

丸ごとご当地産

チーズ、酵母まで自前

北海道・十勝



「菌大株」を使って培養した地域酵母を紹介する菊西大介主任研究員と佐山晃司博士（十勝圏食品加工技術センターで）

北海道十勝地区の産地、学グループが推進し、地域で発見された酵母を使った種類の「マンベール」タイプのチーズの製造技術を開発した。地域酵母を使うのは、国内初。学グループは、増広産地大、昭和農業試験場、十勝圏食品加工技術センターと十勝野フロマージュ工房のメンバーでもある。中札内町のチーズ工房「十勝野フロマージュ」が味を出すために、2005年度から「地域産地」の利用を促してきた。酵母は増広産地大が、乳製品製造の中心から掘り出した。学名「ガラクトマイセスシオトリカム」で、「菌大株」を「カ」を名づけた。産大は、市販の白ひきで発酵させるより、マンベールの分がすすむ方がいい。かひの増産を助へ、発酵を緩やかにする力を得た。熟成期間は1〜2カ月と白かひよりも多少時間

を必要とするが、その欠製はごくあり、チーズの色が変わりにくく、店頭での傷持ちが良かった。研究の中心となってきた増広技術センターの佐山晃司博士は十勝の産地から産大の特色ある「マンベール」に目を付けたと話す。産大はセンターで培養・管理し、地域の各チーズ工房に供給していく構想だ。