

「日本酪農発祥之地」の食文化

チツコカタメターノ (乳っこ固めたの)



プロジェクト鴨川味の方舟・千葉県酪農のさと
NPO法人エコロジーアーキスケーブ



牛蒡チッコカメターノ煮



チッコカメターノ旬詰めフライ



チッコカメターノのベーコン巻き



チッコカメターノ肉南瓜



チッコカメターノ袋揚げ



チッコカメターノ味噌田楽



チッコカメターノ鰯カルパッチョ



チッコカメターノ鯨山河焼き



チッコカメターノカルボナーナ



チッコカメターノそばろご飯



チッコカメターノカレーライス



チッコカメターノ味噌汁



チッコカメターノけんちん汁



苺ムース

チッコカメターノ食文化の再生を！

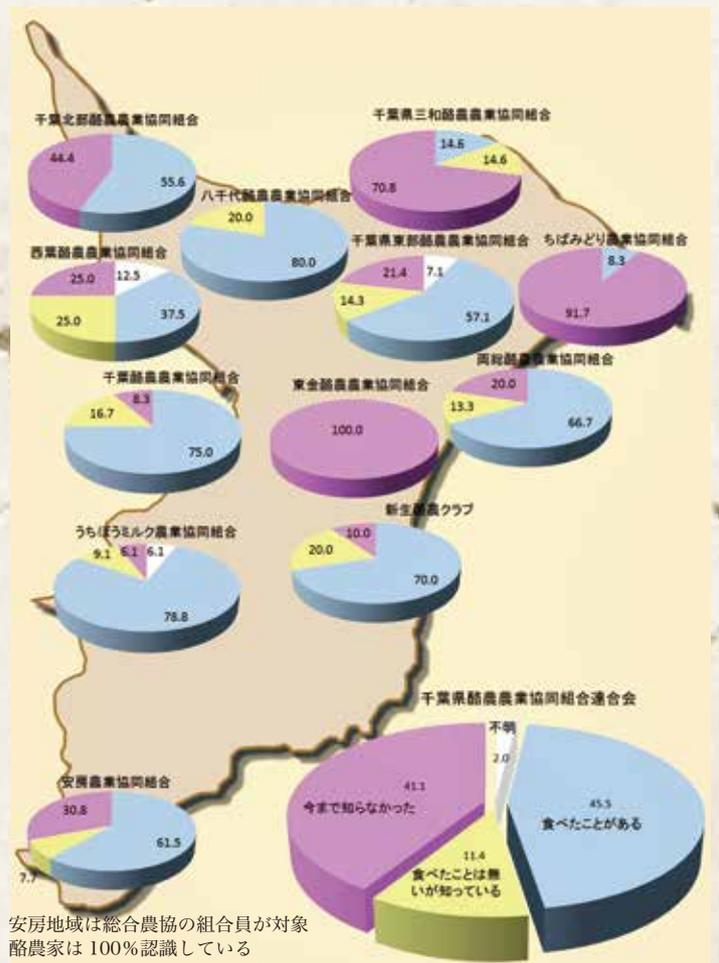
プロジェクト鴨川味の方舟は、歴史に育まれた味であるチッコカメターノと地域の美味しい食物で膳揃えし、楽しく・美味しく食べる食文化の再生と、ローカルフードシステムネットワークの形成を目指し、活動を進めている。



春のチッコカメターノ山菜膳



日本型食生活の特徴である銘々膳でチッコカメターノ料理を食べ食文化伝承を！



安房地域は総合農協の組合員が対象酪農家は100%認識している

安房地域で高く大規模酪農地域で低いチッコカメターノの認識度

多様なチッコカタメターノの作り方

チッコカタメターノは、キャラメルが爆発的に売れ、原料乳を求め嶺岡地域の酪農が急伸した大正期に、販売できない初乳を食べたことに始まる。その作り方は、1) 狭義の初乳を加熱するだけ、2) 初乳を加熱し沸騰寸前に酢を入れる、3) 冷たいうちに酢を入れ加熱、4) 容器に入れて蒸す、5) 湯煎する、と多様。料理によってチッコカタメターノの作り方を変えている。



牛乳が焦げないようにかき混ぜながら熱する 牛乳が固まったらザルにあげホエイを切る



沸騰直前に酢を入れて固めた硬いチッコカタメターノ



綺麗に切れる硬いチッコカタメターノ



牛乳に酢を入れて加熱したふわふわチッコカタメターノ



産後3日までの初乳を蒸すとプリンよりも硬く固まりホエイが出ない



甘く濃厚な味が蒸しチッコカタメターノの特徴



半熟状にふわふわした固まりの湯煎チッコカタメターノ

200を超えるチッコカタメターノ料理

チッコカタメターノは「牛乳豆腐」の言葉が普及する前から食べられていた食物。嶺岡地域では今も新しい料理法が開発されている。現在のところ、嶺岡地域では飯からおやつに至るまで200を超える料理が作られている。固め方、料理法、普及度からみて、チッコカタメターノは嶺岡地域の食物といえる。



