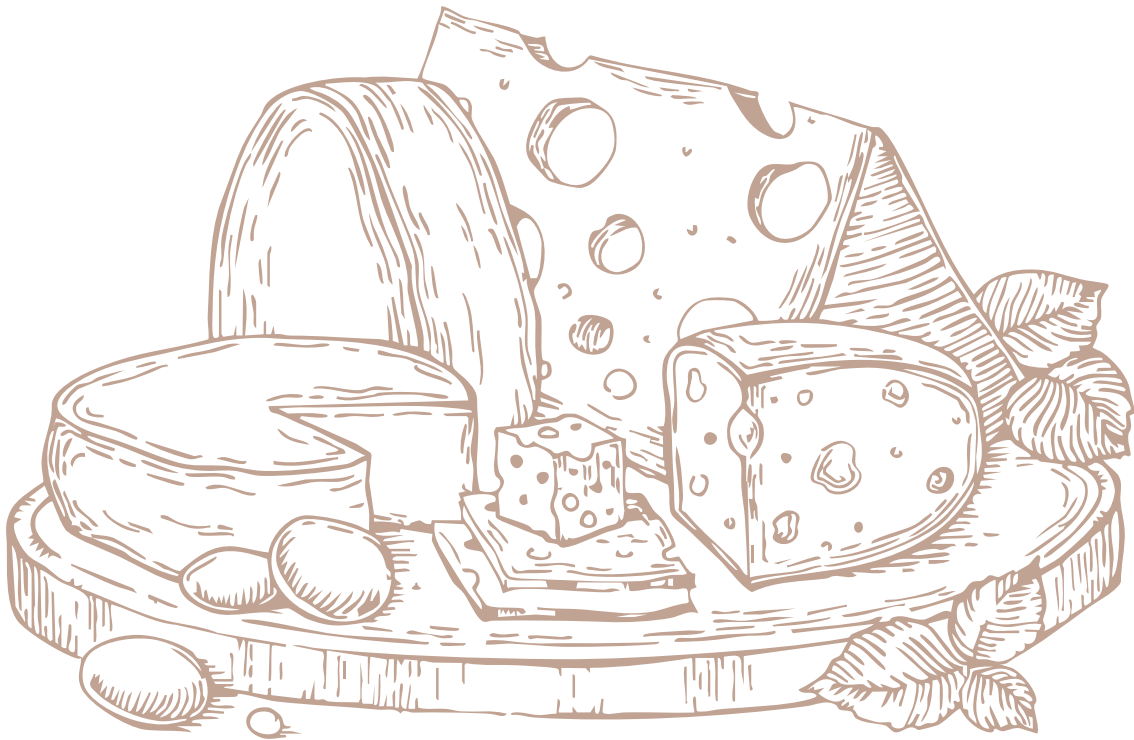


国産乳酸菌で作る オリジナルチーズ試食会

国産ナチュラルチーズ高付加価値化推進
(地方競馬全国協会畜産振興事業)



1. 当日プログラム

ア) 講演

蔵王酪農センター宮沢理事・営業部長による講演
「チーズ製造の基礎知識とJチーズスターターの意義について」



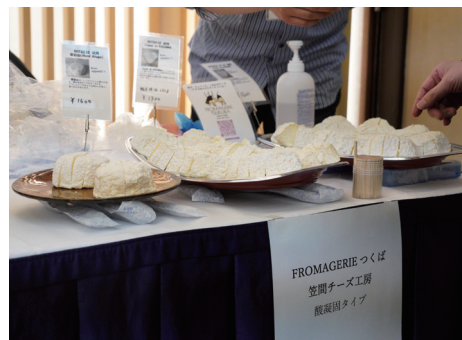
イ) チーズ工房トークセッション

Jチーズスターターを使ってチーズを作った
6工房の関係者とのトークセッション



ウ) Jチーズスターターを使ったチーズの試食会

全国14のチーズ工房が試作したチーズを提供



エ) Jチーズスターターを使った試作チーズの料理を提供

12工房の試作チーズを使った料理をビュッフェ形式で提供



洋食ブッフェ メニュー

ビーフカルパッチョとウオッシュチーズ
(秋父やまみチーズ工房・スミ・牛乳店)

糖ロースの低温調理・春野菜とマリネチーズのサラダ仕立て
(竹下牧場)

カマンベールチーズを使ったピンチョス
(百田チーズ工房・加藤牧場)

ノルウェーサーモンの酸凝固チーズ入り桜香草パン粉焼き
(FROMAGERIE つくば笠間チーズ工房)

鶏もも肉のグリル ミモレットチーズ焼き
(ニセコチーズ工房)

厚切り豚ロースのグリル ブルーチーズソース&白カビチーズのソース
(高秀牧場チーズ工房・チーズ工房那須の森)

