

八丈島の風土が生み出す 発酵食品の世界

～島のチーズ、くさやの美味しさの秘密～

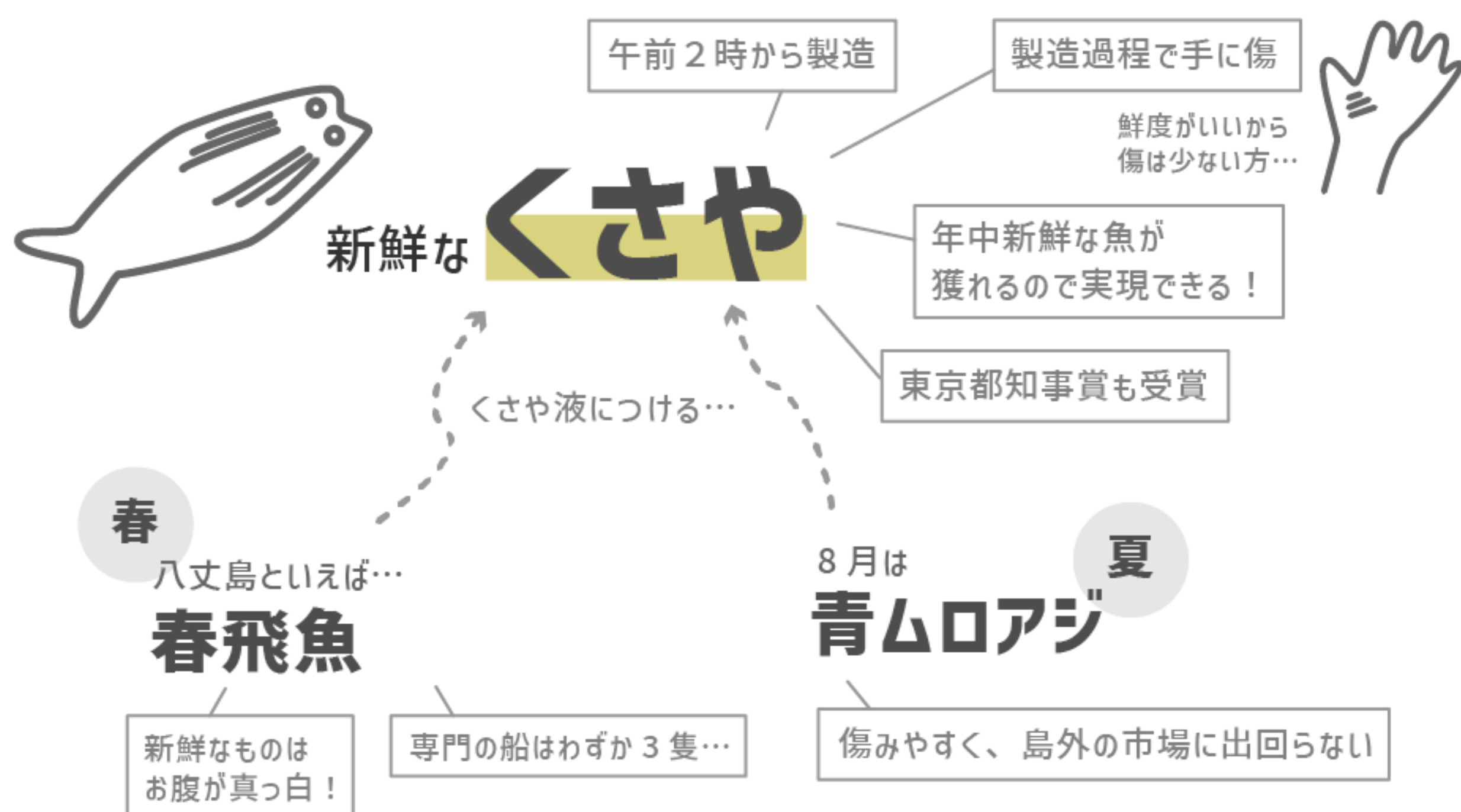
2022.03.08 @zoom

主催：はじまり商店街

協力：東京宝島事業運営事務局

Recording by YUNA TAKATA (twitter:@Yuchi_gra / note:@tklyn)

