

# チーズ作り教室

～これが本物！上手にチーズを作ってみよう～



「あったか村・のんたの会」のご協力で、第4回・春季のチーズ作り教室を行います。

講師の弘重さんがつくるチーズは市販品とは全く異なる「本物」です。しかし決して難しくはありません。低温殺菌のパスチャライズ牛乳と、レンネット、ヨーグルトを用意し、温度管理に気を付ければ、誰でも家庭で本物のチーズが作れます。

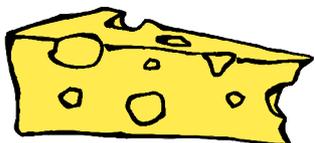
この教室でチーズ作りを覚え、ご家族や来客に手作りチーズを振舞ってみませんか？みなさんでお誘い合わせて、是非お越しくください。

## 記

1. 月 日 平成20年3月23日(日)
  2. 場 所 弥富公民館(交流促進センター)調理室・研修室
  3. 講 師 スイス国家資格チーズ士 弘重正久さん
  4. 日 程 10:00 ~ チーズ作り(フレッシュチーズ、熟成チーズの2種)  
12:30 ~ 試食会(14:00終了予定)
  5. 参加費 1,050円(第2・3回目の参加者は550円)
  6. 準備品 弁当、エプロン、ノート、筆記用具、パスチャライズ牛乳(希望者)
  7. 申込み 材料準備の都合がございますので、参加希望の方は3月17日(月)までに、弥富公民館に裏面申し込み票をご提出ください。(FAX可:08387-8-2212)
- お問合わせ: 弥富公民館 萩市大字弥富下4043 08387-8-2044  
あったか村/のんたの会 阿武町大字宇生賀2898  
HPアドレス [www.haginet.ne.jp/users/poco-a-poco/](http://www.haginet.ne.jp/users/poco-a-poco/)

こ、このチーズうめえ！

あったか村のヤギも絶賛！ほのかに甘いフレッシュチーズ。



# 弥 富 公 民 館



# 本物のチーズってどうやって作るの？

30 ~ 35 の生 or パスチャライズ牛乳に乳酸菌とレンネットを入れかきまぜる。

温度を保ったまま30分から45分静かにおいて固め、固まったものをナイフ等で切り、水分を抜く。

再び40 から50 に保ち適当な時間熟成後、型に詰めてさらに脱水する。

脱水完了後塩を塗り、冷暗所で手入れしながら熟成させ約1月~で完成

チラシだけでは全てを伝えられません。

チーズに興味のある方は、是非参加してプロが持つノウハウを吸収して  
ご家庭でも挑戦してください！

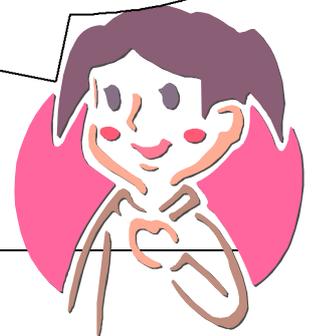
## 前回参加者の感想(抜粋)

- ・ 買って食べるものと思っていたチーズですが、とても繊細で奥が深いものだなあと、少し驚きでした。まるやかで、奥深い味わいでとても美味しく頂き、豊かなひとときを過ごすことができました。市販品はチーズ以外のものが随分加えられているんですね。
- ・ もう少し回を重ねたら、自分でもできるかな?...やってみたいです。次回も是非参加させていただきたいと思います。ご家庭で作れるようになるのが目標です。頑張ってください！
- ・ 二つ目のボールのチーズは凝固剤の量が多かったので、固まり具合が違って不思議でした。チーズってやっぱり微妙なんですね~。そのチーズでモッツアレラを作った時の作業が、ちょっとびっくりしました。熱湯で練りましたね。これは熱いです...etc

- ・ まだ寒いですが、保温に気をつければチーズは作れます。
- ・ 手作りチーズと、その料理を勉強してみませんか？

きりとりせん

## 「チーズ作り教室」申込書



住所	氏名	年齢	電話番号
		一般・児童	
		一般・児童	
		一般・児童	

この個人情報は、チーズ作り教室以外に使用致しません。