

北海道食文化研究会

第4回セミナーを開催しました。

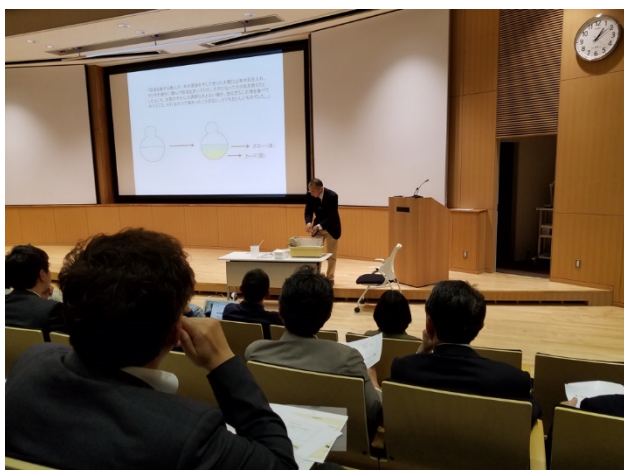
2017年6月8日（木曜日）

13時00分～17時00分

会場：北海道大学 F&MI 国際拠点多目的ホール



最初に北海道大学農学研究院玖村教授が基調講演で、「乳の特性とチーズの科学 チーズの種類が多い理由」という講題で講演していただきました。



チーズを作る実験もしていただきました。



乳利用の歴史や、チーズの製法のお話をお聞きする間

に、チーズがどんどん固まっていきました。



固まったチーズをみんなが触りに行きました。えーっ！もう固まってるよ。ホントだ。チーズだ。皆一様に驚きの声を上げていました。

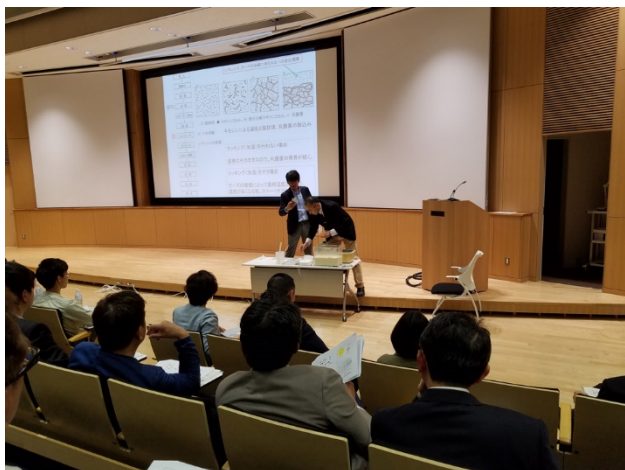


これを小さくカットして、かき混ぜているとますます固形分とホエイとがはっきりと分離してきます。



チーズの種類が多いのは、
①原料乳の種類（同じ牛乳でも脂肪率を変えると硬さが変わる）②使う微生物の種類（乳酸菌の組合せ、他の細菌、カビによって変わる）③カッティングサイズ（細かく切るほど、低水分に）④クッキング温度（最終温度が高いほど低水分に固くなる）また、同じ種類

のチーズでも原料乳の質（乳牛の飼料、乳牛の品種）や熟成期間が変われば、さらに味が変わる。チーズの個性はさまざまになる。



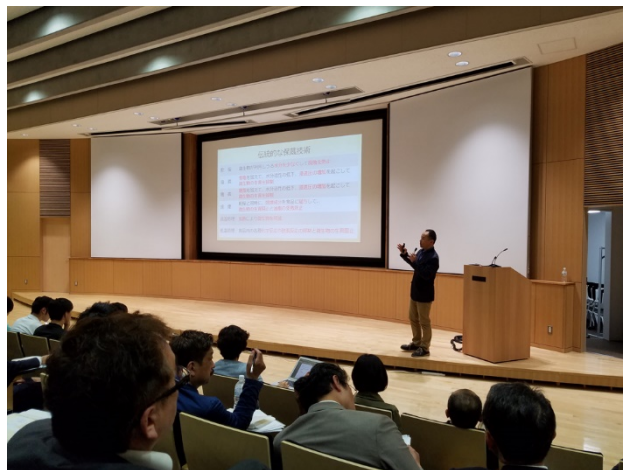
など、チーズの美味しい講演が1時間にわたりありました。あっという間の1時間でした。



