

士幌高フードシステム科研究班

軽量穴開きチーズ試作

通常10キロが3キロに

【士幌】士幌高校フードシステム科製品製造研究班は、これまで、重量わずか3キロのガスホール付き硬質チーズ（穴開きチーズ）の試作に成功した。普通は10キロ前後あり、これだけ軽いものは世界的にも例がなく、関係者は「一目で十勝産と分かる特産品になる」と期待している。

（長田純一）



試作品にできたガスホール

世界最軽質サイズのガスホール付き硬質チーズを持つ藤原班長（左）と指導した渡部教諭

小規模なチーズ製造業者でもガスホール付きチーズに取り組めるようにと、同校の渡部教諭は、指導で、2、3年生10人の自班が昨年4月から研究を進めてきた。文部科学省の都市エリア産官学連携促進事業の一環

で、よつ葉乳業、十勝圏地域食品加工技術センターなどの協力も得た。エメンタルなど代替されるガスホール付きチーズは、独特の香りと甘みがあり、フォンデュなどの料理に欠かせない食材。チーズ内部にできる穴は、プロヒオン酸の発酵過程で生じるが、発酵促進などの理由で、チーズのサイズは小さいものでも10キロ前後になるのが一般的だ。

ただ、十勝地方では小規模チーズ業者が多く、巨大サイズのチーズ製造は物理的に困難。そこで、特殊な装置が不要なうえ、2・3キロサイズで製造できないかと、研究を続けてきた。試行錯誤でプロヒオン酸量や温度管理などに工

表を凝らし、5日目の試作品で、ガスホール形成に成功した。同班は来年度、商品化に向けた製法の標準化に取り組み、渡部教諭は「日本ではまだどの企業も商品化していない。イベントなどで販売も検討したい」と語り、同研究班の藤原班長（左）

も「世界でも例がない」研究をしてみたんだ、と驚いています。まず製造方法をしっかり覚えていきたい」と意欲を語っていました。研究協力した十勝圏地域食品加工技術センターは「通常の輸入ガスホールチーズは切り売りが一般的で、小型チーズが商品化されれば、一目で十勝産と分かる。高校生が研究開発した」という面も大きい」と、製造成功に拍手を送り、新たな特産品の誕生に期待を寄せている。