

2023年9月12日掲載

## 自家培養乳酸菌で新チーズ

### 共働学舎新得農場

【新得】共働学舎新得農場（宮嶋望代表）は自家培養した乳酸菌で初めて製造したハードタイプのナチュラルチーズ「ヌプリ」を製品化した。生乳を乳酸発酵させてチーズを作るためにはスターターと呼ばれる乳酸菌を投入するが、国内ではこれまでほとんど輸入品が使われており、日本の風土に根ざした理想のチーズに一步近づいた格好だ。

### 「ヌプリ」発売 「ミルク本来のうま味」

チーズ工房の地下に設けられた4部屋の熟成庫。直径30センチのヌプリが置かれた部屋に入ると、ひとときわがわしい香りが漂った。「ヌプリの特徴は抜群の

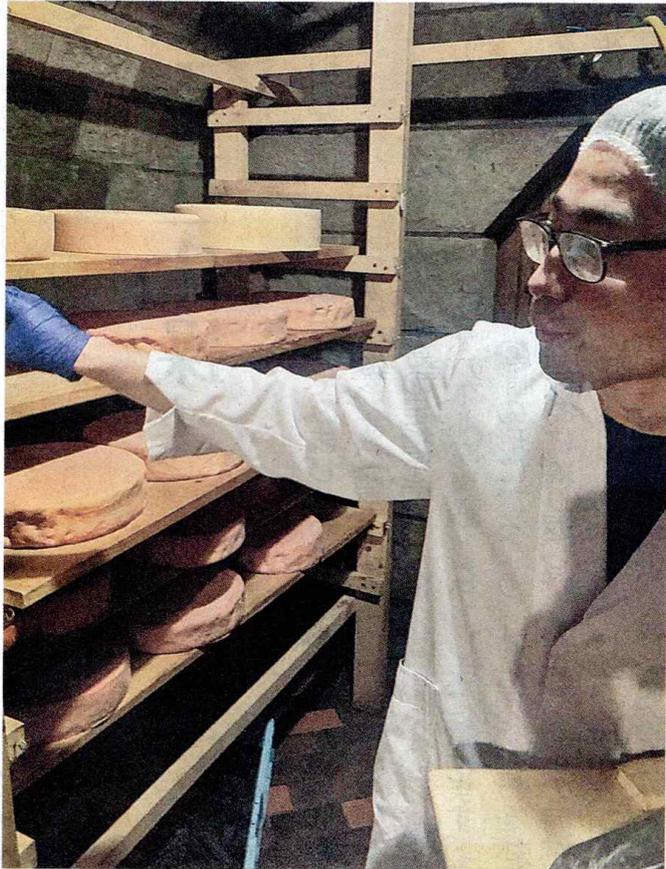
香りの良さ。ミルク本来の優しいうま味があり、食べやすいけど余韻がある」と製造責任者の吉野楽さん（23）は話す。2年ほど前から、農場で育てた牧草を食

べた牛たちの出す乳に自然に含まれる乳酸菌を使っで、チーズ作りに取り組んできた。半年ほどでスターター用の乳酸菌培養に成功。冬場の乳脂肪分の高い乳を主に使い、ハードタイプのチーズを製造して最低4カ月熟成させ、この春、製品化のメドが立った。農場内の交流施設「ミントル」

の売店で5月から試験販売。7月から札幌などのチーズ専門店に出荷、8月中旬からは同農場のオンラインショップでも販売を開始した。

「長い歴史を持つ欧州のチーズ作り比べると、日本のチーズ製造は歴史も浅く違いは大きい。自分たちの乳酸菌を使った日本の風土に合うチーズを初めて製品化でき、感慨深い」と宮嶋代表は話す。アイヌ語で山を意味する「ヌプリ」は100グラム972円（税込み）。問い合わせは同農場、電話0156・69・5600へ。

（和田年正）



チーズ工房地下の熟成庫でうま味を増す「ヌプリ」と製造責任者の吉野さん



共働学舎ミントルの売店で量り売りで販売されている「ヌプリ」