北海道食文化研究会の発起人代表のあいさつを行う大金畜産 大金社長です。



続いて、北海道大学北方生物圏フィールド科学センター兼大学院農学研究院応用食品科学研究室の若松准教授が、「肉を食べた〜！微生物との戦いと葛藤」という講題で、基調講演をしていただきました。



ヨーロッパの食肉製品の歴史、保蔵の技術、ヨーロッパで食肉加工が発展した事情と、どのように発展していったか。などの解説から始まりました。緯度によって動物食の依存度が違うこと、北緯43度の札幌は、北緯35度の東京・大阪などと10対6程度の摂取の違いがあるそうだ。北海道で食べるジンギスカンがおいしくて、東京で食べるジンギスカンが美味しくないのは、緯度のせいだったのか？関西ではさっぱりしたうどんが美味しくて、札幌ではこってりしたラーメンが美味しいのも緯度のせい？



ボツリヌス菌の語源は、ラテン語の *botulus* (腸詰、ソーセージ) から来ていて、19世紀にはハムやソーセージを食べて食中毒にかかった人が多かったところからこの名前が付いたとか。そのため保蔵技術が発達。乾燥、塩蔵、糖蔵、燻煙、高温処理、低温処理、化学物質などの技術が生まれた。硝石=硝酸カリウム (発色剤) は12世紀頃は生薬として使われ、食欲増進剤、利尿剤として使われていた。19世紀の高貴な婦人たちは「硝酸塩添加の砂糖」で味付けしたドリンクを愛飲した。彼女たちは、砂糖50g 硝酸カリウム5g と数滴のレモン油を加えていたらしい。硝石には様々な

効果があり、有害微生物の増殖を抑えたり、食肉製品の発色を高めたり、好ましいフレーバーを発現し、不快臭の発生を抑制したりと、食肉製品の発達には欠かせない物質であったとのこと。

美味しいお肉を求めて！？熟成 (aging)。熟成によって肉は①柔らかくなる②美味しくなる③良い香りになるなどの効果があります。美味しいお肉になるのには酸素や微生物が必要。美味しいお肉を求めて！微生物を利用したドライエイジング。肉のおいしさは味より香り？日本型ドライエイジングを求めて。などのお話がありました。80分の熱のこもった講演でした。基調講演が終わり、試食の解説が始まりました。

北海道大学北方生物圏フィールド科学センターの三谷助教から近日発売となります北海道大学牛乳についてご紹介がありました。さわやかな先生です。



続いて、札幌パークホテル江本総料理長から、本日の試食品と料理提案品のご紹介がありました。



会場を1階の多目的ホールから2階のカフェホールに移動し試食タイムが始まりました。



フランス製のまさにフランスパンです。



世界の3大生ハム①スペイン産ハモンセラーノ12か月熟成②イタリア産パルマハム14か月熟成③中国産金華火腿(キンカホウトイ)24か月熟成が並びました。これが世界を代表するハムか～と言いながら皆さんはまず舌鼓を打ちました。



本場のハムは塩分も強く、やっぱりフランスパンが必要でした。金華ハムはもともと生食用ではなく、鰹節のようにだしを取って食べるもの、そのままの試食にあまりの塩辛さに絶句。試食の売れ行きも今一つ。



130名の参加者があり、試食にはずらりと長い列が。



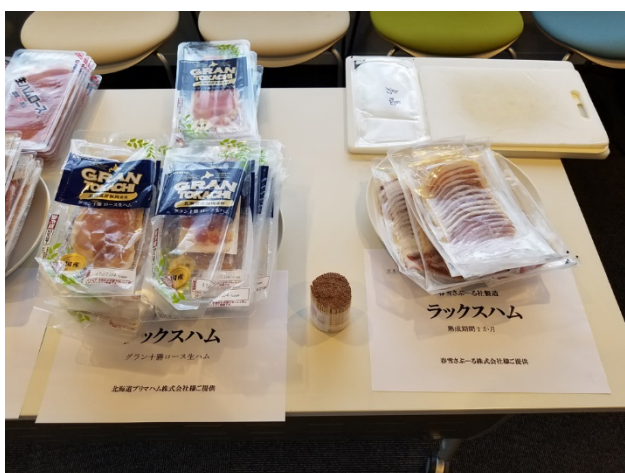
写真左は独自に技術開発し乳酸発酵させたバルナバ社のローズ生ハムです。発酵香が漂います・



