

チーズは手作り 次は家族とも

～この体験は人の支えがあつてのこと、感謝の気持ちを忘れないように～

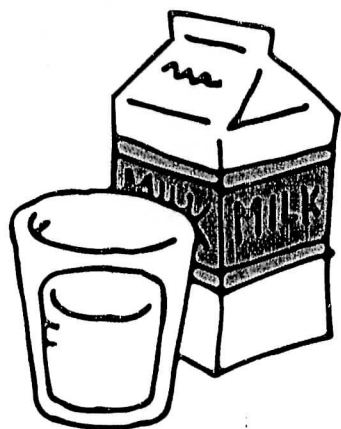
若者コーナー

チーズ手作り
次は家族とも

垂水蓮寿15 中学生

(荒尾市)

2月9日、荒尾市で酪農を営んでおられる地域の方々の協力をいただき、チーズ作りをさせていただきました。



とても本格的な体験で、使う牛乳も市販のものとは違い、脂が多くとても甘い牛乳でした。牛乳を熱する適切な温度もあり、とても細かな作業となりました。そこにお酢を加え、カードと呼ばれる「もち」のようなものが出てきました。このカードを折り重ねるようにこね、それをちぎって冷水につけ、そこから塩水に10分つけるとでき上がりです。

少しちぎって食べると外側はうすい塩水で、中はクリーミーでした。初めてにしては上出来でしたが、この体験は人々の支えがあつてのことなので、感謝の気持ちを忘れないようにしたいです。

作ったチーズを祖母や母にあげると「おいしい」と言っていて興味を持ってくれたようなので、機会があれば家で家族と一緒に作りたいと思います。

僕は料理が好きです。

一つ一つに手間をかけ、そのものの良さを出すのが好きなので、家庭でだけでなく、多くの人にこの技術を広め、酪農の方々に恩返しをしたいと思っています。