

シン・乳製品プロジェクト

八戸学院大学 地域経営学部3年
加来ゼミ所属 玉沢 魁翔

カймаックの食品加工品 開発をめざして

カймаックとは、トルコ、バルカン半島、中央アジアなどで食べられる、濃厚でクリーミーな発酵クリームです。バターやクリームチーズに似た食感と、ミルクの甘みの特徴の食べ物です。

背景

かつて、三八地域は乳製品加工場や青森県において酪農の発祥地があるなど、産業の展開がみられました。しかし、他地域と競合や経営費の高騰によって、徐々に酪農家数が減少し、かつてのその姿を知る人は少なくなっています。階上地域では、すでに2件の酪農家数です。

主な目的

令和7年度八戸市「学生まちづくり」の助成金制度の助けを借り、私たちは、トルコ等で食べられているカймаックを使い、6次産業化商品を通じて、三八地域の酪農イメージの地位向上を目指しています。

注目した理由

カймаックは、乳脂肪率が60%程度の乳製品です。乳脂肪率だけでみれば、バターと生クリームの中に位置しています。このような食べ物は東アジアではあまり見かけません。そのようなことから、新規性があると同時に、お隣韓国では、若い人の中でカймаックを使ったデザート店がはやっているそうです。

これからの課題

- 原料価格が高いため、適正価格にあった商品の開発を考えること
- 食品衛生法に則り、その他乳製品の製造が可能な製造業者が青森県には無いこと



優れている点

カймаックの製造は、長時間、牛乳を煮込むことで脂肪分が高い膜を生成することでできます。膜以外の余った部分を乳清(ホエー)と呼びますが、このホエーは栄養分が豊富で、サプリメント、化粧品、飼料など幅広く使われています。つまり食品加工する上で、原材料を余すことなく使い、商品をつくることのできるのです。