



研総でんくほ

チーズ熟成庫開発

札幌の会社と 無風保ち電気代半減

北海道電力の「ほく
でん総合研究所」(江
別)と田尻機械工業(札
幌)は、内壁に常時水
を掛け流して温湿度を
制御し、無風状態をつ

くりだすチーズ熟成庫
を共同開発した。従来
は加湿機による空調方
式が一般的だったが、
新方式では熟成に不可
欠な無風状態を簡単に
保て、電気代も約50%
削減できる。道内のチ
ーズ工房に1月7日か
ら販売する。

新開発した熟成庫は
縦2・7メートル、横と高さ
が各2・4メートルで、庫内
の3面の壁にステンレ
ス製の散水板を設置。
散水パイプから流す水
量と水温を調整するこ
とで庫内をほぼ無風に
保ち、温度8〜12度、
湿度は85〜90%の範囲
内で指定通りに設定で
きる。対象は3カ月以
上熟成のハードやセミ
ハードタイプのチーズ

ほくでん総研と田尻機械
工業が共同開発したチ
ーズ熟成庫。内壁に水を掛
け流すことで温湿度を管
理する

で年間1・8トの生産
能力がある。

ほくでん総研は、業

務用冷蔵冷凍庫製造な
どで定評のある田尻機
械工業と2007年3
月から研究を開始。檜
山管内せたな町の近藤

チーズ牧場から、技術
的アドバイスを得なが
ら進めてきた。

「熟成名人」と名付
けられたチーズ熟成庫
は1台500万〜60
0万円の予定。ほくで
ん総研は「道内にはチ

ーズ工房が約100あ
るとされる。盛り上が
りを後押ししたい」。

販売窓口の田尻機械工
業は「従来型より2割
程度安く、初年度は5
台の販売を目標にした
い」と話す。