



チーズピラフ

材料(4人分)

- | | |
|------------|-----------|
| 米 2合 | バター 大さじ1 |
| 固形スープの素 1個 | 塩・コショウ 少々 |
| 大根の漬物 適量 | チーズ 適量 |

作り方

1. 米を研いで水加減を1割ほど少なくする
2. バター・固形スープの素・塩・コショウを入れて炊き始める
3. 炊き上がった後、みじん切りにした大根の漬物と、あられ切りにしたチーズをさっと混ぜる



その他のオリジナルレシピはこちら



2月7日、チーズの更なる魅力を伝えようと、料理研究家の臼居芳美さんを招き、オリジナルレシピを披露。

子どもにも大人にも最適

生乳から水分を除いて作られるチーズ。栄養豊富であることはもちろん、製造中に乳糖がほとんど除かれるため、牛乳を飲むとおなかの調子が悪くなってしまう人にもおすすめの乳製品です。

「チーズは、カルシウムとたんぱく質がくっついているので、カルシウムの吸収率がとても良いです。成長期の子どものだけでなく、骨粗しょう症が心配な高齢者にもおすすめです」と落合さん。また、和食や日本酒に合う「日本ならではのチーズ」も研究しているそうで、「ヨーロッパ

ではその土地のワインやビールで表面を洗ったウォッシュタイプの子ーズがあります。それを日本酒でできないかと試行錯誤していただきますので、ぜひ楽しみにしてみてください」と今後の展望を話してくれました。

チーズは種類も豊富で、そのまま食べたり、加熱して食べたりと、食べ方もさまざま。落合さんが代表を務める那須ナチュラルチーズ研究会では、「那須のチーズを楽しむ会」を毎年開催し、チーズの魅力を伝えるため積極的に活動しています。

皆さんもお気に入りのチーズを見つけ、食生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。



本市で作られる 日本一の乳製品

このまちの牧草で育てられた良質な生乳を使用し、食品添加物や発酵調整剤などを一切使用しない安全・安心なチーズを作っている「株式会社 チーズ工房那須の森」。今回は代表取締役の落合一彦さんにチーズへのこだわりと今後の展望について話を伺いました。



市長特別賞を贈呈

Japan Cheese Award 2018の非加熱圧搾・熟成4カ月以上部門で最優秀部門賞を受賞した株式会社チーズ工房那須の森に市長特別賞が贈られました。「名誉なこと、皆さまに支えられてここまで来られた」と受賞の喜びを語ってくれた落合さん。日本一に輝いた「森のチーズ」を始め、こだわり抜いたさまざまなチーズを皆さんもぜひ食べてみてください。



㈱チーズ工房那須の森
代表取締役
落合一彦さん

株式会社
チーズ工房那須の森
(中央町5-3)
※4月～：戸田738-4に移転
☎0287(63)7241

- ▶チーズ販売場所(市内)
- ・那須ガーデンアウトレット
ロコスタイルマート
 - ・Chus チャウス
 - ・ヨークベニマル那須塩原店
(エイトタウン)



念願のチーズづくり

「日本でおいしいチーズを作りたい」。40年前に訪れたフランスで食べたチーズの味に感銘を受けた落合さんは、そのとき決心したそうです。帰国後、時折自宅でチーズを作っていました。本格的に工房を設け、チーズを作り始めたのは12年前。「チーズに適した生乳」を求めて、たんぱく質などの乳成分が多いブラウンスイスという種類の牛を自らアメリカから導入しました。

当初は、質の良い生乳を安定的に手に入れられなかったり、熟成中に黒カビが生えてしまったり、チーズの味がなかなか安定しない毎日をご苦労していたという落合さん。それでも、試行錯誤と研究を重ねた結果、日本でも有数のチーズを作り上げるまでになりました。

落合さんのチーズは、原料となる生乳の成分チェックを毎日必ず行い、添加物、発酵調整剤などを一切使用しない安全で安心なもの。また、塩分を抑えて、匂いは控えめにし、日本人の味覚に合うよう工夫しているのも大きな特徴。今では日本一のチーズを作る落合さんですが、「もっとおいしいものを作りたい」と意気込みます。40年前に描いた未来を歩く落合さんのこれからの注目です。