熊本生まれの不思議なチーズ

みんなで作ろう!! 『サンモッツァ』

3月24日、『酪農かあさんが教える　台所チーズ』（スローライフミルク研究会編・農文協）が出版された。ここで紹介されているのは、白く、丸く、つややかな「サンモッツァ」。ノンホモ・パス乳と穀物酢があれば家庭の台所で誰もが簡単に作ることができる。

ノンホモ・パス乳とお酢で作る、真っ白なサンモッツァ。ピザやパスタはもちろん、和洋中問わずに料理に活用できる

スローライフミルク研究会が本で紹介

ノンホモ乳と酢で製造

モッツァレラのような食感

「サンモッツァ」は、熊本県山都町の酪農家・山口やよいさん（3月2日、74歳で逝去）が、偶然製法を発見。酸性の酢で固めることと、明るい太陽（＝SUN）の光が降り注ぐ熊本をイメージして名付けられた。

キッチンで偶然誕生

2006年、牛乳の需給バランスが崩れ、牛乳を廃棄せざるをえなくなった。当時熊本県酪農女性部協議会会長だった山口さんは、「牛乳を飲んでもらえないなら、食べてもらおう」と、牛乳を酢で固めたカッテージチーズの作り方を広めていたが、ある時イタリアのチーズ作りを紹介する番組を見て、半流動的なカッテージチーズにお湯を注いで練ったところ、モッツァレラのような形と食感のチーズが出来上がったのだ。

サンモッツァの製法を発見した山口やよいさん（左）。長女の長野麗さん（右）が受け継ぎ製造・販売。作り方を広めている（撮影／高木あつ子）

列島最前線

11年、「NPO法人スローライフミルクネット」を立ち上げ、仲間とともに製法を伝えてきた。不思議なことに高温殺菌牛乳ではうまく固まらず、搾りたての生乳に近い、低温殺菌のノンホモ牛乳が必要になる。

そんな山口さんらの思いに「グリーンコープ」や「生活クラブ」などの生協団体が賛同。自社ブランドのノンホモ・パス乳の販売を通して組合員にサンモッツァの作り方を広めている。

山口さんが酪農に取り組んだ山口牧場では、ホルスタイン、ジャージー、スイスブラウン、合わせて約100頭を飼育

簡単に作れておいしい

特許・商標なく広く普及へ

同書はサンモッツァの作り方はもちろん、副産物ホエーの活用法、日本の牛乳の歩みについて学べる一冊となっているが、残念ながら山口さんは出版を目前にして他界された。

長女の長野麗さん（42）は、「山の未来舎（みるくしゃ）」と名付けた工房で、サンモッツァを製造・販売し、ワークショップも開いている。乳酸菌とレンネットで約6時間かけて作るモッツァレラと違い、サンモッツァは30分でできるのも強み。特許や商標はないので、同書を読めば作り方を広めることもできる。簡単で楽しく、おいしいのがサンモッツァのよいところ。

麗さんは、ワークショップを開く人に「ノンホモ・パス乳が当たり前の世の中に。そんな母の思いも一緒に伝えてほしい」と願っている。

『酪農かあさんが教える台所チーズ』（1430円、農文協）にはサンモッツァ誕生の経緯や、詳しい作り方が紹介されている

全国農業新聞　2021年4月9日付