

十勝野フロマージュ

酵母チーズ商品化

産学官連携 事業の成果 味濃厚、賞味期限長く



酵母を使った「フリーチーズ十勝野」を手にする赤部社長（17日午前11時、折原徹也撮影）

チーズ工場の十勝野フロマージュ（中札内、赤部紀夫社長）は、帯広畜産大学が保有する酵母を使った白カビタイプのナチュラルチーズ「フリーチーズ十勝野」を商品化、月内にも管内のスーパ―や札幌の百貨店、東京の小売店などで本格発売する。味わいは従来のカマンベールより濃厚で、賞味期限も10～20日ほど長く設定できるのが特徴。十勝産原料のチーズとしてアピール、初株と呼ばれる酵母を使

用。十勝圏振興機構（とち財団）食品加工技術センターが、酵母がチーズに与える影響などを評価した。

酵母添加で、従来の白カビの生育を抑制、熟成が穏やかに進み、うまみが増した。また、酵母が雑菌の栄養素となるチーズ中の乳糖を食べることから、雑菌による汚染リスクを低くするほか、水分減少率も下がることから分かった。これらにより「コクがあり、賞味期限を長く維持できるチーズに仕上がった」（赤部社長）としている。

今回の成果によるチー

ズ製造技術は特許を出願する。同チーズは1カット中、管内チーズ工房などで希望があれば同センターを中心に技術供与していく。赤部社長は「現在は賞味期限を50日と設定しているが今後、70日程に延長したい。いつでもおいしい十勝を代表するチーズとして全国にPRしていく」と話している。（井上朋二）