

世界のチーズ 1

1. チーズとは

反すう動物から得られたミルクを何らかの方法によって固めたものを言います。日本で流通しているチーズは主に、ウシ、ヤギ、ヒツジ、スイギュウのミルクを原料としたものです。

2. チーズという言葉

日本ではチーズと呼んでいるものも、お国が違えば呼び名が変わります。ここでは主要国の「チーズ」という呼び名は以下の通りです。

- ・フランス フロマージュ Fromage
- ・イタリア フォルマッジオ Formaggio

この2つの国はラテン語の「フォルマ forma =型」から派生したものと考えられています。

- ・イギリス、アメリカ チーズ Cheese
- ・スペイン ケソ Queso
- ・ポルトガル ケイジョ Queijo
- ・ドイツ ケーゼ Käse
- ・オランダ カース Kaas

これらはラテン語の「カセウス caseus =チーズ」という言葉から派生したものです。また、イタリアには「カチョ cacio」という、チーズを表わす言葉もあります。

3. チーズのタイプ別種類

(1) フレッシュタイプ

ひとことでは「出来立てチーズ」です。カードからホエイを抜いて型詰したものがフレッシュチーズです。型から取り出して塩を加えたものやハーブをまぶしたもの、クリームを原料として造られたクリームチーズなどがこのタイプに属します。

これらはすべて【熟成させていない】ものなので、ミルクの味わいがストレートに出ていますが、うま味にはかけています。また、水分が多く含まれているので、ほかのチーズに比べて日保ちは良くありません。新鮮なうちに使い切ってしまうのがフレッシュタイプです。

代表的なものには、リコッタ、カッテージ、フェタ、クリームチーズ、モッツアレラ、フロマージュブラン、マスカルポーネなどがあります。

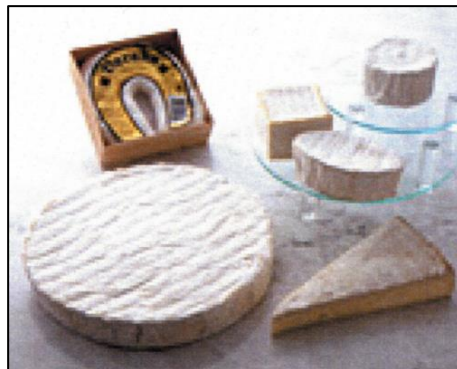


(2) 白カビタイプ

表皮に白カビ菌をつけて、中身を美味しくさせるチーズです。白カビはチーズの水分を栄養とし成長していきます。その過程で白カビが作り出す酵素がチーズを軟らかくしていきます。伝統的な白カビチーズでは、チーズが軟らかくなり風味が出来上がったなら白カビの役目は終わりです。

白カビはいつしか赤茶色く枯れていきます。これが食べごろのサインにもなります。最近のチーズでは、中身が軟らかくなくても白カビの色はそのまま、というものもあります。

代表的なものには、カマンベールや、チーズの王様と称されるブリード・モー、クロミエ、サンタンドレなどがあります。



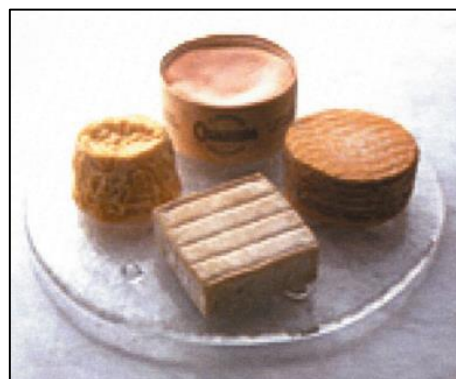
(3) ウオッシュタイプ

表皮にリネンス菌という微生物を付け、熟成させるものを言います。リネンス菌は塩分濃度の高い場所を好む菌で、納豆菌と同じ種類に属します。

熟成期間中、チーズを塩水で定期的に洗うことでリネンス菌が育ち、他の菌を寄せ付けないようになります。リネンス菌は個性的なおおいをだし、粘着性のあるオレンジ色の表皮が出来上がります。

チーズの中では乳酸菌や酵素による分解作用がおこり、ねっとりとした柔らかいボディが造られます。オレンジ色の表皮も食べられることで知られています。

代表するものには、マンステール、ポンレヴェック、ピエダングロワ、タレッジョなどがあります。



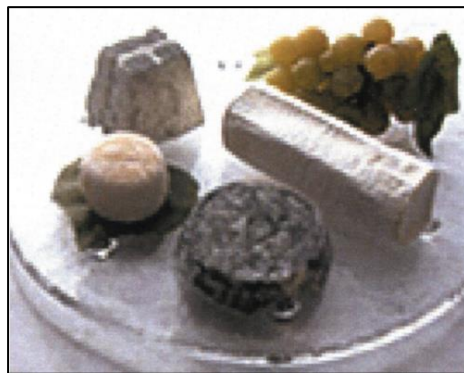
(4) シェーヴルタイプ

(2)や(3)は主にウシのミルクで造られます。このシェーヴルタイプはヤギのミルクで造られるチーズのことをいいます。シェーヴルとはフランス語で「山羊乳製チーズ」を指します。

