した製造実習を行った。
士幌高校は、今年度か

ら共同研究のメンバーに
加入。とかち財団による
と、研究ではチーズ内部
に気泡があるエメンター
ルチーズの独自品種の開
発がテーマで、同校はこ
の独自品種の製造実験に
かかわる。生徒によるチ
ーズ製造技術は、味や品
質の検査などを経て、研
究成果として管内のチー
ズ生産現場に還元され
る。

今回の実習では、製造
実験の前段として生徒が
チーズの製造手順などを
学んだ。殺菌した生乳に
乳酸菌を加え、乳酸菌を
活性化させた後、水分を
取り除いて成型するまで
の工程に取り組んだ。
同校では5月以降、帯
畜大が開発する気泡を作
り出す酵素を用いたチー
ズの製造に入る予定。同
財団の佐山晃司化学技術
コーディネーターは「生
徒の製造技術や製造設備
は大変優れている。十勝
独自のチーズ生産実現に
向け、生徒の取り組みが
とても期待される」と話
していた。

（杉原尚勝）