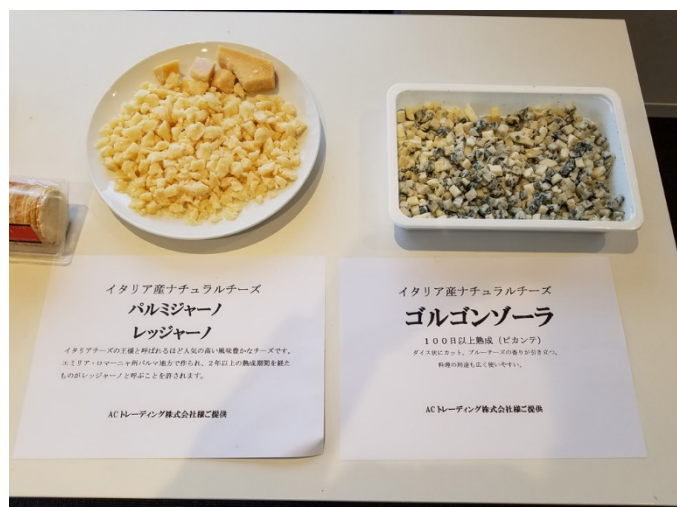
スペイン産のサルシッチョン イベリコ ベジョータ 熟成期間6か月です。スペインを代表するサラミです。



そして、チーズコーナーにやってきました。チーズの国内消費量は、35万トン。うち80%が輸入チーズ、20%が国産チーズです。国産チーズのほとんどは北海道で生産されています。



日本国内で生産されている生ハムです。全国で年間8000トンの生ハムが生産されていますが、そのうち75%に当たる6000トンは北海道で生産されています。早来町で生産されている春雪さぶーる社の1か月熟成のラックスハム。十勝清水で生産されているプリマハム社のグラン十勝ローズ生ハム、札幌で生産されている札幌バルナバ社の乳酸菌使用乾塩式生ハム、伊藤ハム社のローズ生ハムなど、次々と試食。



イタリア製の100日熟成 (ピカンテ) のゴルゴンゾーラは、ブルーチーズ (青カビ) の香りが引き立つ、料理の用途も広く、カットして使いやすい形状のチーズです。同じくイタリア製のパルミジャーノ・レッジ

ヤーノ。チーズの王様と呼ばれる風味豊かなチーズです。エミリア・ロマーナ地方で生産され、2年以上の熟成期間を経たものだけが、レッジャーノと呼ぶことが許されています。何回も手が伸びます。



ドイツ産のウォッシュチーズです。チーズに納豆菌を付け、カビが出たら塩水やお酒で洗い流しながら熟成を進めます。とろっとした食べごろのチーズ。



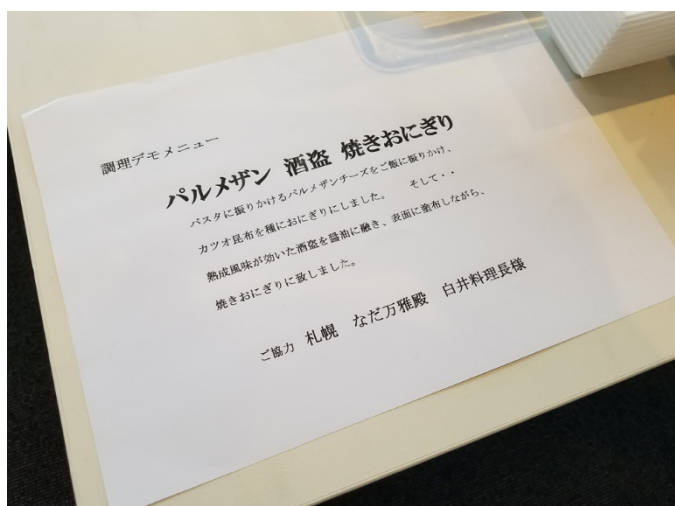
小林准教授が皆さんにチーズの取り分けをしていただいております。皆さんに行き渡るように型崩れたチーズを小さくカットするのは、高度な技術です。