ヤギのミルクは牛のミルクに比べて栄養価が高いのが特徴です。但し、ヤギは牛の 1/4 ほどの大きさしかないのでたくさんミルクを搾ることができません。また、季節性が高い動物なのでミルクを搾れる時期（早春から）もほぼ決まっています。

シェーヴルタイプは、ミルクを酸っぱくしてカードを作る「酸凝固」が主流です。レンネットでミルクを固めるものと違ってゆるやかな結合となるため、フレッシュな状態では組織は崩れやすく、細かな砂を固めたような印象があります。

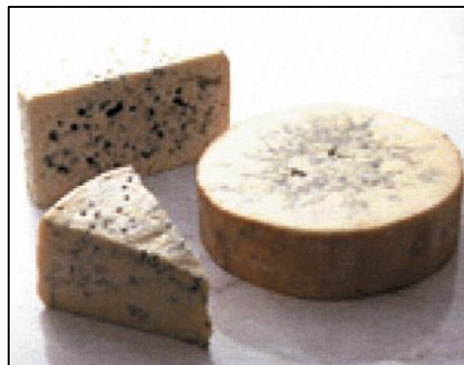
代表するものには、サントモール、クロタン・ド・シャヴィニヨル、ヴァランセなどがあります。



(5) 青カビタイプ

チーズの中で青カビを成育させて、風味をつくりだすものを言います。カードを型詰めする段階で、わざと隙間をつくるようにします。青カビチーズが出す酵素は主にチーズの脂肪を分解する働きがあります。青カビチーズのあの独特な刺激やにおい、味わいはこうして出来上がります。

代表的なものには、世界三大ブルーと賞賛されるゴルゴンゾーラ、フランスの伝統的なチーズであるロックフォール、エリザベス女王の好物として知られるイギリス生まれのスティルトンなどがあります。

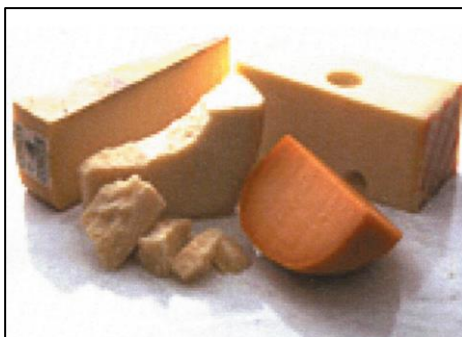


(6) セミハード、ハードタイプ

セミハードとハードの違いは、チーズ製造のカード切断後の段階で、どのくらい温度を上げてホエイを排出させるか、にあります。セミハードでも、熟成度合いによりカチカチに固いものがあるので注意してください。

これらのタイプは比較的長めの熟成期間をもち、熟成中にブラッシング(表皮洗浄)を行い、厚い表皮をつくるものがあります。セミハードタイプでは出来上がったチーズをビニール包装して熟成させるものもあります。この場合は表皮が付いていません。熟成期間が長くなるほど、チーズ中のたんぱく質や脂肪が分解され、深いコクとうま味が表れてきます。2年以上熟成させたチーズは、うま味調味料としても活躍します。

代表するものには、ゴーダ、チェダー、パルミジャーノ・レッジャーノ、エメンタール、ミモレット、ラクレットなどがあります。



(7) プロセスチーズ

数種類のセミハードタイプを圧力釜に入れ、高熱をかけて溶かし「乳化剤」を加えたものが、プロセスチーズです。高熱で処理をすることによって、チーズの中の微生物や酵素の活性が壊れるため、それ以上の品質の変化が起こりにくい状態になっています。(=日保ちが長い)

このプロセスチーズに対し、1 から 6 を総称してナチュラルチーズと呼び、区別しています。代表するものには、スライスチーズ、スモークチーズ、6P チーズなどがあります。



写真： チェスコ(株) ホームページより

4. 参考資料

村山重信

チーズオフィス・ムー 代表

NPO チーズプロフェッショナル協会 名誉会長

フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部 専務理事

村山重信：「世界のチーズ 1」一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術資料 No.781

「ナチュラルチーズ辞典」大谷元 監修 著者 日東書院

「世界のチーズ大図鑑」ジュリエット・ハーバット 監修 清宮真理 翻訳 柴田書店