

中標津町CIRのときどき通信 『CIRlog ~every now & then~』

「まちの産業を知ろう！チーズ&バターづくり体験会」

こんにちは。中標津町CIRセイテクです。

3月29日、中標津町畜産食品加工研修センターにおいて、「まちの産業を知ろう！チーズ&バターづくり体験会」が開催されました。本イベントは、外国人の本町および本町産業への理解促進並びに冬期における外出機会の創出を目的としたものです。参加者は小・中学生、留学生及び会社員等で構成され、キルギス、ベトナムおよびスリランカから計17名でした。

体験会は、研修センターのセンター長および製造主査の指導のもと実施されました。冒頭では主査より、チーズおよびバターに関する基礎的な説明が行われ、その後、参加者全員で体験作業に移行しました。



乳製品は世界各地で様々な形や味で親しまれているため、今回の体験会にも参加者は皆楽しみにしながら向かっていました。遊牧文化圏出身のキルギス人にとっては、幼少期から家庭でバターやチーズ作りを経験することが一般的ですが、今回体験した裂けるチーズは初めてのものでした。チーズづくり前半では、チーズを生地のようにこねたり、手打ちラーメンの麺のように伸ばしたり、切ったりする工程を経て、裂けるチーズが作られました。

後半にはバターづくりを実施しました。牛乳を容器に入れ、長時間振り続ける必要があるため体力を要する工程であることから、参加者が途中で疲労しないよう配慮し、工程の最後に配置したも



のでした。個人的には、中標津の牛乳は恐らく世界一流レベルということもあり、もともと立派な先生方々のご指導の下でさらに美味なチーズとバターが出来上がったと思います。そして、作ったものは参加者全員に土産として配布されたため、皆感謝の意を示しつつ、満足感に満ちた様子で帰路につきました。

#中標津町の産業を知ろう #チーズづくり #バターづくり #牛乳 #北海道 #多文化共生 #中標津町 #国際交流

【英語/ English】

"Let's explore town's industries: Cheese & Butter - Making workshop."

Hello, I am Seitek, the CIR of Nakashibetsu Town.

On March 29, an event titled "Let's explore town's industries: Cheese & Butter - Making workshop" was held at the Livestock and Dairy Processing Training Center in Nakashibetsu Town. The purpose of this event was to promote understanding of the town's industry among foreign residents, as well as to create opportunities for going out during the winter months.

The participants were composed of elementary and middle school students, international students, and employees, totaling 17 people from Kyrgyz Republic, Vietnam, and Sri Lanka.



The session was conducted under the guidance of the center director and the head of production. At the beginning, the head of production provided basic information about cheese and butter, and then all participants moved on to the hands-on activities.

Since dairy products are beloved around the world in various forms and flavors, the participants were all excited to engage in the experience. For those from Kyrgyz, who come from a nomadic culture, making butter and cheese at home from an early age is common, but the cheese they made, which could be pulled apart, was a new experience. In the first part of the cheese-making process, the participants kneaded the cheese like dough, stretched it like hand-pulled noodles, and cut it, resulting in a delicious pull-apart cheese.



In the second part, they made butter. This process involved putting milk into jars and shaking it for a long time, requiring significant physical effort. To prevent participants from tiring out too soon, this step was placed towards the end of the session.

Personally, I believe that the milk from Nakashibetsu is likely of world-class quality, and with the excellent guidance of the instructors, the cheese and butter made

were particularly delicious. At the end of the session, the products made were given to all participants as gifts, and they left the event with a sense of satisfaction and gratitude.

[#LetsExploreNakashibetsuIndustry](#) [#Cheese_Making](#) [#Butter_Making](#) [#Milk](#) [#Hokkaido](#)
[#Nakashibetsu](#)

【ベトナム語/ Tiếng Việt】

Hoạt động "Khám phá ngành công nghiệp địa phương! Thử sức làm phô mai và bơ".

Xin chào, tôi là Seitek - CIR tại Nakashibetsu.

Vào ngày 29 tháng 3, hoạt động "Khám phá ngành công nghiệp địa phương! Thử sức làm phô mai và bơ" đã được tổ chức tại Trung tâm đào tạo chế biến thực phẩm từ chăn nuôi Nakashibetsu. Đây là hoạt động có hỗ trợ di chuyển trong mùa đông, được tổ chức nhằm thúc đẩy sự hiểu biết của người nước ngoài với Nakashibetsu cũng như các ngành công nghiệp của địa phương. Hoạt động đã chào đón 17 người tham gia đến từ Việt Nam, Kyrgyz và Srilanka; bao gồm cả người lao động tại địa phương, du học sinh và các em học sinh tiểu học - trung học.

