











自家製チーズを楽しむ

目的：世界の食文化を「ミルク」というキーワードを用いると欧米を中心とする「ミルク文化圏」と日本や東南アジアを中心とする「非ミルク文化圏」に大別できる。ミルク文化の代表的食品であるチーズは食の洋風化に伴い消費も増えているが、欧米とは気候風土の異なる日本の家庭で自家製チーズを作れる人はほとんどいない。そこで、敢えてチーズを家庭で作るという難題にチャレンジすることで、ミルク文化の源流を体験的に理解し、自家製チーズを楽しむつくばスタイルを目指す市民を多数育成する。













担当教員からのコメント

● このコースは一般市民が身近に調達出来る道具や材料を用いて、家庭で本格的なナチュラルチーズ作れる人材を育成することが主眼である。まだ、日本中のどの地域でも行われていないユニークな取り組みに、市民の関心も高く、のべ21名が受講した。インターシップの学生（のべ8名）は、市民の熱意に圧倒されながらも共にチーズを作りながら、ミルクからチーズにゆっくりと変わっていく時の流れを見つめることで、一つ身近な食品を作るのにどれほどの手間と暇がかかるのかを実感でき、貴重な体験になったと思う。（本間秀彌）

● 受講生のチーズにかける思いの強さに圧倒された一年間であった。私が子供の頃は、チーズの主流はプロセスチーズというお世辞にも美味しいものとは言えない代物であったが、現在は世界中のチーズの入手が容易になり当時とは隔世の感がある。ただ湿度の高い日本でチーズを作ることは今も昔も困難で、本間システムにより比較的簡単に作ることが可能になった。ナチュラルチーズはまだ日本で普及し始めてから日が浅いが、このコースの受講生を通じてチーズの輪が広がれば幸いである。（田島淳史）