

女性部ニュース

「モッツアレラチーズづくり」をしました！

野辺山支所女性部 五十嵐 光

野辺山支所女性部では2月19日にモッツアレラチーズとストリングチーズ作りをしました。

チーズ作りが初めての私にとって、牛乳からどのようにして固まってチーズになるのか、その工程がとても楽しみでした。教えていただいたことのひとつが、いつも飲んでいる牛乳ではなくノンホモ・パスタチャライズド牛乳（低温殺菌かつホモジナイズという脂肪球の均一処理をしていない）を使うことです。自然食品店などで売られているそうです。今



回はヤツレンに頼んで用意をして、その牛乳と酪農家の牛乳の2種類で作りました。

牛乳を温め、そこへ酢を入れ

ると……「固まる、固まる！ おもしろい、不思議！」と感動しながら、そのチーズをお湯の中でこね、成形をしたら売られているようなモッツアレラチーズになりました。

ストリングチーズは、モッツアレラチーズよりもっと弾力がある食感でした。

その晩、早速、食卓へ。ちよつとオリーブオイルをかけていただきました。豆腐のように柔らかく、濃厚でクリーミー。くせがなく食べやすかったです。家族にも大好評でした。ノンホモ・パスタチャライズド牛乳が手に入れば、こんなにおいしいモッツアレラチーズを簡単に作る事ができるのですね。

女性部員の皆さんとおしゃべりしながらのチーズ作り、とても充実した楽しい時間となりました。