

Ｊネット勉強会(第十三回) 雪印横浜チーズ工場見学会

大崎町 藤沢勝一郎(東本町四丁目出身)

今回の勉強会は、雪印乳業(株)横浜チーズ工場です。ＪＲ横浜線「中山駅」下車南口へ。バスの本数は結構ありますが、ゆつくり歩いても約二十分の距離です。本日の参加者は五人でちよつと寂しい。

工場正門の守衛所で受付を済ませ、見学者用の別棟「チーズハウス」で工場の概要やチーズについての説明を受け、ビデオを見ることがおよそ四十分、見学約二十分、試食約十分、工場直販で二、三割安のチーズの買い物約二十分でした。工場内の写真撮影はご遠慮いただきたいとのことで、撮ったのはチーズハウス内の一枚だけでした。

いずれのチーズもミネラル分に富み、特に現代人に不足がちなカルシウムが多く含まれている。

ナチュラルチーズは、牛乳を乳酸菌や酵素で発酵させて固めたもので、保存性は短い種類が多さ、味わいの深さに魅力があるという。

ナチュラルチーズには七つのタイプがあり、

①非熟成で常温保存できないのがフレッシュタイプ。「モッツアレラ」や「カッテージ」など。

②表面に生育する特殊な微生物により熟成して行くが、独特の強烈な匂いがあるため、表面を塩水やワインなどの酒類で洗いながら熟成させるウォッシュタイプ。「ボンレヴェーク」や「リヴァロ」など。

③④水分38～46%のやや固いものから、硬いチーズで熟成期間は種類により様々なセミハード、ハードタイプ。「チェダー」や「ゴダー」など。超硬質の「パルメザンチーズ」は一年以上もの熟成種。⑤山羊乳製のシェーブルタイプ。「サントウモール」、「ピラミッド」など。

⑥表面に白カビを植えて熟成させる白カビタイプ。「カマンベール」や「フリー」など。

⑦チーズの中に青カビを植えて熟成させる青カビタイプ。「ロックフォール」や「ゴルゴンゾラ」など。

プロセスチーズは、ナチュラルチーズを熱で溶かして長期保存を可能にしたもので、この工場で製造されるほとんどは、スライスチーズ、ベビーチーズ、6Pチーズ、いちご味のチーズキアツチなどのプロセスチーズです。

ちなみにチーズの国内出荷量第一位は、チーズ原料の牛乳生産量が一番多い北海道ではなく、神奈川県です。神奈川の地に工場が作られた理由は、地元の横浜や東京、埼玉、千葉など周辺に大消費地があるためとのこと。統計では、07、09年の一世帯あたりチーズ購入量は、全国平均で二、三五グラム。

製造ライン見学では、ガラスの窓越しにベビーチーズ、6Pチーズが印刷されたアルミホイルに包まれ、一分間に五〇〇個の速さで、めまぐるしく包まれていく。ラインは無人数化されていました。

見学後の試食では、ミルク、ベビーチーズ、いちご味のチーズキアツチなど。いちご味のチーズキアツチは、初めて食べた。直径2cmほどの球状でいちご味の柔らかいチーズは、子供が喜びそうちよつと甘い味でした。

ロビーでは、工場直販で市価の二、三割安のチーズが買えるというので、いちご味のチーズキアツチを、安さに釣られ、九十二歳の義母とカミさんのために八種類ほど。少々買い過ぎたようでした。

