

A F くらぶゴードが出来上がるまで

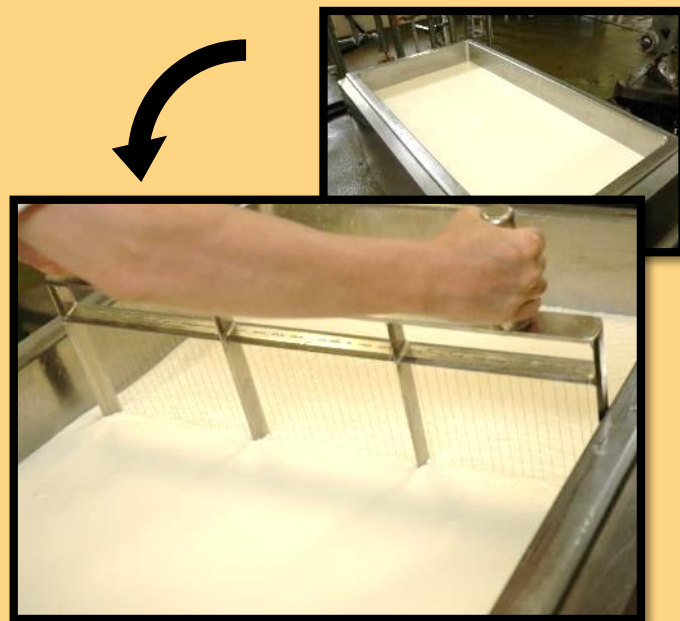


乳製品の製造現場

写真は当センターのチーズ製造現場。奥の左側の円筒形のタンクで生乳を殺菌します。殺菌したミルクに乳酸菌を加えた後手前の四角いチーズバットと呼ばれる容器に移し、この中でチーズ作りの殆どが行われます。

牛乳の凝固 → カッティング

チーズを作る為にはミルクからタンパクや脂肪を残しつつ水分を取り除いていかなければなりません。レンネットという凝固剤を加えることでミルクはゼリー状に固まります。これを切ると断面から水分が自ずと染み出てくるので、細かくカッティングすることで水分を出やすくします。こうして分離した固形分をカード、水分をホエーと呼びます。



カードの大きさを揃える

カードの大きさによってカードから出る水分の量が変わります。大きければその量は少ないので柔らかいチーズ。小さければ逆に硬いチーズになります。この工程で大きさを揃えておかないとチーズの出来上がりに影響が出てしまうので大事な作業です。



加温とカードウォッシング

ホエーを一部排出後、熱湯を直接カードに加えながら混ぜます。カードウォッシングと呼ばれる工程で、ゴーダやエダム、ラクレット等特有の製造工程でまるやかな味やしっとりした食感を生み出すのに必要な工程であり、この時点でほぼチーズの味が決まると言っても良いほど重要なポイントです。また、同時に加温することでレンネットが作用しやすい温度にします。



ひたすら混ぜる

加温が終わった時点ではまだまだカードは柔らかい状態です。レンネットの働きやすい温度を保持した状態でひたすら1時間混ぜ続けることでカードから余分な水分を抜いていき、より一層引き締まったカードを作っていきます。



バット内プレス

1時間混ぜ終えたらホエーの一部を排出し、板や重石を使ってバット内でホエーの中にカードのブロックを作ります。ホエーの中でブロックを作ることでカードの中に空気が入らないようにし、ほぼ穴の無い緻密なチーズの組織を作ります。



型詰め

カードのブロックを同じ大きさに切り、一つ一つの型に詰めていきます。最初は四角いですがプレスをするとうちんと丸くなってくれます。ちなみにこの時のカードの味はほぼ無味で旨味も何もなく、食感は少しキュッキュツとした歯ごたえ。



プレス

カードの上にフタを置きプレス機にセットし圧力をかけていきます。これでカード同士の隙間が埋まり、形も丸く成形されていきます。ちなみに最初から最大限の力を加えるとカード内に余分な水分が残る可能性があるため徐々に強くし、最終的にチーズの重さの10～15倍の圧力を加えていきます。

乾燥 → 熟成

形の出来上がったカードは翌日塩水で塩漬した後1週間ほど写真のように乾燥させます。乾燥させた後は真空包装し、2か月以上熟成させ、チーズ中の乳酸菌によるタンパク質の分解を進め旨味成分を増やし芳醇な香りや味を生み出します。

熟成後は食べやすい大きさにカットして包装。汚れや真空漏れ等が無いか人の目で確認、梱包し万全の状態でお荷しています。

