

ゴータチーズについて

「ゴータチーズ」という名前を知っている人は多いと思います。今回は「ゴータチーズ」の特徴を説明します。オランダゴータ村が発祥の地でこれがチーズの名称「ゴータ」になりました。その製造方法は、セミハード系ナチュラルチーズ製造の基本であり、欧州



各国で応用したチーズが多数開発されました。デンマークの「サムソー」「マリボー」、ドイツの「ステッペン」も製造の基本は同じです。

「ゴータチーズ」は、ボディの適度な硬さや、うま味の中にナッツの様な甘みがあり、日本人に多く好まれる風味と言えるのではないのでしょうか。

さて、その製造方法を簡単に説明すると次の通りです。

生乳を殺菌⇒乳酸菌を添加⇒レンネット（凝乳酵素）を添加⇒凝固（豆腐状になり「カード」と呼びます）⇒カッティング⇒ホエイ（乳清）排出⇒型詰め⇒圧搾⇒塩水漬け⇒熟成

主に物性・風味に影響を与える条件は、チーズ製造に使用する乳の脂肪分、乳酸菌の種類、塩分濃度、製品の水分値、熟成期間、等です。

「ゴータチーズ」に使用する乳酸菌は一般的に4種類を混合したものを使用します。ガス（二酸化炭素）を生成するものや、風味に寄与するもので、4種類混合することで単独乳酸菌では作ることが出来ない風味を作ることができます。この乳酸菌が「ゴータチーズ」の風味に一番影響をあたえる要素であり、少し大げさですが使用している乳酸菌情報は「重要機密事項」です。



チーズを熟成させる時、チーズ表面に発生するカビを防止する必要があります。伝統的方法是チーズ表面にワックスを塗り酸素を遮断する、あるいは定期的にチーズ表面を磨きます。この方法で熟成したチーズを「リンデッドチーズ」と言います。現在、大量生産に対応する為に、プラスチックバックで真空包装または熱でシュリンク包装する方法が主流となり、熟成中に特別な管理が必要無くなりました。この方法で熟成したチーズを「リンドレスチーズ」と言います。通常、私たちが食している「ゴータチーズ」の大部分が「リンドレスチーズ」です。

「ゴータチーズ」を製造する時にコスト面で問題となるのは、生乳からチーズを熟成す

る状態（包装）までの時間です。塩水に浸漬する期間は1～3日程度で、その後表面を乾燥させてから包装します。そこで、カードを塩水に浸漬するのではなく、カードに直接乾燥した食塩をかけて混ぜる方法があります。これは大量生産に対応した「チェダーチーズ」の製造ラインで製造します。これにより、生乳から包装まで同じ日に製造する事ができ、トータルの製造日数が2～3日短縮でき、コスト面で有利になります。塩水は「ブライン」と呼び、この方法で製造した「ゴーダチーズ」を「ブラインソルトゴーダ（BS ゴーダ）」、直接乾燥した食塩をかける方法で製造した「ゴーダーチーズ」を「ドライソルトゴーダ（DS ゴーダ）」と呼びます。



余談になりますが、オランダのアルクマール地方でチーズ市があります。これは昔のチーズ市を再現した観光目的のショーです。毎年4月～9月の毎週金曜日午前10時からチーズ市が開催されます。1365年に始まったチーズ市の再現でチーズの取引、そのチーズを計量する為に運搬する光景が再現されています。

チーズの黄色、チーズ運搬人の白い服、オランダの民族衣装がカラフルです。

アルクマールのチーズ市、欧州訪問する機会がありましたら訪問するのも良いですね。