特製サルシツチャとゴーダチーズのミニバーガー
(TOYO Cheese Factory・蔵王酪農センター)

鯛のプラチネロチーズ焼き 桜花ブルブランソース
(白糠酪農舎)

フルーツ盛り合わせ
コーヒー

2. 分析データ

Jチーズ乳酸菌の効果がわかりやすくまとめられた試作チーズの遊離アミノ酸データを展示

試作チーズの分析

Jチーズ乳酸菌を使用して製造したチーズと従来のチーズのいろいろな比較成分分析を実施しています。そのうちの代表例として「遊離アミノ酸」の結果について紹介します。

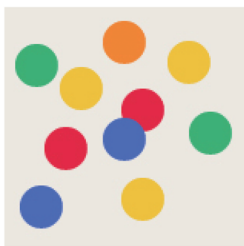
アミノ酸は牛乳タンパク質の成分であり、多くのアミノ酸が鎖のように連なってタンパク質を構成しています。

チーズの熟成中に乳酸菌の酵素が働くとタンパク質が分解されアミノ酸がバラバラになります。これを「遊離アミノ酸」と呼びます。

タンパク質
つながっている、無味



遊離アミノ酸
バラバラの状態、味がある



乳酸菌による
酵素分解

バラバラになった「遊離アミノ酸」は消化吸収が良くなるだけではなく、旨味や甘味など、チーズの味わいをより複雑なものに変えていきます。

旨味に関係する
アミノ酸

Asp アスパラギン酸
Glu グルタミン酸

甘味に関係する
アミノ酸

Ala アラニン Thr スレオニン
Gly グリシン Asn アスパラギン
Pro プロリン Gln グルタミン
Ser セリン

試作チーズの分析事例

Jチーズ乳酸菌を使用して製造したチーズと従来品の比較分析結果

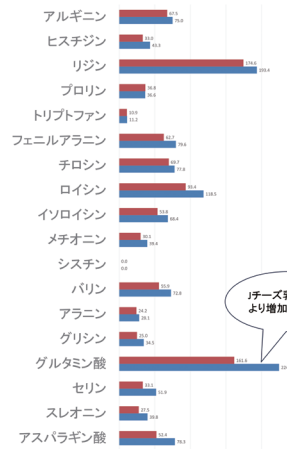
Jチーズ乳酸菌を使用して製造したチーズと従来品の分析結果をグラフに示しました。

製造するチーズ種や併用する乳酸菌種（メインスターター）により異なることがありますが、Jチーズ乳酸菌を使用することにより同じ熟成期間で「遊離アミノ酸」が増加し、さらに旨味成分である遊離のグルタミン酸を多く産出しているなどことから、味わい深いチーズの製造が期待できます。

また、「遊離アミノ酸」の生成が多いということは牛乳のタンパク質の分解速度が速いことを意味しており、これは熟成期間の短縮に繋がります。熟成期間が短縮することにより製造コストを下げることも期待されます。

ブルーチーズ（熟成終了分析）

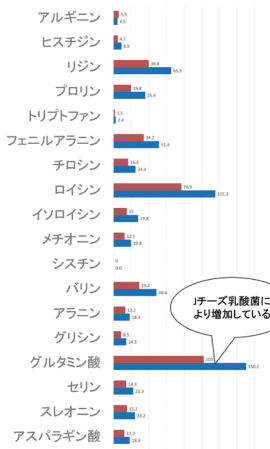
遊離アミノ酸 (mg/100g)



Jチーズ乳酸菌により増加している

ゴーダチーズ（熟成中間分析）

遊離アミノ酸 (mg/100g)



Jチーズ乳酸菌により増加している

3. 参加者（消費者・販売業者対象）アンケート

- 「Jチーズ乳酸菌を使ったチーズを購入したいと思いますか?」という問いに回答者27名中全員が「はい」と回答。
- 「Jチーズ乳酸菌の意義を感じた。」
「Jチーズ乳酸菌を使ったチーズと従来品の違いがよくわかった。」などのコメントがありました。

イベント名

国産乳酸菌で作るオリジナルチーズ試食会 Jチーズスターターの魅力を味わう

開催目的

Jチーズ乳酸菌（Jチーズスターター）を利用したナチュラルチーズへの理解醸成と需要創造

日時

2025年3月12日（水）12:30～15:00

会場

ホテル東京ガーデンパレス（東京都文京区湯島1丁目7-5）

主催

公益財団法人日本乳業技術協会

参加人数

85人（消費者、販売業者、マスコミ、関係団体）



公益財団法人 日本乳業技術協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目14番19号 (乳業会館)

URL: www.jdta.or.jp E-Mail: cheese@jdta.or.jp