

チーズの色について

チーズの色は何色でしょうか。黄色、白色、淡黄色、赤色、オレンジ色、等、様々な色のチーズがあります。そこで今回はチーズの色についてのお話です。

黄色のチーズは「ゴーダ」、白色は「カマンベール」、淡黄色は「チェダー」、赤色は「エダム」、オレンジ色は「ミモレット」が代表的なチーズです。

ナチュラルチーズは使用する生乳の色と製造方法により色が決まる場合と着色料を添加して色付けをしている場合があります。

「カマンベール」は、表面は白カビの色で白色、中身は黄色です。「エダム」は表面にカビ防止のワックスコーティングのため外観は赤色、中身は黄色です。



エダム



ミモレット



ハンバーガー

一般的にチーズの色は淡黄色が多いですが、チーズの代表的な色は「オレンジ色」と思っている人も多いと思います。これは、チーズを使用した食品の中で食材の「チーズ」を強調しているファーストフード店等のハンバーガーのチーズの色が「オレンジ色」で、これが影響していると思われます。



それではチーズの原材料である生乳の色に影響を与えるのは何だと思いませんか？それは「牛がどのような餌を食べているか」によって違い、「餌の色素」が生乳の色に反映されます。

主に牛を放牧しているオーストラリアやニュージーランドの生乳は「黄色」で、放牧しない国産やアメリカの生乳は「白色」です。放牧している牛は生の牧草を食べるので牧草に含まれる色素（カロチノイド色素）が反映されて生乳を黄色にします。放牧していない牛は「サイレージ（乳酸醗酵させた牧草）」を主食とするために生乳が白色になります。「サイレージ」にはカロチノイド色素がほとんどありません。

これらの理由でプロセスチーズの原材料として使用する「チェダー」はオーストラリアやニュージーランドは黄色、国産やアメリカは淡黄色～白色です。





「チェダーはオレンジ色」と思っている人も多いと思います。このチェダーは「レッドチェダー」と呼び、カロチノイド色素を添加しており、主な生産国はイギリスです。

イギリスでは色素を添加しないチェダーを「ホワイトチェダー」と呼んで区別しています。

欧州では春から秋にかけて放牧するエリアがあります。日本になじみ深いオランダのゴーダは放牧の

時期は黄色、放牧をしない冬季間は淡黄色～白色になります。

ある工場に受入した生乳が赤色を帯びていたという話があります。通常であれば血液の混入が考えられますが血液反応はありませんでした。原因を調査した結果、その年は天候不順で牛に食べさせる餌が不足し、この生乳を搾乳した酪農家が牛に通常は餌にしない人参を食べさせた事が判明し、この人参の色素が生乳の赤色の原因であった事がわかりました。

現在は放牧しない酪農家が主流ですので生乳の色は通年で白色に近いですが、約 30 年前まで日本の酪農も夏期間は放牧をしていました。夏の生乳は黄色、冬の生乳は白色になり、当時は生乳の色が製品に大きく反映されるバターは冬に製造するバターには着色料を添加し、一年中同じ色になる様に調整していました。(現在のバターに着色料を添加しません。)

プロセスチーズはナチュラルチーズを原材料として使用するため、使用するナチュラルチーズの色が大きく関係します。着色料を使用しないで製品の色調整をする場合は原材料として使用するナチュラルチーズの組み合わせで対応します。

プロセスチーズをオレンジ色にしたい場合は「カロチノイド色素」を添加します。

また、プロセスチーズに含まれる水分値、脂肪値によっても色調が変わります。

エムケーフーズでは、用途に合わせてお選びいただけるよう、白色・オレンジ色の各種チーズ製品をご用意しております。