さて、調理提案メニューです。

なだ万白井料理長さんが作られた、「ゴルゴンゾーラと生ハムの冷やし豆乳うどん」です。イタリア産100日熟成のゴルゴンゾーラと、北海道産30日熟成の生ハムを豆乳のだしに合わせて、冷たい麺に絡めて和風の Pasta の完成です。美味しい。



パルメザンチーズ 酒盗 カツオ昆布の焼きおにぎりです。これに醤油の熟成味が加わり、うまくないはずがありません。しっかりといただきました。



白井料理長さんの盛り付けの様子です。
おにぎりはウォーマーに入れて持ってきていただきました。おうどんはぐっと冷たく冷やして。



したチーズと、干しプルーンを思わせる黒大蒜の甘酸っぱさのハーモニーが楽しめました。



次に、赤坂四川飯店の安藤料理長さんの提案です。



海老のクリームチーズ入り翡翠チリソースです。



カマンベールチーズフライの金砂粉炒め 熟成大蒜添えです。中国料理の技法で、魚介などを砂金に見立てた粉を纏わせ提供する料理があります。カマンベールチーズに唐辛子を挟み、さくっと揚げ、金粉を纏わせ、熟成黒大蒜をピンチョス風に添えました。まったりと

このチリソースには2つの熟成調味料が使われています。唐辛子をすり潰しドウバンジャンにしてじっくり寝かせたもの。もう一つは甘酒です。甘酸っぱさの調味料としてドウバンジャンと合わせることにより、辛さが円やかになり、ほんのり辛さが漂うチリソースになっています。そのソースにもう一つの発酵食品で

あるクリームチーズを加え、より一層マイルドでソフトなチリソースとなっています。

調理提案4品。いずれも美味しく素晴らしいものでした。ごちそうさまでした。



最後は大学内で飼育されている乳牛から搾乳した「北海道大学牛乳」です。飼料に高たんぱく高脂肪の搾乳用の餌を給餌していないので、さっぱりとした口当たりの牛乳です。

北大農場の牧草を食べて育った乳牛のミルクを堪能しました。



カフェではゆっくり食材のうまみを味わっていただきました。

全16品、パンも入れると17品の試食でした。23リットルもの北大牛乳をご提供いただきました三谷先生。高級食材をご提供いただきました協賛商社様、料理を作ってくださいました、なだ万様、赤坂四川飯店様、そして試食の用意にご協力いただいたスタッフの皆様にご心から感謝申し上げます。



日本料理でチーズや生ハムを使った料理をご提案いただきました、なだ万雅殿札幌の白井料理長さんから提案いただいた料理の解説をしていただきました。



中国料理の提案をいただきました赤坂四川飯店の安藤料理長さんから提案いただいた料理2品の解説をしていただきました。それぞれ「発酵と熟成」というテーマの基づき挑戦していただいた料理でした。ごちそうさまでした。有難うございました。

最後は講演していただきました玖村先生、若松先生、調理提案いただいた白井料理長さん、安藤料理長さん、司会は深江園子さんで、ディスカッションが進められました。



進行をされる深江園子さんです。



学生さんはなかなかこのような料理を味わう機会も少ないと思います。うれしかった様です。

北大の学食でこのような料理が味わえる機会が出来るとこれから社会に巣立ち次代を担う若者たちの食育や、北海道の良い思い出を作ることが出来るのではないかと思います。(筆者のひとり言)



最後は本日のセミナーの総評をされる服部会長です。

以上で第4回北海道食文化研究会の定期セミナーが終了となりました。

皆様のご参加有難うございました。

本会について、また本会のセミナーの運営についてご意見、ご感想などございましたら、お知らせください。