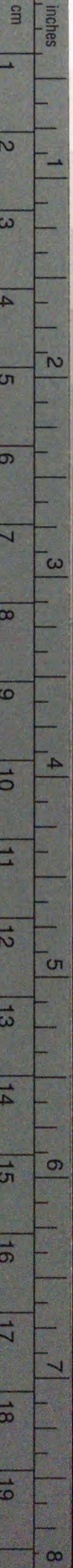


Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak

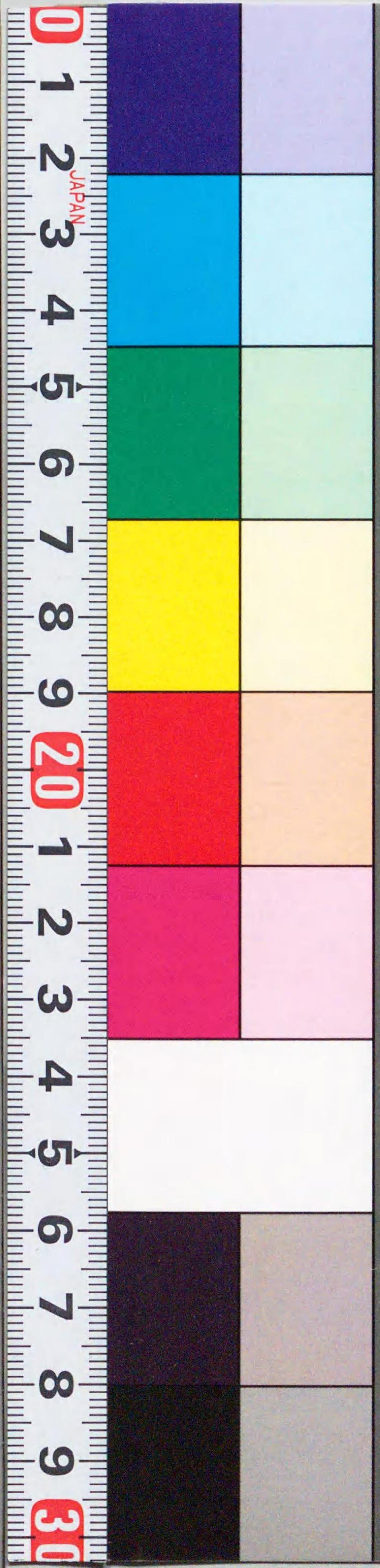
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



Y994-J8147

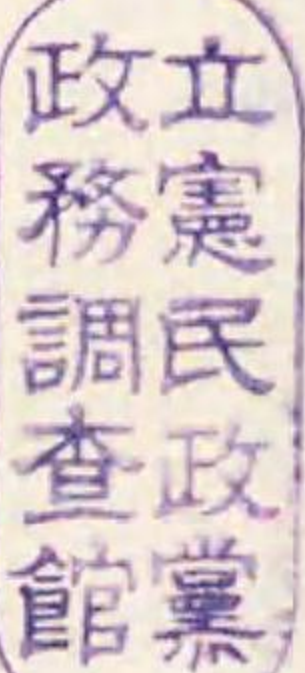
Y994-J8147



1200801081958

樺太廳中央試験所時報第二十四號第四類(畜産)第六號

軟質チーズの製造法



10. 7. 17

チーズは獸肉、魚肉或は鶏卵等と同じく、蛋白質を澤山含んである食品である。樺太は三面海に臨み、豊富な漁場を近海に持つてゐる關係上魚類の市價は割合安いといふものゝ、農家で之を買ふことは、そう思ふ様に出来ない場合が多い。又一方に於て現金の支出を必要とするところは、自給自足を建前とする農家にとつて、勿論有利なことゝ云ふことは出来ない。それよりも自分の所で出来る牛乳でチーズを造り、購入食料を減じた方が、乳牛を飼養する本島の農家にとつてははるかに得策であり又努むべき途である。然もチーズは、牛乳の中に含まるゝ水分を減じて、濃くしたやうなものであるから滋養分に富むばかりでなく非常に消化がよく、子供や老人は勿論のこと、産前、産後の婦人或は病人などにとつても、



