

はくぶつかんクラブ

てづく

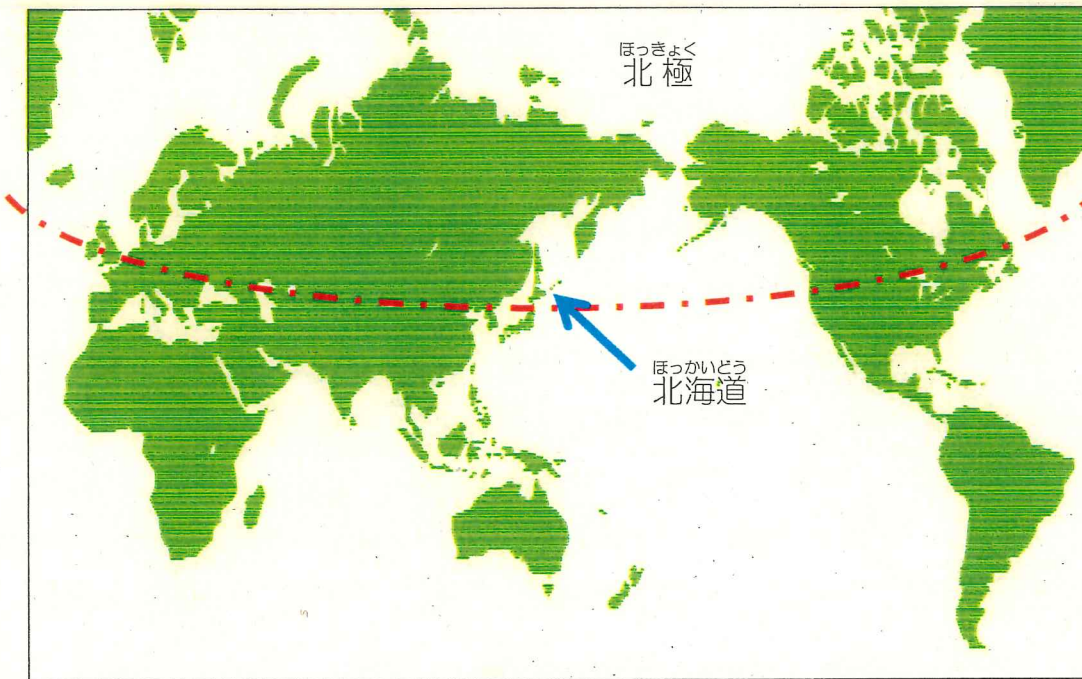
かんたん

「手作りバターと簡単チーズ」

きょう ほっほうみんぞくはくぶつかん きんが
今日は、北方民族博物館のはくぶつかんクラブに参加していただき、ありがとうございます。

ほっほうみんぞく なん おもひと おも
まず、北方民族って何だろうって思う人もいます。

ほっほうみんぞく わたし す ほっかいどう ふく せかいじゅう きた さむ ねん
北方民族は、私たちが住んでいる北海道を含めた世界中の北の寒いところ、つまり、1年の
はんぶんいじょう ゆき こおり おお むかし す ひと
半分以上が雪や氷に覆われているところに昔から住んできた人たちのことをいいます。



この赤い線く
らいから上
が、
ほっほうみんぞく ひと
北方民族の人
たちが住んで
いる地域

ほっほうみんぞくはくぶつかん ほっほうみんぞく ひと し ねん ねん
北方民族博物館では、北方民族の人たちのことを知ってもらうために、50年から100年
まえ つか せいかつどうぐ てんじ
ほど前に使っていた生活道具をたくさん展示しています。

ところで、みなさんはバターやチーズと聞いて、牛乳を思いうかべるでしょう。

ほっほうみんぞく ひと なか うし ほか うま ひつじ が ひと
北方民族の人たちの中には牛の他にも馬や羊、トナカイなどを飼っている人たちがいて、
か どうぶつ ちち つか
飼っているそれらの動物の乳を使います。

チーズやヨーグルト、クリームにして食べたり、お茶に混ぜて飲んだりすることが多いです。

きょう わたし みちか の きゅうにゅう つか
今日は私たちの身近にあって、みなさんがいつも飲んでいる牛乳を使って、

① レンネットを使ったチーズ ②バター ③レモン汁を使ったチーズ を作ります。



北海道立北方民族博物館
Hokkaido Museum of Northern Peoples

【バター】

材料 (約2人分): 牛乳 40cc、生クリーム 40cc (乳脂肪45%のもの)

※牛乳、生クリームはしっかりと冷やしてから使う。

道具: ふた付きの入れ物 (ふた付きのペットボトルでもよい)、紙コップ、キッチンペーパー

☆作り方☆

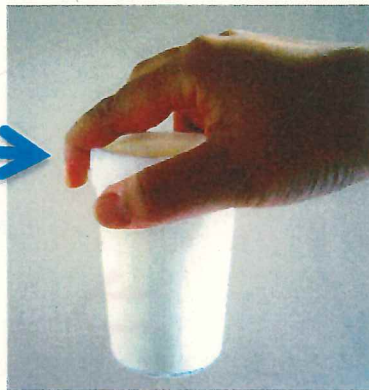
- ① 牛乳 40cc と、生クリーム 40cc をふた付きの入れ物に入れて、しっかりとふたを閉める。
- ② なるべく入れ物の上の部分を持って、上下に振る。

これを15分続ける。

※入れ物の真ん中を持つと、手の温度で中身が温まってしまい、固まらなくなるので気を付けよう！

もし、なかなかかたまりができない時は、氷水で冷やしてから、また振ると良い。

入れ物の上をしっかりと
持って、振ろう！



- ③ 入れ物の中身の音が「シャカシャカ」から「ポトポト」に変わり、また「シャカシャカ」の音に戻ったら、振るのをやめる。
- ④ ふたを開けてみて、かたまりができていたら、紙コップに茶った水分を入れる。
これでできたかたまりがバター♪ (茶った水分はバターミルクといいます。)



このバターは、あまり白持ちがしないので、新鮮なうちに食べましょう。