

## 1 チーズ

## 1 チーズの定義

チーズとは乳を原料として乳酸菌や凝乳酵素などによって凝固させ、**ホエイ（乳清）**の一部を取り除いたもの、またはそれらを乳酸菌やカビなどの微生物で発酵・熟成させたものである。

日本では「チーズとはナチュラルチーズ及びプロセスチーズ」のことを指す。

また、プロセスチーズとはナチュラルチーズを粉碎し、加熱溶融し、乳化したものである。

## 2 ナチュラルチーズの分類

## 【フレッシュタイプ】

フランスでは**Fromage frais（フロマージュ・フレ）**と表現。

ホエイを排出しただけの**熟成していない**造りたてのチーズのこと。

※ブリア・サヴァランが有名

## 【白カビタイプ】

フランスでは**Fromage a pate molle a croûte freurée（フロマージュ・ア・パット・モール・ア・クルト・フルーリ）**中身がやわらかく、白カビをまとったチーズと表現される。

造り方は、ミルクプリン状に固まった生地（**カード**）を型に入れてホエイを排出する。

型から出して表面に**ペニシリウム・カンディダム**という白カビ菌を噴霧し、熟成させる。

※カマンベール、ブリ・ド・モー、シャウルス

## 【ウォッシュタイプ】

フランスでは**Fromage a pate molle a croûte lavée（フロマージュ・ア・パット・モール・ア・クルト・ラヴェ）**中身が柔らかく、表面を洗ったチーズと表現される。

ミルクの段階で、枯草菌の一種である**リネンス菌**を混ぜミルクを凝固させ、型に入れてホエイを排出し、加塩した後、表面を**塩水もしくはお酒で洗いながら熟成**させたもの。

洗う回数が多いチーズほど風味が強くなり、表皮の色もオレンジや赤みが強くなる。

また、洗う素材が塩水よりもワイン、ビール、ブランデーなどの方が風味は強くなる。

※ポン・レヴェック、マンステール

## 【シェーヴルタイプ】

フランス語でシェーヴルとは**雌山羊**を意味する。特に南仏とロワール川流域が名産地。ロワール川では「イスラム教徒たちの置き土産」と呼ばれている。

また、**大型のチーズが造りにくいので小型のチーズが多い**のが特徴である。

※クロタン、ヴァランセ、ピコドン

## 【青カビタイプ】

フランスでは**Fromage a pate persillée（フロマージュ・ア・パット・ペルシ）**中身がパセリ状のカビのチーズと表現されている。

代表的な青かび菌は**ペニシリウム・ロックフォルティ**。

※ロックフォール、スチルトン、ゴルゴンゾーラ

## 【非加熱圧搾（セミハード）タイプ】

フランスでは**Fromage a pate pressée non cuite（フロマージュ・ア・パット・プレッセ・ノン・キュイ）**加熱せずにプレスしたチーズと表現。

カードをカットして攪拌していく時に温度を**40℃以上にせずに**製造する。

※ミモレット、オツソイラティエ

## 【加熱圧搾（ハード）タイプ】

フランス語では**Fromage a pate pressée cuite（フロマージュ・ア・パット・プレッセ・キュイ）**加熱してプレスしたチーズと表現。

コンテやポーフォールなどは**53℃**、パルミジャーノ・レッジャーノは**55℃**まで温度を上げて造られる。尚、**半加熱とは40℃以上50℃未満**で製造するチーズのことをいう。

※イタリアではモッツァレラに代表される**Pasta filata（パスタ・フィラタ）**というカテゴリがある

※コンテ、ポーフォール

### 3 チーズに関する法律

1952年に主要チーズ生産国8カ国（フランス、イタリア、スイス、オーストリア、オランダ、デンマーク、スウェーデン、ノルウェー）が「ストレーザ協定」を締結。

【P. D. O.（原産地名称保護）】

その土地の気候風土を反映した固有の品質や風味を備えて無くてはならない。製法や産地を保護するものの中で認証条件が最も厳しいカテゴリーである。英語ではPDO、フランス語でAOP、イタリア語でDOPという。

【P. G. I.（地理的表示保護）】

英語ではPGI、フランス語とイタリア語ではIGPである。

【A. O. C.（原産地呼称統制）】

<AOC認可のチーズの条件>

- ① 原料乳の種類、産出地域
- ② 製造地域と製造方法
- ③ 熟成地域と熟成期間
- ④ 形、重量、外皮、乳脂肪分

### 4 チーズの歴史

チーズの発祥の地はメソポタミアとされている。

8世紀にはロワール川の流域にトゥール・ポワチエの戦いに敗れたイスラム教徒達が置き去りにした山羊からシェーブルを作るようになった。

中世では庶民の食べ物であったチーズが、修道院によって広まりブリやロックフォールなどが王族や貴族に広まった。

### 5 フランスのチーズ

<ノルマンディー地方>

チーズ名	タイプ
カマンベール・ド・ノルマンディ	白カビ（牛）
ヌーシャテル	白カビ（牛）
ポン・レヴェック	ウォッシュ（牛）
リヴァロ	白カビ（牛）

<イル・ド・フランス地方>

チーズ名	タイプ
ブリ・ド・モー	白カビ（牛）

<ロワール地方>

チーズ名	タイプ
ヴァランセ	シェーブル
シャヴィニヨール	シェーブル
サント・モール・ド・トゥーレーヌ	シェーブル
セル・シュール・シェール	シェーブル

<シャラント・ポワトゥー地方>

チーズ名	タイプ
シャビシュー・デュ・ポワトゥー	シェーブル

<ティエラシュ地方>

チーズ名	タイプ
マロワール	ウォッシュ（牛）

<アルザス地方>

チーズ名	タイプ
マンステール	ウォッシュ（牛）

<シャンパーニュ地方>

チーズ名	タイプ
シャウルス ラングル	白カビ (牛) ウオッシュ (牛)

