

偉大なる食の系譜～発酵食品の全て～ (仮)

10月16日(日) 19:00～20:54放送(114分)

発酵食品は、人類の知恵の結晶である

発酵食品・・・

それはもはや、私たちの食生活に欠かせないモノとなっています。

味噌、醤油、納豆、漬物、チーズ、ヨーグルト、パン、ビール、緑茶、紅茶、ウーロン茶 等等

そんな食生活に欠かせない発酵食品について、
私たちはどれくらい知っているのでしょうか？そこでこの番組では、人類の豊かな食文化を支えてきた
「発酵食品」である**チーズ・味噌・パン**などの系譜を辿り、
歴史や種類、その分野で活躍している職人、
食物の効能、果ては料理の仕方まで
徹底的にご紹介していきます！

発酵食品・・・チーズ

チーズは昔からあると思われていますが、いつ頃からかご存知でしょうか？

それは、なんと**紀元前6,000年頃**に誕生しました。

アラブの商人が子牛の胃袋で作った水筒に山羊のミルクを入れて砂漠を旅してました。

旅の途中、喉が渴いた商人が水筒を開けたところ、中からミルクではなく、柔らかい白い塊が出てきました。これが、**人類史上“最初のチーズ”**とされています。

なぜ、「子牛の胃袋に入れたミルクは固まった」のでしょうか？

チーズ作りで最も大切なものは「**レンネット**」レンネットとは、“**子牛の胃で作られる酵素**”の事。牛乳にこのレンネットを加えることで、牛乳内のタンパク質が固まっていき、チーズへと変化していくのです。まさに偶然の産物だったのです。

子牛の胃にレンネットがあるなら・・・子牛はミルクを飲んだ後、胃の中でチーズが出来るの？

と次々に発酵食品であるチーズの疑問にお答えしていきます。



この番組を見れば、

発酵食品の知識が身に付くだけでなく、
今まで以上に感慨深く発酵食品を食べてみたいくなります！

番組視聴者ターゲット：MF1～3層

提供料金 60秒提供 200万円