Hoạt động trải nghiệm được triển khai dưới sự hướng dẫn của Giám đốc trung tâm và Trưởng bộ phận sản xuất. Được bắt đầu bằng phần giải thích và trình bày những kiến thức cơ bản liên quan đến phô mai và bơ từ trưởng bộ phận sản xuất, nửa sau của sự kiện là hoạt động thực hành thực tế dành cho tất cả người tham gia.

Các sản phẩm từ sữa được ưu chuộng trên phạm vi toàn cầu với nhiều chế phẩm và hương vị khác nhau, do đó tất cả người tham gia đều rất hào hứng với hoạt động trải nghiệm lần này. Đối với người tham gia từ Kyrgyz - quốc gia có nền văn hóa du mục - việc làm bơ và phô mai tại gia vốn là một hoạt động phổ biến tại các gia đình. Tuy nhiên, loại phô mai sợi được giới thiệu trong hôm đó vẫn là một trải nghiệm hoàn toàn mới.

Trong thời gian đầu của hoạt động thực hành là thời gian làm phô mai, mọi người đã thực hiện các công đoạn như nhào phô mai sơ chế như nhào bột, kéo dài giống như kéo sợi mì thủ công và sau đó cắt nhỏ để tạo thành phô mai sợi thành phẩm.



Thời gian sau đó là trải nghiệm làm bơ. Sữa tươi sau khi được đưa vào dụng cụ đựng sẽ cần được khuấy liên tục trong thời gian dài, do đó đây là một công đoạn đòi hỏi thể lực và đã được đặt ở cuối chương trình nhằm tránh việc người tham gia bị mất sức giữa chừng.

Với cá nhân tôi, sữa tươi tại Nakashibetsu có chất lượng và phẩm cấp hàng đầu thế giới; cùng với sự hướng dẫn tận tình từ chuyên gia đã mà chúng tôi đã có thể tạo nên những sản phẩm phô mai và bơ có hương vị thơm ngon. Và những thành phẩm này đã được tặng cho những người tham gia như một món quà kỉ niệm để mang về sau sự kiện. Những người tham gia cũng đã thể hiện sự trân trọng cũng như niềm vui đối với món quà này.

【ロシア語/на русском】

«Познакомимся с промышленностью нашего города! Готовим сыр и масло»

Здравствуйте. Я, Сейтек, CIR (координатор по международным связям) города Накашибецу.



29 марта в Учебном центре переработки продукции животноводства города Накашибецу состоялось мероприятие «Познакомимся с промышленностью нашего города! Готовим сыр и масло». Данное мероприятие было направлено на углубление понимания иностранцами нашего города и его отраслей, а также на создание возможностей для выхода на улицу в зимний период.

Участниками стали учащиеся начальной и средней школы, иностранные студенты и сотрудник

и компаний — всего 17 человек из Кыргызской Республики, Вьетнама и Шри-Ланки.

Мероприятие прошло под руководством директора центра и главного специалиста по производству. В начале специалист провёл базовое объяснение о сыре и сливочном масле, после чего все участники приступили к практической части.

Поскольку молочные продукты широко распространены по всему миру и имеют разнообразные формы и вкусы, участники с нетерпением ожидали этого опыта. Для выходцев из кыргызской кочевой культуры изготовление масла и сыра в домашних условиях с детства является привычным занятием, однако сыр «косичка» (расслаивающийся сыр), изготовленный в этот раз, оказался для них новым. В первой части приготовления сыра участники месили его как тесто, растягивали, как лагманную лапшу, и нарезали, в результате чего получился слоистый сыр.

Во второй половине мероприятия участники занимались изготовлением сливочного масла. Поскольку процесс изготовления требует физическую силу для длительного встряхивания молока, процесс перенесли в заключительную часть программы, чтобы избежать преждевременной усталости участников.

Поскольку на мой взгляд качество молока из Накашибецу, я считаю, что находится на топовом уровне в мире, и благодаря профессиональному руководству опытных специалистов, сыр и масло получились у нас невероятно вкусными. Готовые продукты были розданы всем участникам в качестве подарка, и, выражая благодарность, участники покидали мероприятие с чувством полного удовлетворения.

#ЗнакомствоСПромышленностьюНакашибецу #ИзготовлениеСыра #ИзготовлениеМасла #Молоко
#Хоккайдо #Мультикультурализм #Накашибецу #МеждународныйОбмен