チッコカタメターノの砂糖まぶし



チッコカタメターノのブルーベリーのせ



抹茶チッコカタメターノ



チッコカタメターノ和風カプレーゼ



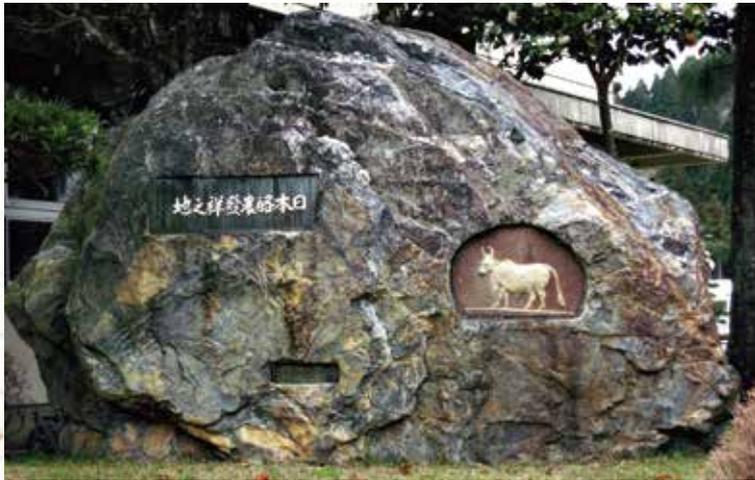
人参・黒豆・塩レモングラスセ和え



葱チッコカタメターノ煮



黒潮洗う鴨川の海から見た嶺岡牧。嶺岡山塊・経塚山塊全体が嶺岡牧。外周 85 km と歩きやすい道であっても 3 日かかる規模。



徳川吉宗は国民の寿命を延ばすため最高の薬餌「醍醐」の製産普及を企図し嶺岡牧で酪農を始めた



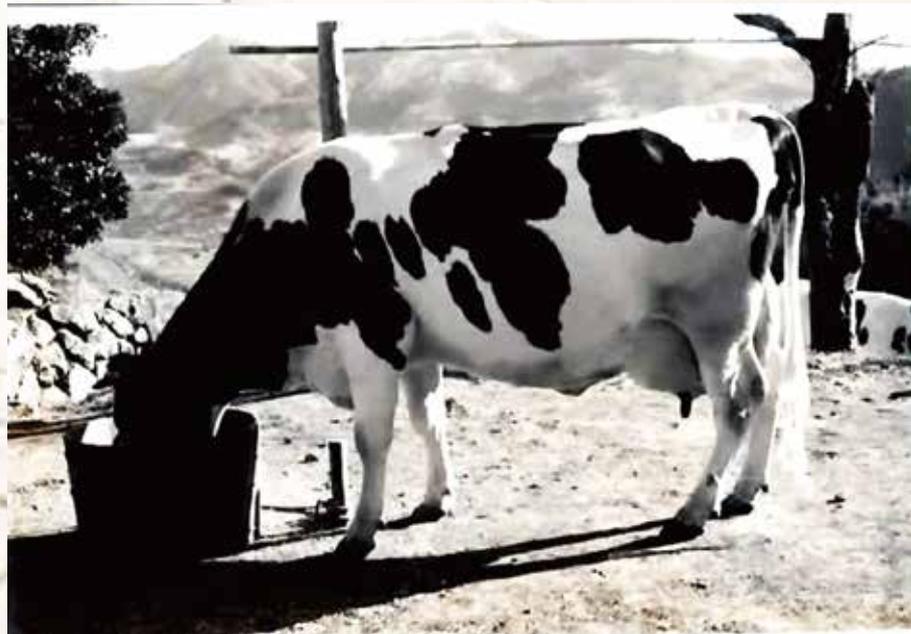
江戸幕府が製造した醍醐は「嶺岡白牛酪」の名で販売された 江戸幕府直轄牧の分布

日本食生活近代化遺産「嶺岡牧」が生んだチッコカタメターノ

嶺岡牧は、1) 八代将軍徳川吉宗が近代酪農を始めた日本近代酪農発祥之地、2) 地域酪農会社誕生地、3) 主要製乳企業の起業地。そのことにより、嶺岡地域にはチッコカタメターノ食文化が形成された。



嶺岡牧社解散後の 1889 (明治 22) 年に設立された嶺岡畜社株式会社の本社



森永乳業のルーツである眞田煉乳牛酪製造所



明治乳業のルーツである房総煉乳株式会社主基工場

日本の近代酪農の先進地であった嶺岡地域では乳牛を丁寧に飼養し初乳を市販用生乳同様に搾乳した



「日本酪農発祥之地」の食文化チッコカタメターノ

発行日：2017年8月10日
 発行：プロジェクト鴨川味の方舟
 千葉県酪農のさと
 監修：日暮昇一
 製作：NPO法人EAS

嶺岡牧の草地を囲む石積みの「野馬土手」