

農林技術センターで生産された生乳を活用した公開講座の開催

秋葉 よしえ^{a)}、山本 倫成^{a)}、比企 弘^{a)}、本間 秀弥^{b)}、田島 淳史^{c)}

^{a)}筑波大学農林技術センター技術室、^{b)}元筑波大学農林学系、^{c)}筑波大学生命環境系、

〒305-8577 茨城県つくば市天王台1-1-1

概要

筑波大学農林技術センター(本センター)では、家畜生産に関する試験研究、教育活動を行うことを目的として乳牛を飼育し生乳を生産している。その中で、生乳を利用した自家製チーズ作りの製造方法を普及することを目的として 10 年間に亘り筑波大学公開講座「自家製チーズ作りを楽しむ」を開催してきたので報告する。

キーワード：生乳 公開講座 自家製 チーズ

1. はじめに

農林技術センターでは、生物資源生産学に関する学生実習や、全学を対象とした総合科目、大学院のインターンシップ科目、附属坂戸高校生を対象にした実習、教員免許状更新講習など幅広い実習教育活動を行っている^[1]。また、地域交流・普及活動の推進を図り近隣地域と連携し本センターの持つ人的・物的資源を総合的に活用して、食、緑、環境などについて広く社会・地域と交流し技術普及するための企画・立案・支援業務を行っている^[2]。その中で、畜産生産技術班では、家畜生産に関する試験研究、教育活動を行うことを目的として、ホルスタイン種を飼育管理し生乳を生産している。

本センターは教育普及活動に力を入れているが、畜産生産技術班は中央酪農会議が認定する酪農教育ファームの認証を受け、科学技術週間には「食と緑の体験教室-ウシとニワトリの秘密」や、教員免許状更新講習として「食べ物を作る動物たち」を行っている。その中で、本センターで生産された生乳を活用する取り組みとして一般向け公開講座「自家製チーズ作りを楽しむ」を開講している。

公開講座「自家製チーズ作りを楽しむ」は、毎年 2～3 回実施しており土曜日と日曜日の 2 日間にわたって実施され、一日目には熟成タイプのゴーダ風チーズ(図 1)を、二日目には、非熟成タイプのモッツァレラ・チーズ(図 2)を作成している。一回の講座あたりの募集人数は施設の制約から 16 名であるが、応募者数は例年募集人数を大幅に上回っており、筑波大学公開講座の中でも人気の高い講座である。

本講座はほぼ十年間にわたり毎年 2～3 回実施しており、これまでに計 25 回開催され、受講者数は延べ 381 名にのぼる。非熟成タイプのモッツァレラ・チーズは、製造した当日に持ち帰って頂いているが、熟成タイプのゴーダ風チーズは、本センターで 2 ヶ月間熟成した後、受講生に受け取りに来て頂いている。



図 1 ゴーダ風チーズ



図 2 モッツァレラチーズ

2. アンケート結果

2009～2015 年に実施した公開講座の受講生 214 名(男性 72 名、女性 142 名)に対して、講座終了後アンケートを実施した。アンケートの質問内容は、①受講した動機、②受講した後の感想、③今後、この講座に期待することの 3 項目であった。

なお、アンケートの内容は、すべて記述式自由回答とした。集計結果は以下のとおりであった

①受講した動機：もともとチーズに関心があったが全体の約 70 %、手作り、自家製ということに関心があるが全体の約 30 %であった。

②受講した後の感想：楽しくできた、面白かった、為になったが全体の約 50 %、自宅でもチャレンジしたい、今後趣味として楽しみたいが全体の約 30 %、講師の説明が、分かりやすい、面白いが全体の約 24 %であった。

^{a)} E-mail: adachi.yoshie.ga@un.tsukuba.ac.jp

③この講座への期待：継続してほしいが全体の約 40 %、他の種類のチーズも作成してみたいが全体の約 20 %、フォローアップ講座をたちあげてほしいが全体の約 15 %であった。

3. まとめ

本講座が、アンケートで質問した 3 項目全てにおいて高い評価を得た理由として以下の二点の特徴が挙げられる。

第一の特徴は、講座の開催当日の朝搾乳されたばかりの新鮮な生乳がチーズになるまでの全てのステップを実際に体験できることであり、このことが受講生をひきつけるポイントになっていると考えられる。第二の特徴は、担当講師が実際の製造工程に沿って、各々の工程の意味、道具の使用目的、食品の役割等についてユーモアを交えて丁寧に分かりやすく説明を加えることであり、チーズ製造の歴史背景や理論を学びながらチーズ作り体得できることが挙げられる。

本講座は、諸般の事情から惜しまれつつも今年で閉講する。来年以降も、別の形で引き続き今以上にわかりやすい講座を開講できるよう努力していきたい。

謝辞

本公開講座を開講するにあたり、長年に亘りお世話になった筑波大学教育推進部社会連携課（社会連携担当）の皆様には厚く御礼申し上げます。

参考文献

- [1] 農林技術センターセンター案内 (2012) 2-4.
<http://www.nourin.tsukuba.ac.jp/pdf/info2012-2.pdf>
- [2] 農林技術センター活動報告書第 15 号 (2015) 16-17.

The extension course using fresh milk produced at Agricultural and Forestry research Center, University of Tsukuba

Yoshie Akiba^{a)}, Tomonari Yamamoto^{a)}, Hiroshi Hiki^{a)}, Hideya Homma^{b)}, Atsushi Tajima^{c)}

^{a)} Agricultural and Forestry Research Center, University of Tsukuba,
1-1-1 Tennodai, Tsukuba, Ibaraki, 305-8577 Japan

^{b)} Institute of Agriculture and Forestry, University of Tsukuba,
1-1-1 Tennodai, Tsukuba, Ibaraki, 305-8577 Japan

^{c)} Faculty of Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba,
1-1-1 Tennodai, Tsukuba, Ibaraki, 305-8577 Japan

Keywords: Fresh milk, Extension course, Homemade cheese