

在住外国人向けのチーズ&アイスクリーム作り研修会

【ルエン通信：第6回（2023年3月）】

3月15日に中標津町畜産食品加工研修センターで「在住外国人向けのチーズ&アイスクリーム作り研修会」を行いました。バングラデシュ、ベトナム、モンゴル、スリランカの4か国の方に参加いただきました。

初めに畜産食品加工研修センターの方から当日の研修内容やセンターの紹介などを説明していただき、その後、研修室に移動し、作り方などを教えていただきました。

今回は牛乳から作るのではなく、牛乳を固めたカード（curd）から作りました。



教えていただいた通り、参加者の皆さんは代わり代わりにカードを細かく切りました。



細かく切ったカードを大きなボウルに入れ、お湯で柔らかくし、一つの固まりに



柔らかくしたカードを適切な大きさに切り分けた後はチーズを伸ばすため重ねて折って短い棒状に





長く長く伸ばし、味付けをして出来上がりです。

味見をする時は皆さんのそれぞれ違った表情が表れました。チーズが好きで美味しいと言っていた人や「うん？」という表情で、チーズに慣れていない人もいました。

次にアイスクリーム作りです。

アイス用に用意していただいた味付けした牛乳を、キンキンに冷えたボトルに入れ、15分ほど混ぜて固まってきたら出来上がりです。

皆さんが一生懸命混ぜたおかげで、おいしいアイスクリームをいただくことができました。



作ったアイスクリームを皆さんで食べました。



参加者の声：

「普段はこんなたくさんの他の国の方と会う機会がないので、良い機会となりました。」

「チーズもアイスクリームもおいしかったです。」