



ちよつと勉強室 NO29

今回のテーマは **チー**  **ズ**  を知る。

(1) チーズの基礎知識

古代、アラビアでは商人達が羊の胃袋から作った水筒に乳を入れ、ラクダにゆられて長い間砂漠を旅したといわれます。その時、砂漠の程良い温度で乳の中の乳酸菌が増え、水筒に使った胃袋の中の酵素が乳に作用してチーズになった、という話は有名です。

チーズは、牛乳、その他の乳汁または脱脂粉乳、クリームを乳酸菌で発酵させたり、酵素を加えてできた凝乳から乳清を取り除いて固めた物または発酵させたもので、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大別されます。チーズ特有の風味は、脂肪酸・アルデヒド・ケトン・アミン・エステル・アルコール類などにより、呈味成分としてはアミノ酸・乳酸・不揮発性脂肪酸・塩類などによります。フランス語ではフロマージュ。

(2) チーズの種類

プロセスチーズはナチュラルチーズを数種類粉碎→混合→加熱→溶融→乳化したもので、味は一定で、加熱によって乳酸菌・かびなどは死滅し、酵素も破壊されるので保存性が優れています。ナチュラルチーズは、世界で1,000種くらいあるといわれており、多くは製造された地名で呼ばれています。以前はプロセスチーズが主流でしたが、年々ナチュラルチーズの需要が増加しており、輸入量も増えています。

ナチュラルチーズは硬さ等により、次のように分類されます。

軟質チーズ…熟成しないもの→カッテージ・クリーム・モッツァレラ(イタリアの代表)・マスカルポーネ(ティラミスの原料)・リコッタ・ストリング(日本で考案の裂けるチーズ)等。

熟成するもの→ブリー(白カビタイプ)・カマンベール・マンステール(ウォッシュタイプ)等。

半硬質チーズ…細菌により熟成するもの→ゴーダ(オランダ産黄玉)・マリボー(デンマーク産)・サムソ等。

かびにより熟成するもの→ロックフォール・ゴルゴンゾーラ等。

硬質チーズ…ガス穴のあるもの→エメンタール(スイス産チーズの王様)・グリュイエール(チーズフォンデュ)。

ガス穴のないもの→エダム(赤玉)・チェダー・パルメザン(熟成2年、パルミジャーノ レジャーノは期間限定品に付けられる名称)・ペコリーノ ロマーノ(羊乳)等。

(3) 代表的なチーズ

カマンベール



フランス北部ノルマンディ地方カマンベール原産。チーズの女王といわれるほど世界的に有名で、表面に白カビが生じる。湿度の高い冷室(11~14℃)で10~12日熟成して包装冷蔵し、4~6週間以内に食べる。内部は柔らかいクリーム状で、独特の風味がある。

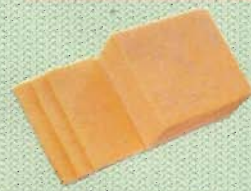
ブルー



青カビで熟成させる。内部に育成した青カビがクリーム色の地に脈状に走り、大理石模様を作る。塩味が強く、特有の刺激臭を有する。

世界3大ブルーチーズは、フランスのロックフォール・イタリアのゴルゴンゾーラ・イギリスのスティルトン。

チェダー



イギリス南部サマーセット州チェダー村原産16世紀末から作られていたイギリスを代表するチーズで、現在では全世界で製造されている。温和な酸味と甘い芳香を有し、くせがなく、プロセスチーズの原料にもなる。熟成の進んだものは大変こくがあっておいしい。