



## 第3回 水戸のチーズ

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産物生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページをご覧ください。  
問合せ／農産振興課(☎259-2212)



### 日々、チーズを研究

森のシェーブル館  
小川真二さん

高校、農業大学校で、畜産や農業について学んでいた経験を活かしたいと思い、今から30年前に、当館で技師として働き始めました。

これからの季節は、サントモール、シェーブルといったヤギ乳チーズが旬を迎えます。ヤギ乳独特のコクと風味が特徴です。

チーズは、季節やその日の気温、湿度などで変化してしまうため、なかなか同じ味にはなりません。できるだけ味を一定にするために、日々、作り方を研究しています。また、チーズの製造技術は時代とともに変化しているので、ほかのチーズ工房などと交流を持ち、新しい技術も取り入れています。これからは、技術の向上だけでなく、若い技師への製造技術の継承にも努めていきたいです。

#### ▼森のシェーブル館

場所／全隈町1454(森林公園内)

営業時間／9:00～16:30

休館日／月曜日、12月29日～1月3日

※月曜日が祝日または振替休日の場合は翌日。

電話／255-1482

※詳細は、同館ホームページ(<http://www.chevre-kan.com>)をご覧ください。



### 森のシェーブル館のナチュラルチーズ

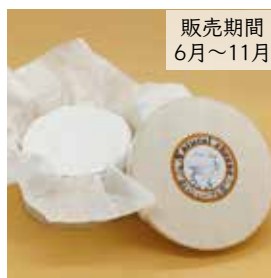


販売期間  
6月～11月

ブロック(100g)  
..... 1,200円(税込)  
スライス(60g)  
..... 750円(税込)

#### サントモール

ヤギ乳を乳酸菌と酵素で固め、粉末の木炭を表面にまぶしたヤギ乳100%のチーズ。木炭がチーズの酸味を中和し、ほどよい味に仕上がります。輪切りにしてクラッカーに乗せたり、はちみつやドライフルーツと食べたりするのがおすすめです。



販売期間  
6月～11月

箱入り(100g)  
..... 1,350円(税込)  
箱なし(100g)  
..... 1,250円(税込)

#### シェーブル

ヤギ乳100%のカマンベールタイプのチーズ。熟成が進むにつれて、コクと風味が増していきます。ベビーリーフやアーモンドなどのナッツとシェーブルを合わせ、バルサミコドレッシングをかけてお楽しみください。



販売期間  
通年

1個 ..... 230円(税込)  
6個入り ..... 1,350円(税込)

#### 【種類】

プレーン、ストロベリー、ブルーベリー、オレンジ

#### フロマージュ・フレ

牛乳を乳酸菌と酵素で固めた、熟成させないフレッシュチーズ。チーズ独特の香りやクセがなく、さわやかな酸味が特徴です。はちみつやジャムを添えてデザートとして食べたり、シリアルにかけたりと、いろいろな食べ方を楽しむことができます。