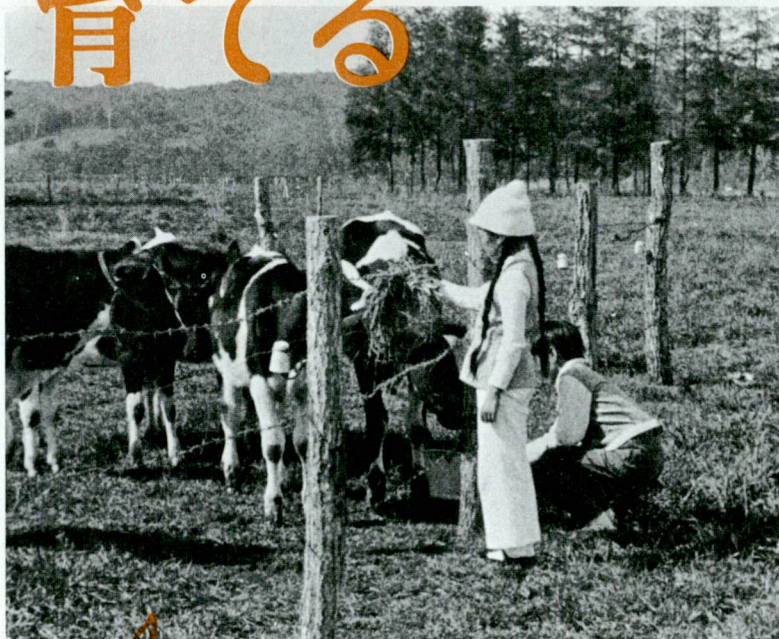


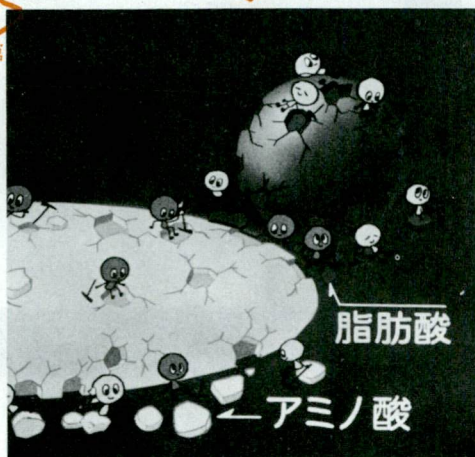
チーズを 育てる

16ミリ カラー 26分

企画 雪印乳業株
製作 株桜映画社



1 : 6,000,000

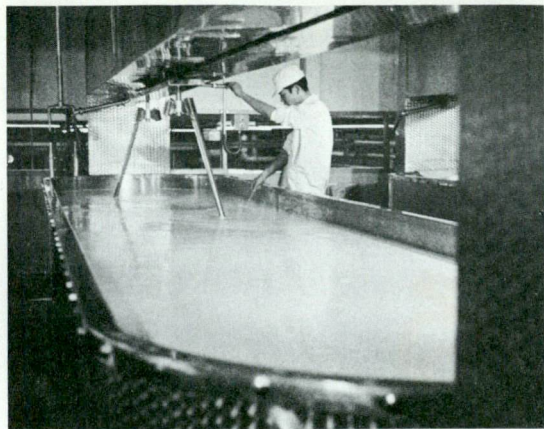


■製作意図

私たち日本人の食生活にもすっかり定着したチーズが、どのように作られるか、その過程を科学的側面もまじえて、一般の主婦にも子どもたちにもわかり易く解説する。それと同時に、自然が生んだ原料や自然のはたらきが育てた味などから、私たちの生活が、自然の営みと深く関係していることも知らせる。

■製作スタッフ

製作	村山英治
演出	大島善助
撮影	加藤三
照明	久保内
音楽	山島
解説	水島忠弘



牛乳槽

■ あらすじ

日本のチーズのふるさと北海道である。真夏でも平均気温摂氏20度前後の北海道は、やわらかい牧草の成育に適している。太陽と良い土壌と水が育てた牧草と良種の乳牛がおいしい牛乳をつくる。新鮮なおいしい牛乳でなくてはおいしいチーズはできない。もちろん、チーズを育てる技術も大切である。

映画は、都会に育った子どもの眼を通して、チーズが育つプロセスを追っていく。人間がチーズを発見したエピソードなども織込まれている。

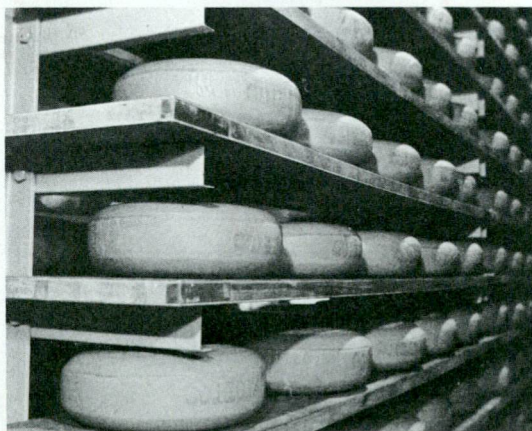
何千年も前に、羊の胃袋に牛乳を入れて旅をした人が、太陽で暖められ、ラクダの背中でゆられていくうちに、牛乳の中の乳酸菌と羊の胃袋に残っていた消化酵素の働きで牛乳が固まった。これがチーズの始まりであり、現代のチーズ工場で作る原理もこれと全く同じである。

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。そして、殺菌機で加熱され、約15秒で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、普通の牛乳ビンだと3万5千本分もはいる大きな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る。これらの働きでタンパク質と脂肪がかたまる。顕微鏡で見ると、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日間塩づ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のである。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ヶ月間、ときどき発酵の進み具合を調べながらチーズを育てる。このようにして出来たのがナチュラルチーズで、この状態では、まだ乳酸菌や酵素が生きており、発酵が進みすぎると味も変わってしまうので、頃合を見て半分破き、味だけ残して加熱殺菌したものがプロセスチーズと呼ばれる市販のチーズである。プロセスの工場は消費地である大都市の周辺にある。普通の225gのチーズ一箱は、200cc入りの普通の牛乳ビンに入った新鮮な牛乳13本分を固めたものである。

チーズ。それは何千年も昔に、人間が自然から学び、長い歴史の中で育ててきたすぐれた加工食品の1つである。人工的に何でも作れると過信しすぎた現代の人びとに人類最古の加工食品は何かを語りかけている。



発酵室に並べられたチーズ

株式会社

桜映画社

〒151 東京都渋谷区代々木1-57-1 代々木センタービル6階
TEL 03(3320)6311 FAX 03(3320)7666

取扱店

頒布価格

¥ 170,000