# 酵母使いチーズ新製品

## 十勝・中札内の工房が販売　苦み抑え こく増す

食・農・健　北の大地

十勝管内中札内村のチーズ工房「十勝野フロマージュ」は、帯広畜産大が所有する酵母を使ったナチュラルチーズの新製品「ブリーチーズ十勝野」の販売を始めた。酵母の働きで熟成のスピードが緩やかになり、チーズ独特の苦みやにおいが抑えられてこくが増しているのが特徴だ。赤部紀夫社長は「チーズが苦手な人でも食べやすいはず」と話している。

同工房と同大、財団法人・十勝圏振興機構、道立根釧農業試験場の産学官グループが05年から、酵母を使ったチーズの高品質化の技術開発を目的に研究を進めた。

同大の酵母「GEO13—13株」を添加した結果、白カビの繁殖が抑えられて熟成が穏やかになることや、雑菌繁殖の原因となる乳糖の消費スピードが増し、品質を長持ちさせることが分かった。チーズ製造に使う乳酸菌や白カビは一般的に輸入物が大半。赤部社長は「地元の酵母を使うことで、より地域性の高いチーズができあがった」と話す。

カマンベールチーズに似た食感で、甘口の白ワインに合うという。100グラム450円で、管内のスーパーや札幌市内、新千歳空港でも販売される。直径90ミリ、30ミリ単位の販売も受け付ける。同じ酵母を使った別のチーズ10種類も販売中。問い合わせは同工房（0155・63・5070）

【仲田力行】

帯広畜産大の酵母を使ったチーズ「ブリーチーズ十勝野」＝帯広市で