

幌延チーズ通信

～ 幌延チーズ工房設立研究会活動報告誌 ～

平成 21 年 第 1 号

不定期刊行

発行者

幌延チーズ工房設立研究会

刊行にあたって

わたしたち、幌延チーズ工房設立研究会は、幌延町で発見された平均 4 という低温で熟成する特殊な乳酸菌を用いて、マチの主産業「酪農」の産物である牛乳を活用し、「低温ナチュラルチーズ」という他ではみられない独自性豊かな特産品づくりの可能性を研究しています。

現在のところ、関係機関の許認可の関係で、残念ながら広く町民皆様にご試食いただく機会をご提供することはできませんが、できる限り早く町民皆様にも味わって欲しいとの思いで課題に取り組んでおります。

まだ活動拠点となる工房がないため、研究会の活動内容が伝わりにくい状況にありますので、今後「幌延チーズ通信」を不定期で発行し、活動状況をお伝えさせていただきますので、町民皆様の応援をお願いいたします。

低温チーズ加工実習、試食会を開催しました！

6 月 21 日、問寒別地区食生活改善推進協議会様のご協力を得て、低温ナチュラルチーズの加工実習会と試食会を開催し、低温チーズの調理法などを検討しました。ケーキやアイスなどへの加工、たこ焼きなどにソース代わりの調味料として使ってみました。

また、5 月に中頓別町の高橋牧場チーズ工房代表高橋憲一氏をお招きし、カマンベールタイプのチーズ実習を行いました。その時から熟成していたチーズも試食しました。

試行錯誤の試作品の味は、上々のものもあれば、あれ...？というものもありましたが、得られた結果を参考にしながら、低温チーズの活用法などをさらに研究していきます。

問寒別地区食生活改善推進協議会様、高橋様、ご協力ありがとうございました。



低温チーズ加工実習（6月）



カマンベール実習（5月）

～ お知らせ ～

研究会のホームページを開設しました！ <http://horonobe-cheese.2-d.jp/>
研究会の活動状況や情報交換用の掲示板を設置しております。また、ブログでちょっとした話題も提供しております。ぜひ、インターネットをご利用できる方は、ご覧ください！

また、チーズ通信を電子メール（パソコンのみ）で配信希望される方は、ホームページからその旨ご連絡ください！

幌延チーズ工房設立研究会

普及啓発担当 岩川 連絡先：01632-5-2273

事務局担当 山下 連絡先：01632-5-2681