

兵庫

地域面3ページ

神戸支局 神戸市中央区栄町通4の3の5
〒650-0023 TEL078(371)3221
FAX078(371)7615
kobe@mainichi.co.jp

阪神支局 尼崎市東難波町5の16の29
〒660-0892 TEL06(6482)1221
FAX06(6482)5456
hanshin@mainichi.co.jp

姫路支局 姫路市三左衛門堀東の町102
〒670-0949 TEL079(282)1221
FAX079(288)2330
himeji@mainichi.co.jp

豊岡支局 豊岡市元町10の6
〒668-0026 TEL0796(22)6331
FAX0796(23)5188
toyooka@mainichi.co.jp

【購読問い合わせ】0120-468012

マーク・矢崎

8

生乳と藻塩のチーズ商品化

南あわじ市の乳業メーカー「淡路島牛乳」は、カチョカヴァロ」と、チーズ作りの副産物ホエイ

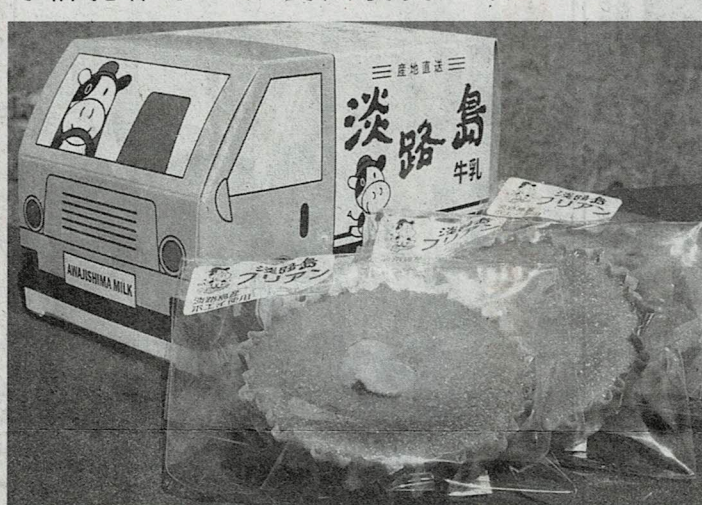
を発売した。島内の直売所で販売するほか、宅配での注文にも応じる。

120年の酪農の歴史を持つ同社は、「長年の夢だった」というモッツアレラチーズの製造販売を2019年夏に開始。

2作目となる今回のカチョカヴァロは、ひょうたんのような形が特徴で、材料は淡路島産の生乳と藻塩のみ。スライスしてフライパンで表面をパリッと焼いて食べると、中のもっちり感と生乳のうまみが際立つという。イタリア語でカチョはチーズ、カヴァロは馬を意味する。約2週間、冷蔵庫にぶら下げて熟成させる様子が、馬のくらの左右に袋の荷物を下げて運ぶ姿に似ていることから、

淡路島牛乳 宅配などで販売、焼き菓子も

そう呼ばれる。一方、焼き菓子のフリアンは、チーズを作る際に出る水溶液ホエイを無駄なく利用しようという試みから誕生した。チーズ作りの過程で、生乳は固形物のチーズと液体のホエイに分離する。ホエイはたんぱく質やカルシウムを含み栄養価が高いことから、同社では、捨てずに利用する道を模索。市内の障害者福祉施設「ウインズ」の菓子工房と共同開発を進めた。小麦粉、卵白、バターなどを使う焼き菓子フリアンに入れると、しっとりとした食感に仕上がるのがわかり、商品化が実現した。



3個入りのオリジナルボックスで販売する「淡路島フリアン」

生産される生乳が、当初淡路島内では美奈恋屋は「廃棄処分」と危ぶまれたが、ヨーグルトやプリンなど加工品の需要が伸び、チーズも好評なことから、転用できているという。

チーズ、焼き菓子共にオープン価格で、カチョカヴァロは130g1100円前後、フリアンは3個入り540円前後。

【木田智佳子】

る(078・242・8770)。諏訪山を中心に外遊びなどをして、幼児教育団体「こへ森のようちえん」とは「うちの活



銅版工芸の作品を展示する。鑑賞無料。問い合わせは市文化振興課(0798・35・3425)。土・日曜は休み。

作品も配信している。バラフェア31日(日)までの10時16時半、宝塚市山本東2の25。あいあいパーク(0797・82・3570)。

17日(金)。1万5800円。京都で最も古い神社といわれ、厄よけの神様としても信仰される上、賀茂神社に参拝した後、は掲載ツアーを中止する貴船へ。貴船川の清流の場合があります。

可。食事は昼一回(貴船の「兵衛」)。(新型コロナウイルス感染症の今後の状況によって、は掲載ツアーを中止する場合があります)