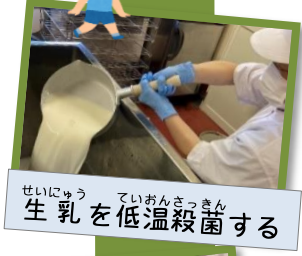


6月3日 (木) は ふるさと食材の日 「藤井牧場のさけるチーズ」です！

START !

チーズができるまでの工程を
みてみよう！

今年度2回目のふるさと食材は、藤井牧場のさけるチーズです。実際にチーズをつくっているところへおじゃまして、みなさんにお届けするチーズがどのようにつくられているか見てきました！乳を搾ってから、チーズが完成するまでたくさんの人たちが関わって下さっています。チーズはひとつひとつ手作りです。ぜひ、味わって食べてください。



生乳を低温殺菌する



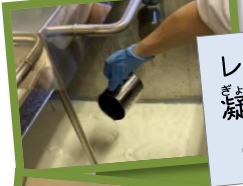
藤井雄一郎さんからのメッセージ

このチーズのもとになっている牛乳は、みなさんと同じ、富良野生まれ、富良野育ちの牛からつくられています。富良野のおいしい水と空気をすって健康に育った牛たちからの恵みを存分に体に取り入れて、コロナに負けない体作りをしてください！

GOAL !



完成！



レンネットを入れて凝固させる (固まらせる)



モ〜



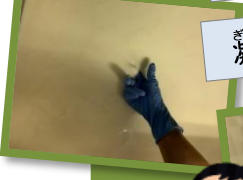
ホエ〜

チーズをつくってくださった藤井裕子さん(左)と藤井あゆ美さん(右)

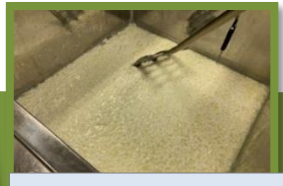
のぼすの楽しそうだったね！



やってみたいな〜



凝固を確認する



攪拌しながら温めたら90分間静置する



ホエーを抜いてまとまりをつくる



成形する



しおぶ塩漬けして乾燥させる

ふむふむ！

サイコロ状に切る

すぐくのびます！