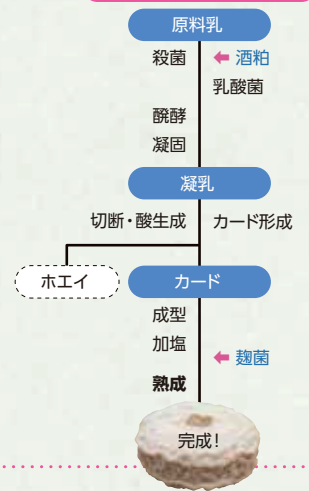




世界初! 日本オリジナル発酵技術による 「麹菌熟成チーズ」が誕生! — 後編 —

日本獣医生命科学大学の佐藤薫教授、三浦孝之准教授が中心となって開発し、3年間かけて完成させた「麹菌熟成チーズ」。2021年5月に、宮城県蔵王町の(一財)蔵王酪農センターが「麹チーズ 蔵(KURA)」として販売をスタートすると、瞬く間に完売するなど注目を集めています。

麹菌熟成チーズの工程



国産ナチュラルチーズの新たな一歩に

麹菌は、味噌や醤油、日本酒、漬物などの発酵食品を作るのに不可欠な原料であり、長きに渡り日本の食文化を支えてきました。この麹菌を用いて、どこにもない日本独自の新しいチーズを作ろうと、日本獣医生命科学大学の佐藤薫教授、三浦孝之准教授が立ち上がりました。その呼びかけに応じたのが、蔵王酪農センター(チーズ製造)、樋口松之助商店(麹菌)、八海醸造(酒粕)、農研機構(畜産研究部門/食品研究部門)、国立女子大学大学院、山梨大学の産学7機関です。

共同開発計画「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」として農林水産省の「国産乳製品等競争力強化対策事業」(2018~2020年)に採択され、「日本オリジナルチーズ開発コンソーシアム」が誕生。2018年より共同開発を始め、試行錯誤の末に完成し、2021年5月に蔵王酪農センターにて商品化されました。

各地の酒粕を用いれば、地元産「麹チーズ」への応用も

研究が始まった時から、佐藤教授らの求めに応じて一定の品質を保つ「カード(熟成前のチーズ)」を研究室に送り続けたのが蔵王酪農センターです。麹チーズは、カマンベールチーズ等の白カビを生やすチーズと同じように、カードの外皮に麹菌を生やして表面を熟成させます。蔵王酪農センターでは新作への手応えを感じて、2020年には一部施設を改装し、麹チーズ専用の製造工房を設けました。前年(2019)までには、麹チーズに適した製造工程を確立しており、3年目(2020)で熟成条件を最適化し、商品化を実現したのです。

麹菌は約2,000株の中から、乳たんぱく質の分解速度や熟成速度などで特徴の異なる12株を選定し、そこから2株に絞り込

み、最終的に1株を選出。麹菌に覆われた麹チーズは濃厚な味わいで、うま味成分であるグルタミン酸は、カマンベールチーズの約5倍も含まれています。また、味をさらに良くするために酒粕も配合しました。

コンソーシアムのメンバーからは「われわれのチーズだ」という誇りと喜びの声が聞こえます。今後、全国各地の酒粕を活用することで、地域色を活かした「特産麹チーズ」の展開も期待されています。購入された方からは、「初めて味わう麹チーズの、うま味とコクに驚いています」といった声が多数届いているそうです。麹チーズは熟成速度が速く、味の変化が楽しめるのも特徴です。冷蔵庫に入れて、変化する味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。



世界初の「麹チーズ 蔵(KURA)」。



2020年、蔵王酪農センター内に新設された麹チーズ専用の製造工房。