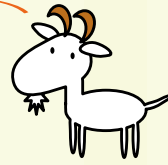


シェーブル館のチーズ製造見学



みとに出会う、みとで出会う
vol.17



夏の話の一つ、自由研究。その題材に、工場見学はいかが。今回は、森林公園にある森のシェーブル館のチーズ製造を紹介します。見学の後は、シェーブル館の冷たいソフトクリームやタルトをおやつに食べるのもいいかも。ソフトクリームは、夏季はヤギ乳入りで、濃厚な味わいです。

準備

「カード」という、チーズの素を作ります。主な原料は、牛乳、乳酸菌、酵素。温度管理をして、PH(水素イオン濃度)が5.3まで下がったら、のび具合をチェック。できたカードを、熱が伝わりやすいように、小さく切ります。



～カチョカヴァロ～

ひょうたんの形が特徴的なチーズ。生でもおいしいですが、厚くスライスして、フライパンで表面をソテーして食べるのもおすすめです。



- 1 湯でカードをやわらかくしながら練ります
- 2 丸く成形。よく練ることで、空気が抜け、チーズの表面につやがでます
- 3 くぼみをつくり、ひもをかけます

～ストリングチーズ～

「さける」チーズとして知られています。熱を加えてもおいしい。恐竜の骨みたい!?



- 1 湯の中でカードをまとめ、棒状に伸ばします
- 2 何度も熱湯につけながら、伸ばしては半分に折り、ちょうど良いやわらかさ・太さになるまで、20回近く繰り返します
- 3 何度も伸ばしたことで、こんなにさける!



手作りチーズ
食べに来て♪

チーズ製造の様子は、窓から自由に見学できます(製造時間はお問合せください)



【森のシェーブル館】
時間／午前9時～午後4時30分 ※月曜日休館(祝日の場合は翌日)。
問合せ／☎255-1482、☎255-1483

チーズ作りで大変なのは、温度管理。添加物などを使っていないので、カードの状態が気温に左右されやすいのです。チーズ作りを担当する小川さんや根本さんたちは、自分たちの手で温度ややわらかさを感じとりながら、作業しています。今回の2種類のチーズは、チーズが苦手な方や子どもにも食べてもらえるような、クセのないチーズです。シェーブル館の製品は、ほとんどが手作りです。牛乳本来のやさしい味わいを楽しめますよ。

募集 あなたの思う「みとの魅力」

「広報みと」10月1日号の「みとに出会う、みとで出会う」のテーマは、「家族で出かけよう」。

少し涼しくなって、お出かけが楽しくなる季節。家族みんなで楽しく遊べるスポットを募集します。

8月23日(金)までに、郵便またはファックス、Eメールでお送りください。市のツイッターでも募集しています。※住所、氏名など、連絡先は記載しなくても構いません。応募先・問合せ／みとの魅力発信課(〒310-8610、☎232-9107)