

学生実習におけるチーズ製造の取り組み

農学部附属農場 畜産研究室 鳥巢 とむ也

畜産研究室では乳加工実習の一環として、チーズの製造を昨年度より実施している。チーズの起源については諸説あるが、原始的形態のチーズは紀元前数千年も前から製造されていたといわれ、現代では世界各地でチーズが作られている。日本では「醍醐味」の語源となった「醍醐」というチーズに似た乳製品が孝徳天皇の時代（西暦645年）の記録に残るものの、以降の乳に関する記録は1700年代まで無く、さらに乳や乳製品が広く日本の社会に普及し始めるのは近代に入ってからである。

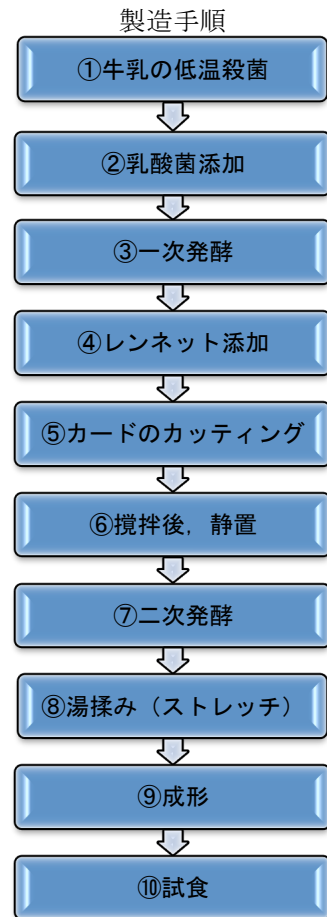
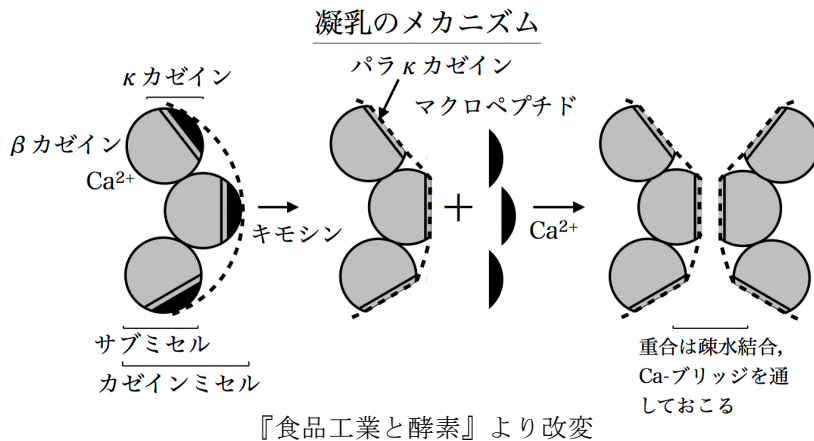
現代では日本でも乳や乳製品は身近なものとなったが、一方で酪農家戸数の減少、後継者不足が深刻な問題となっている。その為、学生の興味や関心を引く足がかりとして、イタリアチーズでも代表的なモッツァレラチーズの製造実習を始めた。



カッティング後のカード



ストレッチ中のカード



モッツァレラチーズの製造は、乳酸発酵、凝乳酵素レンネットによる凝固、タンパク質の熱変成という工程が必要となり、これらはいずれも乳や乳タンパク質の特性を生かしたものである。

学生は比較的興味を持って実習に取り組んでいた為、チーズ製造実習を行う事で、牛乳や酪農業に対する理解が深まったと思われる。

参考文献 食品工業と酵素（朝倉書店）、牛乳・乳製品の実際知識（東洋経済新報社）