ホタテガイ貝柱のようなチーズの製品化

ホタテガイ風味チーズの開発
吉川　修司

〇ホタテガイ貝柱のような繊維感があり、ホタテガイ特有の風味があるチーズの開発を支援しました。
〇この成果は、猿払村のご当地チーズ「hotacoro」の製品化に活用されました。

背景と目的

道北の猿払村は、酪農とホタテガイ漁が盛んで、この町の特徴を表すような乳製品と水産物を組み合わせた名産品づくりとして、ほたて風味で、見た目がほたての貝柱のような繊維感のある食感と外観を持つチーズの開発に取り組んでいました。

ホタテガイ貝柱と同程度の太さにすると繊維感が無くなり、チーズにホタテエキスを加えても、風味が出ないなど開発が難航してしまました。

そこで、乳製品や水産加工品の開発など様々な食品開発の知見を活かし、ホタテガイ貝柱の繊維感と風味に富んだチーズの新たな製法の開発を支援しました。

成　果

（1）新製品のコンセプトは、ホタテガイの風味と繊維感を併せ持つチーズでしたが、モッツァレラチーズの繊維感を利用し、貝柱と同様の太さにすると繊維感が乏しくなることが問題でした。そこで、直径の細い繊維感の強いチーズを製造し、それを束ねて結着する手法を提案しました。

（2）風味付けに使用するホタテエキスの濃度が薄く、チーズの風味に比べてホタテガイの風味が弱いことも課題となっていました。また、地元産のホタテエキスを使用したいとの要望もありました。そこで、道内企業が製造している猿払村を含む道北産のホタテガイの濃縮エキスを紹介するとともに、製造工程での風味付けのタイミングと方法を提案しました。

（3）この技術支援により、ホタテガイ貝柱の風味に富み、チーズを割ってみるとホタテガイ貝柱の繊維のような外観の新製品「ｈｏｔａｃｏｒｏ（ホタコロ）」（有限会社猿払村畜産振興公社「牛乳と肉の館」：猿払村）が商品化されました。

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4119