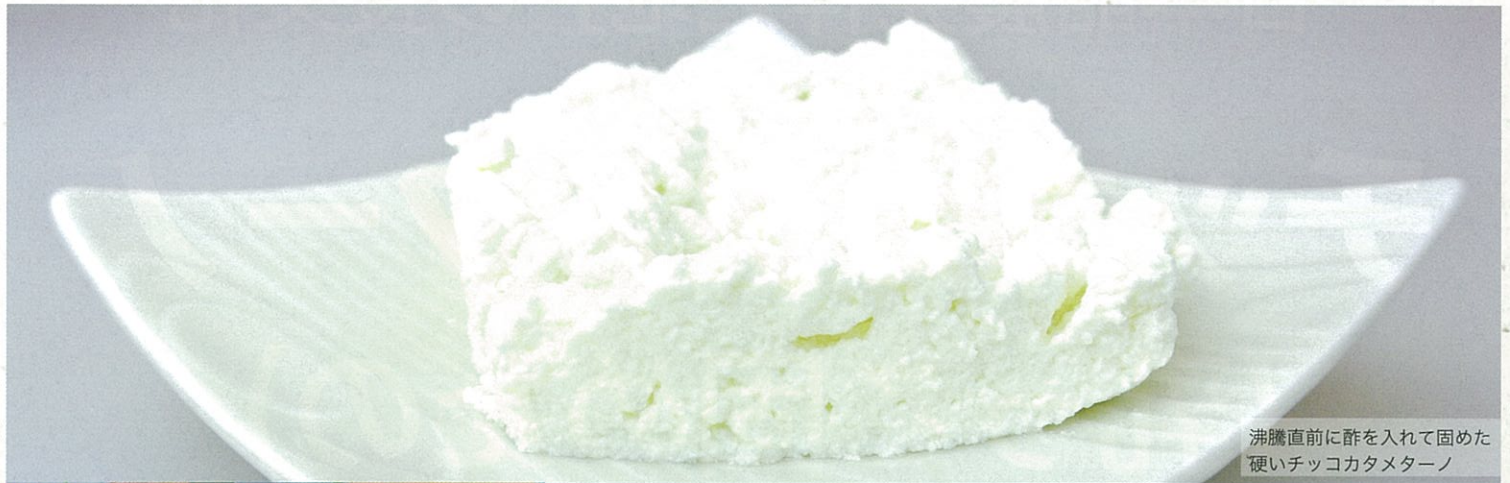




牛乳が焦げないようにかき混ぜながら熱する 牛乳が固まったらザルにあげホエイを切る

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。



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



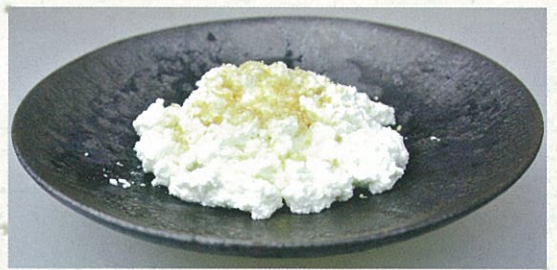
甘く濃厚な味が蒸しチッコカタメターノの特徴



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・塩しモンガラッセ和え



葱チッコカタメターノ煮



牛蒡チッコカタメターノ煮



チッコカタメターノ筍詰めフライ



チッコカタメターノのベーコン巻き



チッコカタメターノ肉南瓜



チッコカタメターノ袋揚げ



チッコカタメターノ味噌田楽



チッコカタメターノ鯡カルパッチョ



チッコカタメターノ鱈山河焼き



チッコカタメターノカルボラーナ



チッコカタメターノそぼろご飯



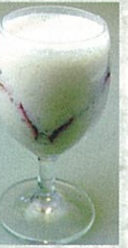
チッコカタメターノカレーライス



チッコカタメターノ味噌汁



チッコカタメターノけんちん汁



苺ムース

チッコカタメターノ食文化の再生を！

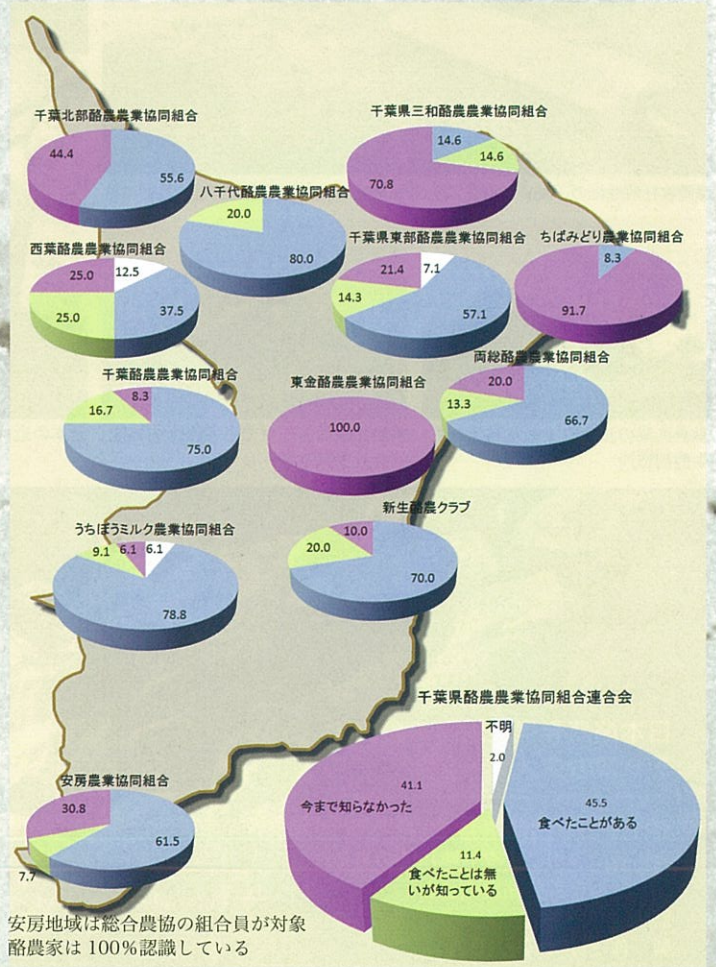
プロジェクト鴨川味の方舟は、歴史に育まれた味であるチッコカタメターノと地域の美味しい食物で膳揃えし、楽しく・美味しく食べる食文化の再生と、ローカルフードシステムネットワークの形成を目指し、活動を進めている。



春のチッコカタメターノ山菜膳



日本型食生活の特徴である銘々膳でチッコカタ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タメターノの認識度