

チーズを育てる

1973
作品ナンバー0116

文部省選定 日本映画ペンクラブ推薦

都会に育った子供の眼を通して日本人にも定着したチーズがどのように作られるか、そのプロセスを追っていく。現代の人々に、人類最古の優れた加工食品であるチーズの意味を語りかける。



日本のチーズのふるさと北海道は、柔らかい牧草の育成に適している。太陽と良い土壌と水が育てた牧草をたべた乳牛が、新鮮でおいしい牛乳を出し、その牛乳でチーズを作る。

何千年も前、旅人が羊の胃袋に入れて運んだ牛乳が、太陽で温められ、ラクダの背中で揺られていくうちに、乳酸菌と羊の胃袋に残っていた消化酵素の働きで固まった。これがチーズの始まりであり、現代のチーズ工場で作る原理もこれと全く同じである。

チーズ工場に運ばれた牛乳は、まず新鮮度の検査を受ける。次に殺菌機で加熱され完全に殺菌されて、大きな牛乳槽（バット）に移される。7000リットル（牛乳ビンだと3万5000本分）も入るバットに入れられた牛乳に、純粋な乳酸菌や、レンネットといわれる仔牛の胃袋からとった酵素が加えられ、タンパク質と脂肪が固まる。

顕微鏡でみるとレンネット酵素が作用して、タンパク質は脂肪を包み込むようにして約25分で固まる。この豆腐状のものがカードと呼ばれ、さらに水分をとって3日間塩漬けにしてから発酵室に送られる。発酵室では、一定の低い温度と湿度のもとで、自然の発酵を待ってチーズの味を育てる。乳酸菌やレンネット酵素の働きで、タンパク質の一部はアミノ酸に、脂肪の一部は脂肪酸に分解する。チーズの表面は水分を放出するのでカビが付きやすいから絶えず拭いてやり、5～6ヵ月間、発酵の進み具合を調べながら育てていく。こうしてできたのがナチュラルチーズで、頃合をみてこれを砕き、加熱殺菌したものが、プロセスチーズである。

記録
35ミリ
カラー／26分

■企画
雪印乳業株式会社

スタッフ
■製作
村山英治
■演出
大島善助
■撮影
加藤和三
■照明
久保賀作
■音楽
山内 忠
■解説
水島 弘