I 種
W

理想的な食べ物と云ふことが出来る。
チーズはその含水量の多少によつて、硬質、準硬質、準軟質及軟質の四種に區別されてゐる。その中、前の三者は特別の機械が要り、普通農家で之を造ることにはむづかしいが、四番目の軟質チーズはその製法が簡単に普通農家で造ることが出来る。

軟質チーズにも色々種類があるが其の内マニトバ軟質チーズと名付けられて居るものが普通農家の現況に照し最も適當のものと認めらるゝが故に茲では同チーズの製法を述べて之が使用を御奨めする次第である。

用具

- 一、清潔な搾乳バケツ (或はエナメルの剥げてゐない御飯蒸し) 一箇
- 二、水抜き板 (二〇糶四方、厚さ二糶の白樺か楓の板。表面に一糶置きに浅い溝をつけたもの) 三枚
- 三、詰型 (長さ一八糶、巾一二糶、深さ一四糶、底板無く、周圍に小孔を穿てるもの) 二箇

Y994

J8147

- 四、押し蓋 (詰型に入れる様に作つたもの) 二箇
- 五、煉瓦或はそれと同じ位の重さの石 一箇
- 六、柄杓 一箇
- 七、寒冷紗 若干

原料

- 一、全乳或は脱脂乳 (出来るだけ新鮮で殺菌しないもの) 五乃至一〇斤
- 二、クリーム、(右に同じ) コップ半杯乃至一杯。但し無い場合は使はなくても宜しい
- 三、レンネット (市販のものもあるが、自分のところでも作る事が出来る。即ち哺乳期にある犢を殺し、その第四胃を取り、之をかげぼしにしてから、三升位の薄い鹽水に浸して置くと、胃の組織の中のレンネットが、次第に鹽水の中に融け出して来る。五日程で胃を取り出し残りの鹽水を使用するのである。然りながら手広くチーズを製造せざる間は自家でレンネットを造ること云ふことは仲々容易であるまいから此の間は市販のものを使用する方がよい。



