

## チーズの分類と特徴

### ◎プロセスチーズ

一種又は二種類以上のナチュラルチーズを加熱溶解し乳化剤を用いて乳化させたもの。  
加熱により長期保存が可能。(スライスチーズや6Pチーズ等)

### ◎ナチュラルチーズ

#### ◆フレッシュタイプ

すべてのチーズを製造するときの最初の段階でできるもの。牛乳に乳酸菌や酵素を加えて固め水分を除いたもので一般的に熟成させないタイプをさす。新鮮で酸味のあるさわやかな味わいが特徴。(クリームチーズ、モッツァレラ、リコッタ、マスカルポーネ、フロマージュ・ブラン他)

#### ◆白カビタイプ

表面が白カビに覆われたソフトな熟成タイプ。熟成期間は比較的短く、表面から中心に向かって熟成が進む。若めものは食べやすく、熟成が進むと風味やコクが増し、中身が流れ出るほど柔らかくなる。(カマンベール、ブリ、スプレム、オルトラン他)

※チーズの王様ブリ・ド・モーはルイ16世がフランス革命前夜、ギロチンにかけられる直前に所望したチーズ。

※ブリヤ・サヴァラン、カマンベールはカマンベール村で搾乳し低温殺菌しない牛乳で手作業で作られる。

#### ◆青カビタイプ

ブルーチーズと呼ばれるタイプ。内部に青カビを植えつけ、内側から外側に熟成させる点が他のチーズと異なる。独特のピリッとした刺激と特有の風味が特徴。塩味が効いているので酒類とよく合いソースにも使われる。(ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、ブルースティルトン、カンボゾラ他)

※ゴルゴンゾーラは加熱したカードにペニシリウム・ロックフォルティを加え青カビ菌が増殖。

#### ◆ウォッシュタイプ

「リネンス菌」と呼ばれる特殊な細菌を、チーズの外側に植えつけて内側に向かって熟成させていくチーズ。熟成中に外皮を塩水やその土地のワイン、ブランデーなどで洗うタイプのチーズ。(ボン・レヴェック、リヴァロ、タレージョ、ルクロン、ピエ・ダングロワ他)

※エポワスは英雄ナポレオン好み。ウォッシュタイプの王様と称され、ブルゴーニュ地方エポワス村の生産。

※リヴァロは、ノルマンディ地方が原産地。型崩れを防ぐため表面に帯が巻かれているのが特徴。かつてアシの葉を巻いていたのがその名残とされ、その外見がフランス軍大佐の軍帽に似ていることから「コロネル(大佐)」という愛称でも呼ばれ、濃厚な食感が特徴で、ウォッシュタイプの中でも特に匂いが強い。

※タレージョは北イタリアで作られ塩水でウォッシュされているため、フランス産と比べて香りはおだやか。

※アルザス地方ゴルマル近郊のマンステールチーズはクミンシード(消化を助けてくれる働きもあり)をふりかけることで爽やかな風味のチーズへと大変身。華やかで個性的な香りのフランスを代表するウォッシュタイプ。七世紀頃にアイルランドから来た修道僧たちがマンステールの谷に修道院を建て放牧を始め、チーズ作りも行うようになった。名前の由来はマンステールという修道院の名前。じゃがいもとの相性が抜群に良いので、茹でたじゃがいもに少し加熱してとろけたマンステールを合わせて食べる。

#### ◆シェーブルタイプ

山羊乳を原料としたチーズ。歴史は牛乳製のチーズより古く、独特の風味とコクに富む。特にフレッシュタイプはクリーミーで山羊乳特有のさわやかな酸味が楽しめる。熟成が進むにつれて舌を刺すようなシャープな味になる。(ピラミッド、クロタン、サント・モール、セル・シュール・シュール他)

#### ◆セミハードタイプ

初心者にはおすすめ。世界各国で多種類が作られ、スライスしてそのまま食べたり、サンドイッチにはさんだり、溶けやすいのでピザやグラタンなどのオープン料理用にと用途も広い。(オランダのゴーダ、サムソー、マリポー、クリーミー・ハバティ他)

※英国のチェダー村が原産のチェダーチーズは世界一の生産量です。

#### ◆ハードタイプ

水分が少ない長期熟成タイプ。原型が大きく重いものが多く長く熟成させることで生まれる深い味わいやコク、旨み、むちっとした口当たりも特徴。粉にして調味料としてもよく使われる。(バルミジャーノ・レッジャーノ、エメンタールやグリュイエール、コンテ、ミモレット他)

※フランスで、消費量NO.1のコンテ・デスティヴ。12世紀からコンテ地方で熟成されるチーズで緑のラベルが高品質。

※ミモレットはナポレオン14世の治世下で誕生し、ロウのようにきめ細かいながらもクリスピーな食感。

※バルミジャーノ・レッジャーノはイタリアのエミリア・ロマーニャ州で低温殺菌しない脱脂乳を使いクラストは塩水で洗った後、オリーブオイルで擦り、ゆっくり熟成させ、バルミジャーノ・レッジャーノ協会のマークを付ける。

※エメンタールチーズはスイスのベルン北東部エメンタール地方を原産地として15世紀半ばから作られています。木の実のような香ばしい香りが特徴。直径100cm/重さ70kg~100kgもある大型で、一つ作るのに約1000リットルもの牛乳を使用。スイスの家庭料理「チーズフォンデュ」に欠かせないチーズとして知られ、同じスイスを代表するグリュイエールチーズとブレンドします。特徴として、熟成段階に発生するガス穴は直径約1~3cmを「チーズアイ」と。アニメ「トムとジェリー」でおなじみの「穴あきチーズ」はこのエメンタールチーズがモデルです。

欧州の「本物の美味しさ」を保証する品質認証マーク



PDO

原産地呼称保護



PGI

地理的表示保護



TSG

伝統的特産品保証



EU

産有機農産物マーク

## 木次乳業チーズが最高賞! 風味高評価国際審査出品へ

国際ナチュラルチーズの品質を競うコンテスト「ジャパニーズチーズアワード2016」(NPO法人チーズプロフェッショナル協会主催)で、木次乳業の「オールドゴーダ」が金賞、「プロボロネビッコロ」も出品し最優秀部門賞を受賞。このコンテストはナチュラルチーズの品質安全と向上を目的に東京都で10月に開かれました。2017年6月にフランス・トゥールで開かれる「国際乳製品コンクール」にエントリーされます。チーズの本場で日本のオールドゴーダがどのような評価が得られるのか楽しみです。

木次乳業の資料はwww.oxon.jp内のオクソン倶楽部バック-2000年夏季号に掲載