

# 島の恵み 手作りチーズ



## 淡路島牛乳が開発

### 生乳と藻塩濃厚味わい

南あわじ市の「淡路島牛乳」が、手作りチーズ「淡路島モツアレラ」を開発し、販売を始めた。淡路島産の生乳と藻塩を使うなど地元原材料にこだわり、「ミルク感たっぷり濃厚な味わい」という自慢の逸品を、島の新たな特産品にしようと意気込んでいる。

(清水裕)

ホルスタイン導入から2020年で120年を迎える淡路島。その記念となる商品を作ろうと社内で声上がり、観光客らに買ってもらえる乳製品としてモツアレラチーズに決めた。牛乳やヨーグルト、プリ

ンなどを製造してきたが、チーズは初めて。島外のチーズ製造会社で研修を受けるなどして腕を磨いた従業員4人を中心に、約2か月にわたって試作を重ね、味付けする藻塩の分量を検討するなどした。

工場内の倉庫を改修した工房で手作りする。生乳を低温殺菌し、乳酸菌で発



①島の恵みを生かして作ったチーズ「淡路島モツアレラ」。一つ一つ手作りする②チーズを伸ばすことで食感が良くなるという(いずれも南あわじ市で)

酵させるなどした後、やさしくもんだり、伸ばしたり。それが食感を出すための秘訣で、弾力が生まれ、加熱するとよく伸びるといふ。

生乳1リットルから生産できるチーズは100個ほど。手作りのため、現在は1000個の商品を日に最大で120個しか作れない。

淡路島牧場や、農畜水産物直売所「美菜恋来屋」(いずれも南あわじ市八木養直上)などで購入できる。オープン価格で、100個入りの商品は1080円(税込み)程度。

「コクのある淡路島産生乳のおいしさを生かし、一つ一つ丁寧に仕上げたこだわりのチーズです」。地元の恵みを生かした新商品に、淡路島牛乳販売課の柏木順二さんは自信たっぷり「サラダやピザにトッピングするなどして、おいしく食べてもらえれば」と期待している。

問い合わせは淡路島牛乳(07999・42・5013)。

桑形

天気

北部  
南部

きょう

午前  
午後

神戸

姫路

洲本

三田

豊岡

丹波

あすのこよみ 15日(木)

先負 旧暦7月15日