1200801081958

市販のレンネットは液状のものご錠剤のものごがある。豊原町福富薬局で購入することが出来るが、當分のところ少量なれば當所へ申込めば分譲する。若

四、食鹽 若干

調製

原料の加温。原料を容器に入れ、クリームがあつたら共に加へて之を攝氏五〇度位の湯に浸し、靜に攪拌しながら二五度に温める。

レンネットの加用。原料の五瓩に對して液状レンネットなればその二五乃至三

滴を取り約五〇倍の冷水で薄め、原料が前記の温度に達した時に、之を靜に注

ぎ入れ、萬遍なく攪拌する。又錠剤のレンネットを用ふる場合は、その一箇は、

牛乳一〇〇瓩分であるから、その割合で小さく碎いて、一錠そのまゝならばコッ

プ四杯の水に、四分の一ならば一杯の水にとかして用ひる。

レンネット加用後の操作。レンネットを加へてしまつたならば、約二〇分間牛乳

の表面を靜に攪拌し、クリームの浮上を防ぐ。二〇分間位経てば、牛乳は次第に凝

固し初めるから攪拌を止めて、容器を布で覆ひ靜に放置する。

水抜き板と詰型の準備。豫め水抜き板と詰型を熱湯の中に入れて殺菌し、次に

清水で洗つてから、水抜き板を何か適當な臺に載せ、之に寒冷紗をかぶせて、そ

の上に詰型をのせる。

型詰。容器の中の牛乳は、二、三時間の後には、軟い豆腐のやうに凝固するから、

その時柄杓を以て、カード(牛乳の凝まつたものを云ふ)を一糶半位の薄さに

すくひ取つて、型に一杯になるまで詰める。カードは成るべく碎けないやうに取

扱はねばならない。暫くするごカードは、多少沈下して、上部に餘裕が出来るか

ら詰残りのカードがあつたら更に補給してもよい。そうして詰め終つたならばそ

の上を寒冷紗で覆ひ、そのまゝ靜に放置し、一晝夜か一晝夜半位経てば、カード

は詰型の半分まで沈下する。

反轉。詰型に寒冷紗を覆ひたるまゝ、もう一枚の水抜き板を溝の方を下にして

載せ、中のカードが崩れぬやうに注意して反轉し、上の水抜き板と、寒冷紗を取

つてカードの表面に、原料五瓩について、七五の割合で食鹽を振りかけ、更に二

四時間放置する。

再び反轉。規定の時間を経過したならば、再び前と同様の方法で反轉し、寒冷紗を取つて、前と同量の食鹽を振りかけ、寒冷紗を施して、更に二四時間放置すれば、既に食卓に上すことが出来るのである。然しこのチーズの本當の味の出るのは、製造後三乃至三週間位冷い乾燥した室に貯藏されたときである。製造後餘り日數が経ち過ぎると、表面に黴を生ずるが、そのときは表面を薄く切り取れば充分食べるここが出来る。

附

軟質チーズには以上の外クリームチーズ及バターミルクカツテージチーズ等がある。前者は前記マニトバ軟質チーズに比較して其の生産費が幾分嵩む嫌はあるが、風味、滋養の点に於ては寧ろそれに優り、後者は原料を蒐集する上に於て何處の地方でも可能であるとは言へないが、廢物利用の利点を有するのみならず、風味滋養の点に於てもマニトバ軟質チーズに比して敢て遜色がない。従つて事情の如何に應じて是等チーズの製造を試みることも又農家にこつて有益である。因て

次にその製法を附記して置かう。

クリーム、チーズ

原料としては全乳とその四分の一量のクリームを用ひ先づ全乳を加温して三〇度に達した時クリームを混合し、その六匁に對して茶匙一杯の割合でレンネットを用意し冷水で約五〇倍に稀釋し之を右の原料に加へて四、五分間余り烈しくなく然し充分に攪拌する。二乃至三時間静置して原料が凝固したならば地の厚いリンネルを熱湯でよく濯いで清潔な洗面器の上に擴げ之に前と同様の方法で、カードをすくひ取つて入れる。カードが多量の場合は、二枚乃至三枚のリンネルに分けて入れ、一枚の布に多量に入れぬやうにする。

次に布の端を集めて適當なものに懸垂し、二乃至三時間後に布を開いて、中を攪拌し再び懸垂する。この操作を二、三時間置きに繰り返して行へば、乳清は次第に脱けてカードはヤマト糊様の硬さになる。その時適當に食鹽を振り掛けて、布の上から捏ねて混合する。次に之を布に包んだまゝ、前の詰型に入れ、壓し蓋を

のせ、その上に煉瓦或は石を置き、約一二時間放置した後包を開いて、適當に食鹽を振りかけ、布の上からカードを捏ねてよく混合する。この際あまりカードが軟かすぎる様であつたら更に二、三時間重しをかける。それが終れば直に食卓に供することが出来る。

バターミルクカッターチーズ

之はバター製造の際生ずるバターミルクを原料とするもので、醗酵して酸つばくなつて居るものならば、そのまゝ用ひ、醗酵して居ない場合には、之に二乃至五%のスターターを加へて、醗酵させてから用ひる。但し殺菌したものではいけない。

先づ原料を容器に入れ、靜に攪拌しながら攝氏五五乃至六〇度に温める。冬ならば六五度位まで温める。規定の温度に達したならば攪拌を止めて、五〇度内外の温度に保つて置く。カードが乳清から分離して底に沈むか、場合によつては表面に浮んで来る。次に之を晒木綿のやうなものに移して、吊して置けば、乳清

は自然に排除されて、カードは次第に硬くなつてくる。懸垂中は一、二時間置きに布を開いて内容を攪拌する。二、三回之を繰返して居るうちにカードは適當に脱水されて、乳清は最早滴り落ちなくなる。その時カード五〇〇瓦に就き、茶匙一杯の割合で食鹽を加へ、適當に混合すればそのまゝ食へることが出来るが、更に之に新鮮なクリーム或は、バターを少量混ぜ合せば味は一層よくなる。

終

昭和
年
月

樺太廳中央試験所

樺太・小沼

（Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in vertical columns and is too light to transcribe accurately.)