

名前 ()

題名【チーズについて】

【調べようと思ったきっかけ】

本屋に行って本をみていたら、チーズの図がある。
面白そうだとと思つたから。

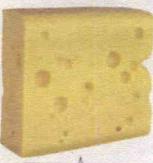
【参考文献(使つた本・記事)】 ... ワイン一年生 2時間目チーズの授業
発行所サンクチュアリ出版
発行日2020年7月15日
世界のチーズ図鑑
発行日2015年9月30日
発行所株式会社
マイナビ出版

【本・記事のコピー】

そもそも チーズってなに?

チーズの歴史は非常に古く
「人類がついたもっとも古い食品」だといわれています。
意外に知らないチーズのこと。
チーズがどういうものなのか、その謎に迫つてみましょう。

カマンベール (p.31)



エメンターラー (p.125)

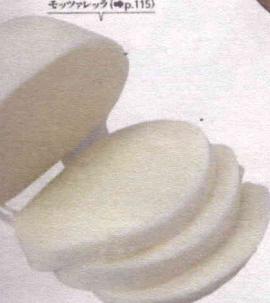


サン・モール・ド・タラーヌ (p.44)

エダム (p.148)



モッツァレラ (p.115)



マンステール (p.53)



ロッケフォール (p.82)



だれもが生にしたことのある食べもの、チーズ。
そもそもチーズとは、なんでしょうか? かんたんにいふと、ミルクを固め、そこから水分を除去したものがチーズです。

チーズの主要原料であるミルクのはほとんどは、牛のもの。ヨーロッパなどには、山羊や牛、水牛などで作られるチーズもあります。

では、チーズはどのようにつくられているのでしょうか? さまざまな作り方がありますが、基本の工程をご紹介しましょう。

まずは、ミルクを固めるのが第1工程。これを凝固といいます。凝固には、乳酸菌の力を利用した「酸凝固」、酵素(レンネット)で固める「レンネット凝固」、加熱して固める「熱凝固」の3つの方法があります。

こうして豆腐のように固ったミルクを、凝乳(カード)といいます。凝乳は乳清(ホエイ)という水分を含んでいます。これをとり除き、モールドと呼ばれる型に入れて成形し、凝乳どうしをくっつけます。これが第2工程。このとき重しをのせたりして圧すると、かたいチーズになります。かたいチーズはホエイをとり除くときに、40°C以上で加熱するか青かで製法が分かれます。

成形されたチーズは、型を外してから塩を直接すり込んだり(乾塩法)、塩水につけ込んだり(ブライン法)して加塩し、熟成させます。加塩は主に保存性を高めるために行なうため、フレッシュチーズには加えてごく少量です。熟成期間もさまざまで、種類によっては1週間から1年以上かけて、ようやくひとつのチーズが完成するといえます。

【本・記事の要約】

この二つの本には、チーズのきほんの作り方は、ミルクを固めて、成形して、熟成させる
チーズができる。チーズには、王道の6タイプ「ナチュラルチーズ」がある。
チーズの形には、三角形、四角形のほかに、ハート形や、ピラミッド形などの、
変わった形のチーズもある。などのが説明されている。
【考えたこと】

(三)

チーズのきほんの作り方の一つ目「ミルクを固める(凝固)」には、3つ
の方法「酸凝固」「レネット凝固」「熱凝固」があり
その3つの方法は、きほんの作り方を説いていたときは、
くわしい説明がなかったので、3つの方法それぞれ
のやり方のとくちょうが気になりました。

【調べたこと】

チーズのきほんの作り方
・6タイプのナチュラルチーズ
面白い形のチーズ

【調べた感想】

チーズのきほん的な作り方が分からなかったチーズには、王道の6つの
タイプに分けられるのを初めて知りました。チーズは、たく
さん種類があって、それぞれ特徴が違うので、6タイプに
分けられることにな、とくほじた。

チーズのきほんの作り方

① ミルクを固める(凝固)

凝固には方法が3つあり、
乳酸菌の力を利用した酸凝固、
酵素(レンネット)で固める「レンネット凝固」、
加熱して固める「熱凝固」があります。こうして固まったミルクを「凝乳」といいます。

② 成形する

凝乳は、乳清(ホエイ)という水分をかぶんでいます。乳清をとりのぞき、「モールド」という型に入れて凝乳をくっつけます。

③ 熟成する

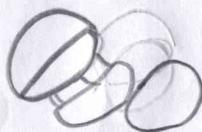
成形されたチーズは、型を外してから塩を適量撒いて、塩水につけこんだりして加塩して熟成させます。熟成期間はさまざまで、種類によっては1週間～1年以上かけてようやく1つのチーズが完成します。

6タイプの王道「ナチュラルチーズ」

[フレッシュタイプ]

フレッシュタイプは、固めたミルクからある程度水をぬいたものです。あっさりしていて食べやすいチーズです。

代表的なチーズ: モッツァレラ



[ハード/セミハードタイプ]

ハード/セミハードタイプは固めたミルクから水分を飛ばし、プレスして数ヶ月から数年間熟成させたものです。うま味が強いチーズです。

代表的なチーズ: パーミジアン・レッジア



[白カビタイプ]

白カビタイプはチーズの表面にさわやかな白いカビをふきつけ、熟成させたチーズです。味は作り方によく大きくかかり、バターのようなものもあれば、おつまみみたいにおいがするものもあります。



代表的なチーズ: ブリードモード

[青カビタイプ]

青カビタイプは、チーズに糸をさして青カビをつけ、そのカビをはんぱなくさせたものです。塩気が強いチーズです。

代表的なチーズ: ロックフォール



[ウォッシュタイプ]

ウォッシュタイプは塩水などで洗いながら熟成させたものです。ウォッシュタイプのチーズはくさくて、なとうのようなくさがあります。

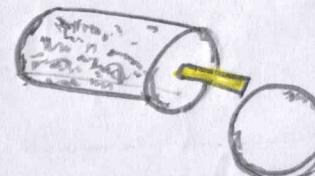
代表的なチーズ: エポワスト・トゥール



[シェーブルレタイプ]

シェーブルレタイプは、山羊乳を使って、塩や木炭などをまぶして熟成させたものです。木炭をまぶしたもののはまるで石のようです。

代表的なチーズ: サンモンド・トゥーレス



面白い形のチーズ
チーズの図鑑をみていたら、
面白い形のチーズを見つけ
ました。

ハート形

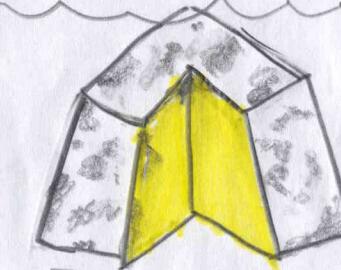
ヌーシャテル



ハートの形
もあるが、円筒
形、長方形など
の形もある。

ピラミッド形

ヴァランセ



もともとは完全な
ピラミッド形を
していた。

馬のひづめ形

バラカ



馬のひづめは幸福
のシンボルで、その形を
したバラカは、幸福
をもたらすチーズとされてる。