

世界初! 日本オリジナル発酵技術による「**麹菌熟成チーズ**」が誕生! — 前編 —

麹菌は、味噌や醤油、日本酒、漬物など、日本の代表的な食品の発酵に欠かせない原料として、古くから日本の食文化を支えてきました。このほど、この麹菌を用いた熟成チーズの開発に成功! 世界初、日本独自のナチュラルチーズの誕生が注目されています。



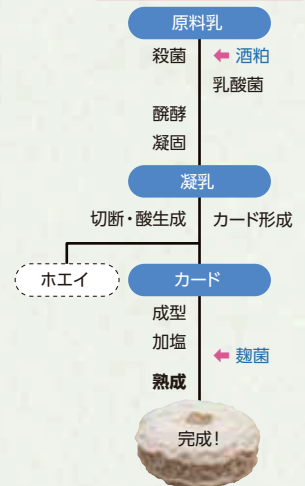
「**麹チーズ**」は国産チーズ業界の未来を拓く!

日本獣医生命科学大学の応用生命科学部・食品科学科・乳肉利用学教室では、乳および食肉を中心とした教育・研究を行っており、特に加工、調理、貯蔵中に起こる成分のメカニズムを解明して、安全・良質な畜産食品づくりを目指しています。

同教室では6年ほど前から新しい夢の模索がスタート。日本産にこだわった原料(麹、酒粕など)を使い、オリジナルの日本産「チーズ」を作りたい! と、佐藤薫教授や三浦孝之准教授を中心に同教室は、夢の実現に向けて走り出しました。

一方、日本のチーズ消費量は年々増加しているものの、大半が輸入品(2019年時点で約87%)です。これを懸念して農林水産省では、国産乳製品の競争力を強化する事業(2018~2020年)をスタート。採用されたプロジェクト「独自発酵技術による日本オリジナル・ナチュラルチーズの開発」の中心となる同大学の教授たちとともに、全国の優れた技術を持つ研究機関や製造元が参画したチーム「日本オリジナルチーズ開発コンソーシアム」が結成されました。

麹菌熟成チーズの工程



チーム「**日本オリジナルチーズ開発コンソーシアム**」が、3年間で完成へ!

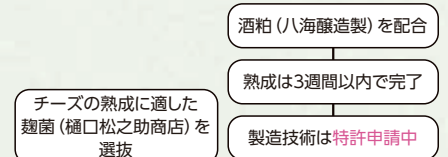
ひと口に“日本独自の麹菌をチーズに活用する”といっても、その研究(1960年代の「オリゼーチーズ」)はあったものの実用化された例はありませんでした。臭いが強い、菌が生地に定着しないなど、実用化は困難とされていました。

プロジェクトチームの試行錯誤が続くなか、佐藤教授らが行き着いたのは、カマンベールチーズのようなソフトタイプのチーズに麹菌を生やし、表面熟成をさせる製法です。約2,000株の麹菌から特徴の異なる種類を選定して12株に、さらに2株までに絞り込み、

ついに日本発の「麹菌熟成チーズ」が誕生したのです。

麹の風味を高めるために、酒粕を配合したのもポイントで、口の中にうまみが広がります。

今後、全国各地の酒粕を活用して、多様な「特産チーズ」の展開が生まれるかもしれません。新しい日本産の麹チーズは、国内の酪農生産基盤の安定・強化にも貢献が期待されています。



① 「カード」と呼ばれる熟成前のチーズ。コンソーシアム参加機関のチーズ工場で製造されたものを使用。② 手作業で、カードに麹菌を接種(付着)させる。③ 温度管理された庫内で熟成させる。ほぼ3週間で熟成完了。

