

畜産食品の四方山話

“そもそもゴータチーズって何？”

そもそもゴータチーズの「ゴータ」って？

今や世界中で作られていて非常に有名なチーズの一つであるゴータチーズ。このチーズのルーツはオランダにある「ゴータ」という町にあります。ゴータという町は昔からゴータチーズの生産地というわけではなく古くからの主要な取引場所であり、中世の頃より何世紀にも渡り周辺各地の農家で作られたこの種のチーズがこの町に集まり取引されてきたことからゴータチーズという名前が付けられました。現在でも夏の毎週末曜日にはゴータチーズのマーケットが町で開かれているようです。ちなみにオランダでの正式なゴータチーズの名称の中に“Boerenkaas”がありますが、これは日本語で「農家のチーズ」という意味となります。

オランダ以外の国で作っても「ゴータチーズ」と名乗ってもいいの？

半硬質タイプでマイルドなチーズはゴータタイプと言われるほど代名詞としても使われるほど有名になっており、世界中でゴータチーズが作られています。「ゴータチーズ」という名前はオランダで作られたものに限定するという決まりは特になくどの工場でもこのチーズの名前を使うことができます。しかし、“Boerenkaas”、“Noord-Hollandse Gouda”、“Gouda Holland”これら3つの名前に関しては欧州連合(EU)

のEU法で定められた原産地名称保護制度という法律の下で厳しく守られており、決められた場所、材料、製法で作られないとこれらの名前を名乗れません。

ゴータチーズの最大の特徴は？

なんといっても滑らかな食感と食べやすいマイルドな味でしょう。このような特徴を作り出すためにゴータチーズの製造工程中には「カードウォッシング」というプロセスがあります。ちなみにカード(curd)はチーズの素、ウォッシング(washing)は洗うという意味。ゴータチーズの製造工程中にはこのカードにお湯を加えながら混ぜて、文字通りカードを洗うような工程があり(図1)、これによって滑らかな食感とマイルドな風味を作り出すのです。



図1:カードウォッシング

カードを混ぜながらお湯を直接加えていく。お湯を加えるタイミングがとても重要で、この工程でチーズの味が決まるといっても良い。

カードの中には元々ミルクに存在する糖分「ラクトース」が含まれており、原料中の乳酸菌はこれを食べ、代わりに「乳酸」を排出します。つまり発酵です。カード中にこの糖分がたくさん残っていれば残っているほど乳酸菌はより沢山発酵しますので乳酸が多く分泌されカードの酸度が上昇します。そのようなカードで作られたチーズは硬いポロポロとした食感になり酸味のあるシャープな味になります。因みに敢えて乳糖を残し酸度を上げて作るチーズで有名なのはチェダーチーズがあります。ゴーダチーズとチェダーチーズの組織の違いを図2に示しました。

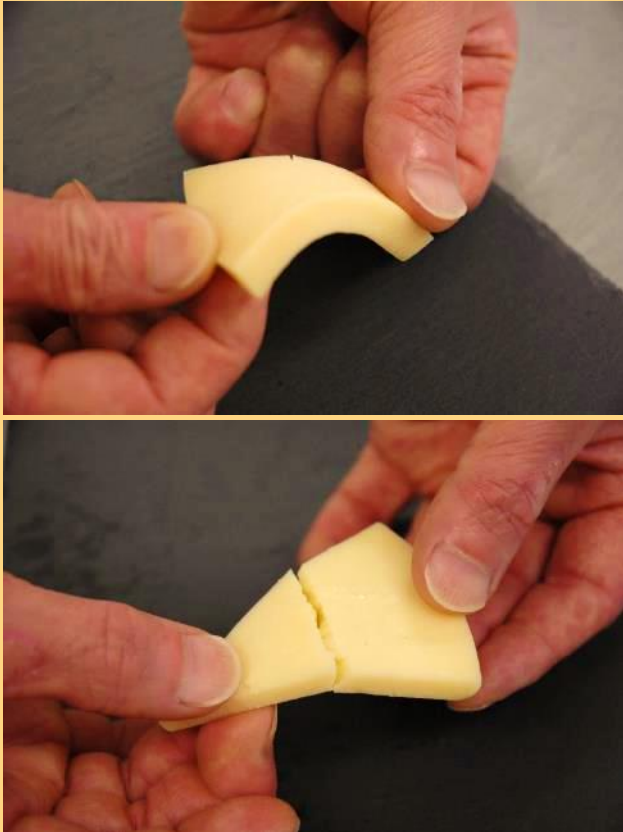


図2:ゴーダチーズ(上)とチェダーチーズ(下)の曲げ強度

ゴーダチーズはとてもしなやかに曲がる。かなり曲げても中々割れることは無い。柔らかく柔軟な組織が特徴。

チェダーチーズはしなやかさは無く、少し曲げたら割れてしまう。硬いが脆いポロポロとした組織が特徴。

そこでカードにお湯を加えながら混ぜる「カードウォッシング」を行うとどうなるのかというと、カード中の糖分の濃度が薄くなり、つまり乳酸菌のエサが少なくなるということからカードの発酵が抑えられます。その結果チーズ中に分泌される乳酸の量が少なくなるので酸味が少なく、食感も滑らかなものとなるのです。ちなみにカードウォッシングをするチーズは他にもあり、オランダでゴーダチーズの次に生産量が多いエダムチーズや、日本でもとろかして食べるチーズとして有名になったスイスのラクレットチーズ等が挙げられます。

おすすめの食べ方は？

ゴーダチーズはそのマイルドさから、そのまま食べてもよし、溶かして食べてもよし、焼いて焦げ目をつけてもよしというオールマイティな使い方ができるチーズだと思います。例えばサンドイッチやホットサンドに使ったり、そのままおやつやお酒のお供に、パンの上に乗せて焼いたり、オニオングラタンスープに使うなど熱を通して食べたりするのもいいですね。またチーズには熟成中に「グルタミン酸」という旨味成分が生成されているので、かつお節などとあわせて食べると旨味の相乗効果でより美味しくいただけるかと思います。チーズというと西洋風にパンとかワインとかと合わせるのが決まりだと考えがちかもしれませんが、そのような固定概念から抜け出して新しい食べ方を発見するのも面白いかもしれません。どうでもいいですが、私はチーズに醤油をかけてご飯と一緒に食べるのが好きです。