

ファームバリューアップ講座の開催

～酪農家のためのチーズづくりを支援～

広域（高付加価値化）

◇ 活動のねらい

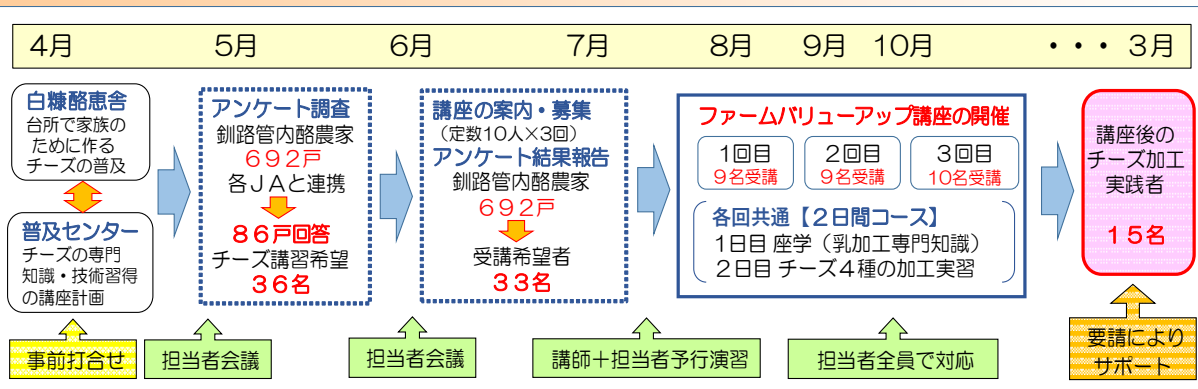
背景

- ・乳製品加工への関心が高い
- ・過剰在庫による生産抑制

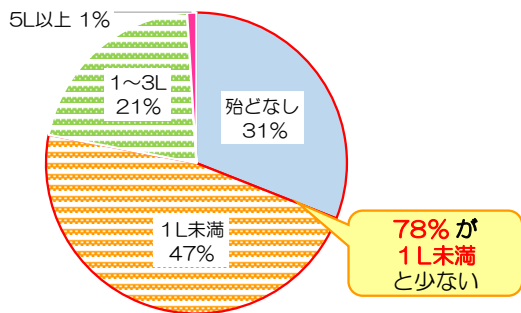
ねらい

- ・加工知識・技術の習得
- ・乳食文化の形成

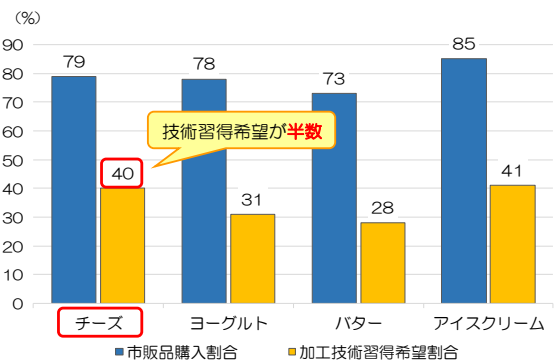
1 活動の経過



アンケート調査で実態把握



家族1日当たり生乳消費量（回答数86戸）



市販乳製品の購入割合と加工技術習得希望（回答数86戸）

ファームバリューアップ講座の開催

『酪農家のためのチーズづくり』

- ・講師：チーズ工房 白糠酪患舎 井ノ口 和良氏
- ・内容：1日目 座学（2時間）
2日目 チーズ製造実習（6時間）



1日目(座学) チーズづくりの基本



- 第1章：乳を理解する
- 第2章：生乳の殺菌
- 第3章：乳酸菌を理解する
- 第4章：凝乳酵素を理解する
- 第5章：チーズ作りに必要な材料・器具
- 第6章：チーズの製造工程（予習）



2日目(実習) 4種類のチーズづくり



作業が煩雑になり、2回目以降は削除

2 活動の成果

講座を3回実施、28名が受講

受講者の内訳(名)

浜中町	2
弟子屈町	2
標茶町	14
釧路市	8
白糠町	2
合計	28

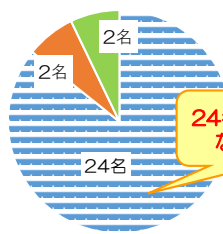


実習の様子（カードの細断）



製造したチーズの試食

受講者の反応



■ 大変参考になった ■ 参考になった ■ 難しかった

受講者の反応（28名中）

受講者の感想

1回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> ほしい情報が1冊にまとまり、充実した資料に大満足。 過去に製造し失敗。原因が理解でき興味が深まった。 手に入りにくい道具の配布があり、早速作りたい。
2回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> 色々な乳製品が家庭で作れる面白さと技術を学べた。 4種類のチーズの作り方が習得でき、予想以上に満足。 出来上がったチーズはどれも美味しかった。
3回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> 資料だけでは分からないことが実践で理解できた。 温度管理やpHなどポイントをもう一度確認したい。

受講後の実践状況

成果

加工知識・技術の習得により
受講後に管内で**15名**が**実践**

受講後に「**チーズまた食べ隊**」
(8名)を結成。オリジナルの製
造工程表を作成し**実践開始**。



2回目の受講者(釧路市)



3回目の受講者(標茶町)

予定	理想	必要	希望
実施前	実施中	実施中	実施中
9:00		6.4~6.8	
			生乳受入
			市でこしけ期間に17L・8.5L入れる
9:15			10分間シンクに入れ熱湯の湯で温める
			湯煎にお湯をゆす
9:25			湯煎で12分15秒 静かに混ぜる
9:27			10分間シンクに入れ湯やかに41℃まで冷却
			湯煎に水を入れ、4分間として再湯煎
10:00	0:00	39~41	6.5~6.8
			乳糖添加
			39℃~41℃で乳糖(ヨーグルト)添加
			生乳の2% (1~9%) 340ml・170ml
10:15	0:15	38.5~40	6.5~6.8
			4~4.5時間でフォローアップ出来る量を添加
			*乳糖量は調整しないため、15~20分を目量追加に飲ませる
10:30	0:30	38.5~40	6.5~6.8
			*添加後30分は38.5℃を下回らないこと!
			乳の熟成
			保温しながら約1時間 乳糖発酵させる
10:45	0:45		
			*温度が下がっても加温は厳禁!!
10:50	0:50		
			10分間に0.5~0.25% (5~8倍) 天然水で薄める
			3分間かく拌し、全体のpHと濃度を均一にする
11:00	1:00	37.5~38	6.48以下
			リンスの添加
			3分間かく拌し、pHが均一、予冷にランタンが落ち
			十分かく拌して添加後5分以内に止める
			*38℃、pH4.4、20~30分間で凝固する量

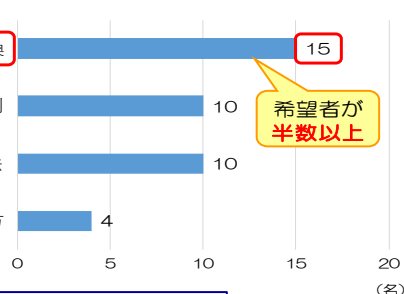
3 今後の活動

チーズ製造経験者との情報交換

加工・販売に関わる先進事例

加工施設・店舗の開設方法

ビジネスプランの作り方



今後の研修希望（受講者28名重複あり）

チーズ加工技術の
レベルアップ支援

- 情報交換会の開催
- 高付加価値化志向者への情報提供

乳食文化の定着