

チーズの美味しさをつくる発酵と熟成

講師：田中穂積氏（チェスコ株式会社 技術顧問） 2021年11月10日（水）16:00~17:00（60分） 参加者61名



たなか ほづみ

田中穂積氏 HOZUMI TANAKA

チェスコ株式会社 技術顧問
フランスチーズ鑑評騎士の会 会員(シュヴァリエ)

新潟大学農学部を卒業後、雪印乳業株式会社（現在の雪印メグミルク株式会社）に入社。プロセスチーズ及びナチュラルチーズの製造技術者として、生産・開発に携わる。その後、「とろけるスライス」を開発し、大ヒット商品となる。「雪印メグミルク チーズ研究所」の所長を8年間務め、「日本人の嗜好に合う国産ナチュラルチーズの研究開発」に従事。2019年より国産チーズのコンテストである「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」(2年に1回開催)では審査員長を務める。



大ヒット商品「とろけるスライス」の開発者である田中穂積先生によるオンラインチーズセミナーを開催いたしました。プロセスチーズ及びナチュラルチーズの製造技術者として生産・開発に長年従事する同氏ならではの「チーズの美味しさをつくる発酵と熟成」というテーマでのお話でした。チーズの美味しさの決め手は、風味と食感にあること、チーズの

食感(硬さ、弾力性)は主に乳酸菌による発酵によって作られ、硬さは水分値によって調整され、弾力性はリン酸カルシウムの架橋量によって調整されること。

そして、チーズの風味は、微生物による熟成によって作られていることなどを、図解をもとにわかりやすく解説していただきました。

今回は初の試みで、Zoomアプリを使用した

オンラインセミナーで、会員を対象に無料で募集させていただきました。地方の会員の方も数多く視聴され、「今までないセミナー内容で勉強になった」とのコメントも多数いただきました。

引き続き、全国の会員が参加できるように、今後もオンラインセミナーを予定しております。

日本のチーズ情報

第13回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト

主催：一般社団法人 中央酪農会議

田中穂積氏が審査員長を務められたコンテストで、今回は96社・過去最多224作品が出品されました。2021年10月27日~28日に審査、11月9日に都内にて表彰式が行われ、主な受賞作品4品は次の通りとなりました。

農林水産大臣賞

蔵熟成ゴータ

(株)丹波婦木農場 丹波チーズ工房/ハード熟成6か月以上部門

●製品の特徴:リンテッド熟成による旨みと香りの豊かさを味わってほしい ●おすすめの食し方:外皮を外し、一口大に切ってそのままワインと共に

中央酪農会議会長賞

セラ・シェーブル

やぎ丸農場/シェーブル部門

●製品の特徴:特有のクセが少なく、引き締まった組織 ●おすすめの食し方:クラッカーにのせたり、生ハムを巻いて

農畜産業振興機構理事長賞

六甲山牧場のリコッタ

(一財)神戸農政公社 六甲山牧場チーズ工房/ホエイ部門

●製品の特徴:数日間熟成させたホエイを使用。乳酸発酵の風味が余韻に広がる ●おすすめの食し方:オリーブオイル、ペッパー、塩で味付けし、パンやサラダに添えて

審査員特別賞

ラクレット

(株)高橋牧場/ハード熟成3か月未満部門

●製品の特徴:まろやかでコクがあり、ナッツのような香りがあります ●おすすめの食し方:そのまま食べるのはもちろん、溶かしながらじゃがいもやパン、ソーセージにつけて食べます



▲(左上から時計回りに)農林水産大臣賞「蔵熟成ゴータ」、農畜産業振興機構理事長賞「六甲山牧場のリコッタ」、審査員特別賞「ラクレット」、中央酪農会議会長賞「セラ・シェーブル」