<ブルゴーニュ地方>

チーズ名	タイプ
エポワス シャロレ マコネ	ウオッシュ (牛) シェーブル シェーブル

<フラッシュコンテ/ジュラ地方>

チーズ名	タイプ
モンドール モルビエ コンテ	ウオッシュ (牛) 圧搾 (牛) 加熱圧搾 (牛)

<ローヌ地方>

チーズ名	タイプ
ピコドン	シェーブル

<サボア地方>

チーズ名	タイプ
ボーフォール	加熱圧搾 (牛)

<オーヴェルニュ地方>

チーズ名	タイプ
ブルー・ド・ヴェルニュ フルム・ダンペール	青カビ (牛) 青カビ (牛)

<ミディ・ピレネー地方>

チーズ名	タイプ
ブルー・デ・コース ロックフォール	青カビ (牛) 青カビ (羊)

<バスク地方>

チーズ名	タイプ
オツソ・イラディー	非加熱圧搾 (羊)

<コルシカ島>

チーズ名	タイプ
ブロッチュ	ホエイフレッシュ (羊+山羊)

6 イタリアのチーズ

チーズ名	タイプ	属州
ゴルゴンゾーラ ムラッツァーノ タレージョ パルミジャーノ・レッジャーノ アジアーゴ モツァレラ・ディ・ブッフアラ・カパーナ ペコリーノ・ロマーノ	青カビ (牛) ブルビ (羊) ウオッシュ (牛) 加熱圧搾 (牛) 加熱圧搾 (牛) フレッシュ (水牛) 加熱圧搾 (羊)	ピエモンテ、ロンバルディア ピエモンテ ロンバルディア エミリア・ロマーニャ ヴェネト カンパーニア ラツィオ、サルディーニャ

7 スペインのチーズ

チーズ名	タイプ	地方
ケソ・マンチェゴ カブラレス イディアサバル	非加熱圧搾 (羊) 青カビ 非加熱圧搾 (羊)	ラ・マンチャ地方 アストゥリアス地方 バスク、ナバラ地方

料理名	地方	合うワイン
ユイトル・オ・シャンパーニュ	シャンパーニュ	シャンパーニュ
アントルコート・ボルドレーズ	ボルドー	メドック、グラブ
ランプロワ・ア・ラ・ボルドレーズ	ボルドー	サンテミリオン、ポムロール
アニョー・ド・レ	ボルドー	ポイヤック
エスカルゴ・ア・ラ・ブルギニオン	ブルゴーニュ	シャブリ、マコン
ジャンボン・ペルシエ	ブルゴーニュ	マコン、ボージョレ
コック・オー・ヴァン	ブルゴーニュ	ジュヴレ・シャンベルタン
ブッフ・ブルギニオン	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ赤
ウフ・アン・ムーレット	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ赤
クネル・ド・プロシエ	ブルゴーニュ	プイィ・フェイッセ
プロシエ・オ・プール・ナンテ	ロワール	ミュスカデ
リエット・ド・トゥール	ロワール	トゥーレーヌ
アスペルジュ・ソース・ムスリーヌ	ロワール	ソーミュール（泡）
カルプ・ア・ラ・シャンボール	ロワール	シノン赤
マトロット・ダンギーユ	ロワール	シノン赤
アンドウイエット	ロワール	ヴーヴレ
タルト・タタン	ロワール	ヴーヴレ（泡）
ナヴァラン・ダニョー	ローヌ	シャートヌフ・デュ・パプ
フォアグラ	アルザス	ゲヴェルツトラミネール
シュークルート	アルザス	シルヴァナー
キッシュ・ロレーヌ	アルザス	リースリング
ベッケオフ	アルザス	ピノグリ
クグロフ	アルザス	アルザス甘口
コック・オー・ヴァン・ジョーヌ	ジュラ・サヴォワ	ヴァン・ジョーヌ
エグルヴィス・ソース・ナンチュア	ジュラ・サヴォワ	ヴァン・ジョーヌ
コンフィ・ド・カナール	南西地方	プロヴァンスのロゼ
サルミ・ド・パロンブ	南西地方	マディラン
サラダ・ニソワーズ	プロヴァンス	プロヴァンスの白・ロゼ
ラタトウイユ	プロヴァンス	マディラン
ブイヤベース	プロヴァンス	カシス白
カスレ	ラングドック	コルビエール、ミネルヴォア
ブランダード	ラングドック	ラングドックの白・ロゼ