



野
マージュ
十
フロ

地元酵母でチーズ

都市エリア「畜大株」で風味豊か
産学官連携

文科省の都市エリア産学官連携促進事業で、ナチュラルチーズの高級質化に取り組んでいるグループが、地元で保管している酵母を使ったチーズを作った。酵母まで地場にこだわった例は珍しく、試作した十勝野フロマージュ（中札内村）の赤部紀夫社長は「より十勝らしさが出せた」と話している。

同グループは、帯畜大、十勝圏振興機構、根釧農試、道立畜試、フロ

ンティア研究所と十勝野「畜大株」で風味豊か。安全性確保の技術開発に。一昨年から、ナチュラルチーズの高級質化に取り組んでいる。

地場の酵母を使ったフ
リーチーズを持つ赤部
社長

ナチュラルチーズはカ
ビ菌の働きで熟成が進
む。同機構によると、熟
成過程で生じるたんぱく
分解物に苦味を持つもの
が多いが、酵母はカビに
よるたんぱく分解を抑制
し、苦味成分を抑えなが
ら賞味期間を長くする。
酵母を使って熟成させた
チーズはコクや風味が増
すとする。

今回使った酵母は、帯
畜大が乳製品から取り出
し、研究用に保管してい
た通称「畜大株」の中か
ら、たんぱく分解能力
の高いものを選択。市販
酵母では量を増やすと変
色する場合もあったが、
畜大株は変色しにくく、
うま味を引き出すことが
できるという。
十勝野一ではこれまで
も、「カマンベール」より
大きく熟成期間が長い
「フリー」で酵母を使っ
ていたが、畜大株を使う
ことで「風味が良くなっ
た」（赤部社長）。4月下
旬にも「ボロシリ」の名
で販売する予定で、カマ
ンベールにも畜大株の使
用を検討している。
同センターでは「酵母
を使うチーズが十勝のチ
ーズの『売り』になれば」
と話している。
（高田敦史）