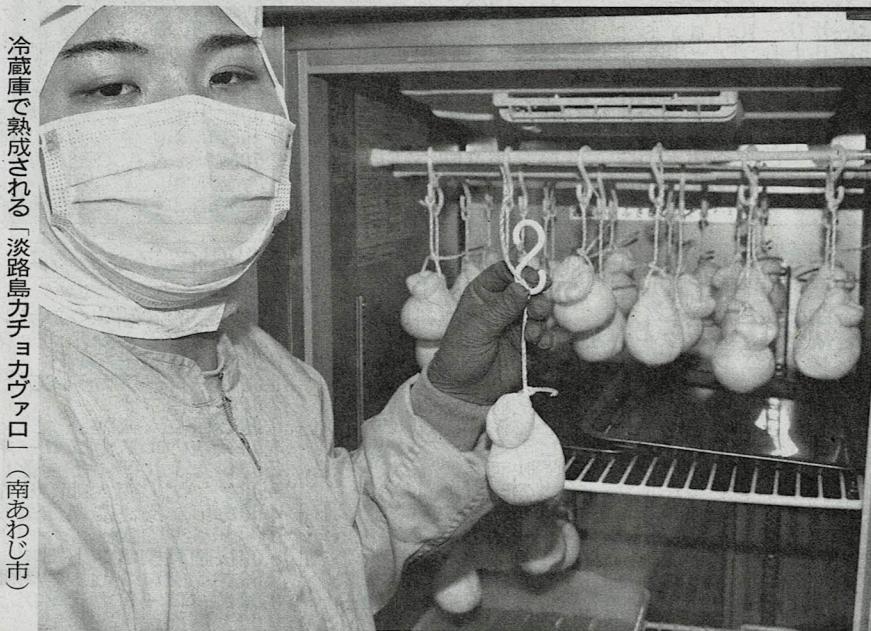


手作りチーズ人気伸び、

淡路島牛乳 地元の生乳・藻塩使用



入りが税込み1200円
前後。「美菜恋来屋」(南あわ
じ市)などで販売している。
問い合わせは、淡路島牛
乳(0799・42・5011)
3) へ。

淡路島牛乳を訪れ、まとめて
買いしていくた観光客もいる
という。

淡路島牛乳を訪れ、まとめて
買いしていくた観光客もいるとい
るという。

あすのこよみ 28日(金)

仏滅 旧暦7月10日
日出5時31分 日入18時32分
月出15時17分 月入0時18分
月齢 9.0 (洲本)

=長潮=	満潮	干潮
洲本港	18時16分	9時28分 21時45分
由良港	17時56分	9時08分 21時25分
志筑港	23時56分	9時38分 21時55分
	18時26分	
岩屋港	—	10時18分 22時35分
江井港	19時06分	
	—	
湊 港	5時46分	2時46分
	21時03分	12時42分
福良港	6時16分	3時16分 13時12分
	21時33分	
沼島港	17時56分	9時08分 21時25分
	23時56分	
	17時51分	9時03分 21時20分
	23時51分	



南あわじ市の「淡路島牛乳」が今春に売り出した手作りチーズが、特産品として人気を集めている。地元で搾られた生乳と淡路島産の藻塩のうまみが詰まつた濃厚な味わいが受け、「受注に生産が追いつかない状態」という。

路島カチヨカヴァアロ」。熟成させるため、冷蔵庫内に吊り下げる時の巾着袋に似た形が、馬の鞍に荷物を下げた様子を思わせることが由来だといふ。

工房では、低温殺菌した新鮮な生乳に乳酸菌を加え
るなどした後、チーズ職人が丁寧に一つずつ手作りす
る。まろやかな藻塩で味付けし、無添加で仕上げる。
手間ひまがかかり、乾燥熟成には約1週間を要し、週
に100個前後しか生産できないという。

組。「若者がヘアサロンを選ぶ基準は?」「若者は革靴を履く?」など、それぞれに設定したテーマについて調べ、研究した成果をパネルにし、3階のイベントスペースに並べた。いずれも、緻密なアンケート結果を披露したり、グリが協力した。

パネル展は27日までで、「学生の発表の場が確保できて良かった」と辻教授。「若者の『当たり前』は、社会の当たり前ではない。学外の人を見てもらい、研究が双方向になつて深まれば」と期待していた。