

簡単モッツァレラ風チーズ『サンモッツァ』を作っちゃおう！

酪農家は搾ったままの牛乳にお酢を加えてカッテージチーズを作ります。通常モッツァレラチーズなどはレンネットを使わないと出来ないものと思っていましたが、ある時「カッテージチーズをお湯の中で練ったらどうなるだろう？」と試したら、なんとお餅のようなモッツァレラ風のチーズになる事を発見！！搾ったままに近いノンホモ牛乳とお酢があれば、家庭でも簡単においしい『サンモッツァ』を作る事ができるのです。

*このチーズを考案した熊本県の酪農家：山口やよいさんは、『サンモッツァ』と名付けて紹介しています。

参照 スローライフミルクネット <https://sl-milknet.jimdo.com/>

《モッツァレラ風チーズ サンモッツァ》

材料		
	大山ノンホモ牛乳	1ℓ
	酢	大さじ3
	水	適宜

- 用意するもの
- ・鍋 1 湯を沸かす（直径 21cm 程度）
 - ・鍋 2 牛乳を温める（ // ）
 - ・ボウル 氷水を張る
 - ・ざる 手付きで一重の網目
 - ・温度計 100℃まで測れるもの
 - ・木べら・計量スプーン・耐熱手袋・軍手



手順

- ① あらかじめ鍋 1 に水を張って沸かし、沸騰したら火を止めるが、湯の温度が 90℃以下にならないように保つ。→⑤の工程で、カード（チーズのかたまり）を熱い湯に漬けて伸ばす為。
 - ② 鍋 2 に牛乳 1ℓ を入れ、木べらで混ぜながら中火で加熱し、温度計で正確に **63~65℃** を計る。→ 牛乳の温度が 63℃以下でも 65℃を超えても酢を入れた時にカードがちゃんとできないので、注意が必要。
 - ③ 牛乳が 63~65℃になったら、酢を大さじ 3 杯、ゆっくり回し入れ、木べらでゆっくり同じ方向に混ぜる。
 - ④ 徐々に固まり、出来てきたカードを、木べらでざるに受け、ひとつにまとめる。1~2分ほどでざるにカードが集まり、ホエー（液体）と分離する。→ 約 100g のカードができる。ホエーは牛乳の栄養豊富な成分なので、取り分けて料理に利用する。（スープやシチュー、鍋や味噌汁など）
 - ⑤ カードを鍋 1（90℃以上の湯）に移す。→ こびりつくので、ざるにカードを押し付けないこと。
 - ⑥ 軍手の上に耐熱手袋をはめてカードを持ち、鍋 1 の湯に漬けながら 3~4 回位伸ばしては畳んでから、丸くまとめる。→ カードの温度が下がると伸びなくなり、練り過ぎると固くなる。
 - ⑦ 氷水を張ったボウルにカードを移し、冷やす。→ すぐ食べる場合はラップに包んで冷蔵庫へ。（目安 2~3 日）
- ♥ スライスし、フランスパンにのせ、オリーブ油をかけて、塩・胡椒する。生でもオーブンで焼いても良い。→ トマトに挟んでカプレーゼに、ピザ、ハンバーグ等にのせて焼いても美味しい。



⑥の耐熱手袋がない場合、2本のへらを使って伸ばし畳んでも良い。



鍋 2 牛乳 63~65℃



鍋 1 90℃以上の湯



氷水をはったボール