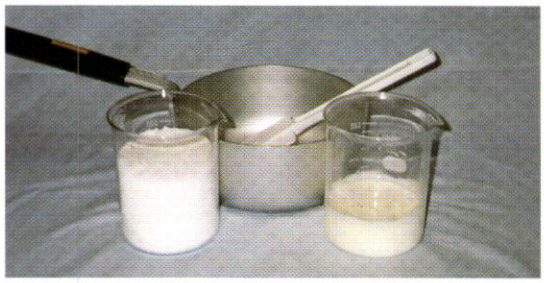
《工夫事例》

事例１：　即席乳酸飲料　ヨーグルトを利用する方法

原材料（出来上がり量約670㎖）

ヨーグルト……　200ｇ
砂　糖……　350ｇ
レモン汁（市販のレモン汁でよい）…　120㎖

《　作り方　》



① 鍋にヨーグルトと砂糖を入れ、中火で沸騰直前まで加熱する。

② 鍋底を冷水につけて冷まし、レモン汁を加えて泡立て器でよく混ぜる。

事例２：　即席乳酸飲料　合成乳酸を利用する方法

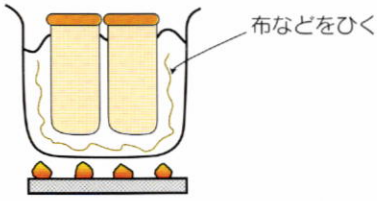
原材料（出来上がり量約2.5ℓ）

牛　乳……1ℓ
砂　糖……1.5kg
乳　酸……20ｇ
クエン酸（レモン汁でもよい）……5ｇ
エッセンス（バニラ　オレンジなど）

《　作り方　》

① 砂糖添加　牛乳に砂糖を加え、よく混ぜる。
↓
② 加　熱　鍋に入れ、中火にかけて沸騰する直前で止める。
↓
③ 冷　却　２０℃まで冷ます。
↓
④ 酸　添　加　乳酸とクエン酸を加え、良く混ぜる。
↓
⑤ 香料添加　水で４～５倍に薄めて飲む。
↓
できあがり

事例３：　長期保存の仕方　ビン詰の方法



① 煮沸したビンに詰め、フタをする。
② 熱湯で３０分間煮沸殺菌する。

《チーズづくりに必要な材料の入手先》

自分の牧場で搾った牛乳でチーズを作ってみよう！…とは言っても、牛乳だけはチーズはできません。チーズには“スターター”や“レンネット”などが必要です。
チーズ作りに必要な資材の入手先を一部紹介します。

(1) 三幸商会

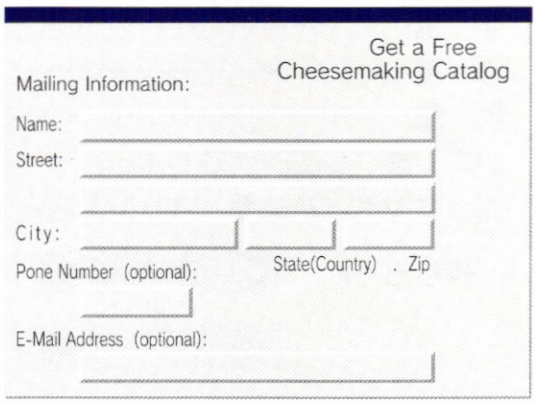
電話：011（661）0171
スターター・レンネット・塩化カルシウム・リゾチーム（異常発酵を抑える）等チーズづくりに関する資材を揃えています。

(2) (財)蔵王酪農センター　チーズ事業部

電話：0224（34）3311　Fax：0224（34）3313
ゴーダ用やモッツァレラ用といった形でレンネットとスターターがひとセットになっています。

(3) NEW ENGLAND SUPPLY COMPANY

Fax：001-1-413(628)4061　インターネット：http://www.cheesemaking.com/
スターター、レンネット、チーズワックスやモールドなどチーズに関する資材が揃っています。海外からの直輸入ですので、代金はクレジットカード（MasterCardかVISA）からの引き落としとなります。
Faxでは、右の様式の中に必要事項をローマ字で記入するとカタログが送付されてきます。


Get a Free
Cheesemaking Catalog
Mailing Information:
Name:
Street:
City:
State(Country) . Zip
Pone Number (optional):
E-Mail Address (optional):

※初めてチーズを手がける方は、農業改良普及センターへご相談下さい。

《参考図書》

- チーズ工房（平凡社）
- 新説チーズ科学（食品資材研究会）
- CHEESE MAKING PRACTICE（チーズ製造の実際）（雪印乳業技術研究会）
  ※非売品ですが、別海図書館にあります。
- ナチュラルチーズ製造技術マニュアル１～６集（財団法人　蔵王酪農センター）
- 日曜の遊び方　はじめてのチーズづくり（雄鶏社）
- 家庭で作るこだわり食品１　肉・卵・牛乳・魚・貝・海草（農文協）
- 季節別　手作り食品入門（主婦と生活社）
- ほっかいどうナチュラルチーズの本（ホクレン農業協同組合連合会）
  ※非売品ですが、ホクレンより取り寄せることができます。