



チーズマスター会通信

2018.11

2018年11月17日に行われたチーズ研修旅行の報告をお届けします。

本年度の研修旅行は日帰りで八王子の「磯沼ミルクファーム」へ総勢15名で行って来ました。

「磯沼ミルクファーム」は京王電鉄高尾線山田駅から5分ほど歩いた八王子市近郊の住宅地にあり、南側は都道173号（北野街道）に面し、交通の便も良い都市近郊酪農経営です。牧場の面積は2haで、母牛舎、育成舎、ヨーグルト工房&直売所、堆肥舎のほか、北側傾斜地を放牧場として利用しています。昭和27年に野菜経営との有畜複合として創設され、昭和35年に酪農専業となり、現在の経営体系になったのは平成元年からです。

乳牛といえば白黒模様のホルスタイン種が真っ先に目に浮かびますが、ここにはジャージー種、ブラウンスイス種、エアースシャー種、ガンジー種も一緒に飼育されており、色とりどりの乳牛をみることができます。

山田駅



入口



放牧場



母牛舎



生まれたての子牛



牛糞堆肥（売ってます）



都市近郊酪農のため環境問題への取り組みは早く、20年前から実施していて、コーヒー工場やチョコレート工場より入手したコーヒー皮・豆・粉やカカオ殻を敷料として用いています。牛舎の臭いも抑えられ、これらの原料で製造した完熟堆肥は、通常の牛糞堆肥よりも窒素、リン、カリウム濃度も高く、品質も優れているそうです。

牛乳の風味には品種による違いがあり、ホルスタイン種はさわやか、ジャージー種はまろやか、ブラウンスイス種は甘味があります。この3種の生乳を最適な比率でブレンドした「みるくの黄金律」は、「国際食品・飲料展」(FOODEX2017)のご当地牛乳グランプリ部門で金賞を受賞した優れものです。生乳は65℃で30分間の低温殺菌を行い、ホモジナイズの程度も軽めで、牛乳のもつ本来の美味しさを求めています。ヨーグルト、プリン、カップアイス、フロマージュケーキ、焼き菓子、ビーフソーセージ、ホワイトソーセージを製造販売していて、八王子駅ビルにある直営店やネットで購入可能です。

製品案内



みるくの黄金律



飲むヨーグルト



ヨーグルト



東京都多摩地区の酪農家 36 軒で生産された牛乳を東京牛乳と呼び、乳脂肪分 3.7%以上、無脂乳固形分 8.5%以上のものだけを厳選し、製品化しています。（1日に10ボトル約6000本）
さあモッツアレチーズ作りです。



(1) 加温・スターター・レンネット添加

ステンレスの容器に【牛乳+スターター（今回は飲むヨーグルト）+レンネット】を入れ、35℃の浴槽にいれます。やわらか系ミルクプリンみたいな感じになるまで待ちます。

(2) カードカット (3) 攪拌

ある程度固まったらカッターでカットし混ぜます。



(4) ホエー排出

ホエーと固形分を分離します。

固形分をビニール袋に入れ、お湯に浸し発酵を促します。

ミルクのいい香りが広がっています。



(5) カード圧縮・カット

カードを一つにまとめます。まとめて一つの固まりになったものをさいの目切りします。



(6) カードあたため (80℃)

(7) カードこね (木べら)

(8) 形成 (まーるく玉状に)

出来立てを柿のカプレーゼにしました。美味しい〜!!

空いてる時間を使ってピザ作りです。



牛舎の前で磯沼さんを囲んで記念撮影！

磯沼さんありがとうございました。とても勉強になりました。

(記：板垣 信則)