八丈島の発酵食品



島の酪農

ジャージー牛乳

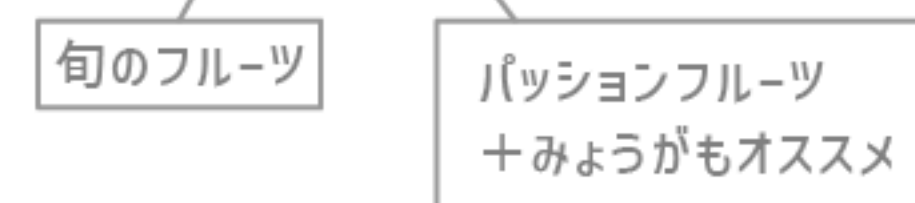


チーズ

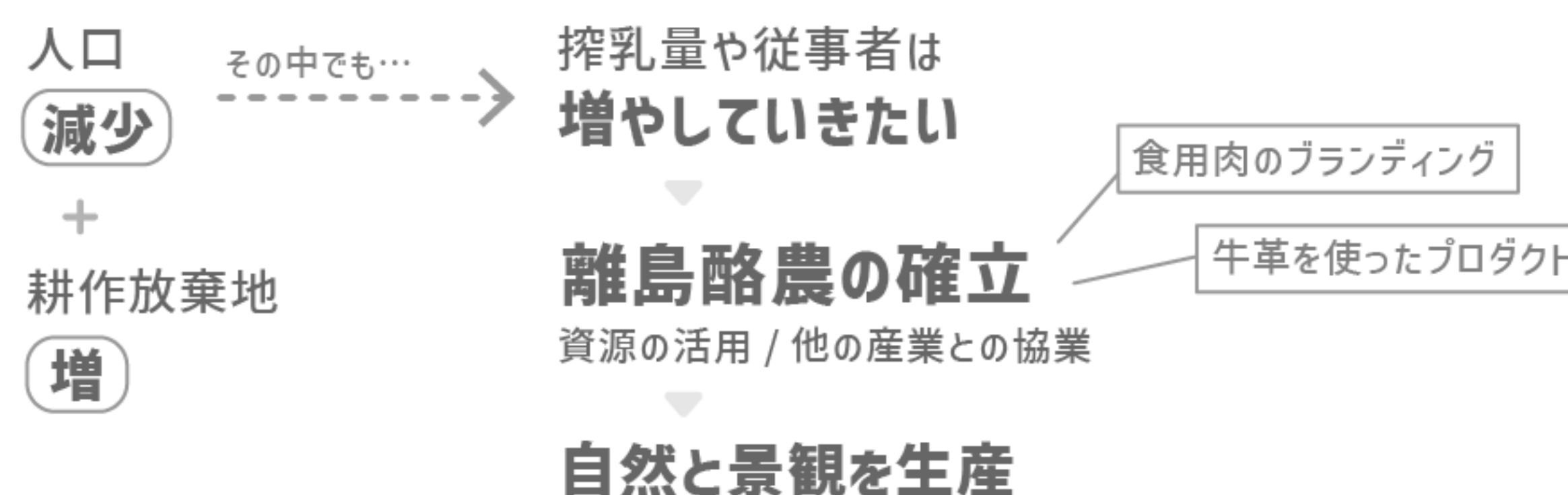


チーズの美味しい食べ方は...

フルーツとの組み合わせ



これからの展望



guest

くさやの製造・販売

長田商店 **長田さん**

八丈島生まれ / 育ち お父さんが漁師
地域コーディネーターの活動も

チーズの製造・販売

エンゲルとハレ **魚谷さん**

大学は牛乳の研究 牛乳メインのカフェの立ち上げも

ポイント

- ✔ 7億個の微生物 くさや液の中には新種の菌が!
- ✔ 大事なものは温度管理 夏は冷房設備を使う
- ✔ マイルドな味わい 水につける工程がある

美味しい食べ方は...

- 半生焼き たくさん焼くと頭が焦げてしまう
- くさや味噌 食べるきっかけ作りに商品開発