

チーズプロフェッショナル資格認定試験 2017年度(第二次試験)

【解答・解説】

【問題 1】

(1) チーズ名

A	アボンダンスA.O.P.
B	カマンベール・ド・ノルマンディーA.O.P.
C	サン・タンブレ
D	国産カマンベール(ロングライフ)

外観	表皮	・オレンジがかった茶色 ・薄く、ビスケットのような表皮
	中身	・黄味がかったクリーム色 ・目の詰まった組織(場所によっては亀裂あり)
テクスチャー(触感/食感)		・硬い。弾力が少なく、しならずに折れる ・噛みごたえがあり、ホクホクとした食感
風味	香り	・漬物臭(古漬け) ・脂肪の酸化臭 ・ローストアーモンド ・しめった藁
	味	・塩味、旨味ともに力強く、酸味も感じられる ・複雑な味わい ・余韻が長く、後味に刺激味

解説 ブラインドテイस्टングの際にチーズのコメントを書かせる問題は、ここ数年定番となっています。コメント作成で重要なことは、外観、テクスチャー、風味ときちんと書き分けられているかということです。例えば「噛みごたえがある」というコメントはテクスチャーに関することなので、外観や風味のところに書いてはいけません。また、コメントはたくさん書けばよいというものでもありません。限られた試験時間なので、各項目2つくらいの要素を盛り込んで記載することを心がけましょう。たとえば外観の表皮、中身については色と状態について書く、テクスチャーは硬い、やわらかいの程度と組織の様子について書く、風味の香りは〇〇のような香りとその強弱、味は特徴となる味わいの印象とその強弱について書く、という具合に、チーズを見るポイントを絞っていくと効率よくコメントが書けると思います。チーズの特徴を的確に捉えることに意識を働かせてください。

試験で問われているのは、出題されているチーズから感じ取った事柄を表現する力です。コメントの模範解答のようなものを暗記して、その通りに書いてもまったく意味がありません。チーズは季節や熟成、状態などによって、たとえ同じ銘柄のチーズでもコメント内容は異なってきます。出題されたチーズを見て、触って、香りをかいて、味わって、しっかりとチーズと向き合い、感じたことを表現することが大切です。ですから、この解答例もアボンダンスのコメント例として暗記するのではなく、書くべき要素を確認する程度にしてください。

(2) 【形成】

熟成中に塩水あるいはモルジュ液をつけたブラシで定期的にチーズの表面を磨くことと自然乾燥させることの繰り返しによる。

【表皮が担っている役割】

- ・有害な雑菌の繁殖を防ぐ
- ・保形性を確保する
- ・内部の水分蒸発を適正にする(過度な乾燥を防ぐ)

解説 ハードタイプの表皮の形成には複数の方法があります。
 ・自然な外皮のもの：表皮はカビで覆われています。白～灰色で匂いはカビ由来の匂いがします。トム・ド・サヴォワやサンネクトールが代表格です。
 ・表皮を洗ってモルジュを形成させたもの：表皮はウォッシングによって繁殖したりネス菌が堆積して、モルジュと呼ばれる表皮が形成されています。色はオレンジ～茶～こげ茶で、熟成の長さによってウォッシュ由来の匂いから干物を思わせる匂いがします。ラクレットやコンテナなどが代表格です。
 ・外皮をブラッシングして仕上げるもの：表皮は乾燥したチーズからできていて、色は黄色、つるつるして乾いたチーズの匂いがします。代表格はエメンタールやパルミジャーノ・レッジャーノです。

表皮の色や状態を見て、熟成方法がある程度見分けられるようにする

ことと、その代表格のチーズ名をいくつか言えるようにしておきましょう。表皮形成の目的は、どの表皮でも基本的に同じです。

(3)

Ⓑ	・キノコなどの複雑な香り。 ・濃厚な旨味、余韻が長く、後味に塩味。
Ⓒ	・マッシュルームやクリームのような香り。 ・バターのような風味。しっかりした塩味とコクを感じ、リッチな味わい。
Ⓓ	・加熱臭を感じる。 ・穏やかで親しみやすい味わい、余韻は短い。

解説 外観からいずれも白カビが見取れるので、同じ白カビチーズの比較テイस्टングです。「風味の違いが分かるように特徴を記せ」という条件が明記されているので、その点に留意して記載をする必要があります。まず「風味」とは香りと味わいを指しているため、外観や食感についての違いを記載しても加点にならず、減点になってしまう可能性があることに注意してください。あとは頭であまり考えすぎず、感じたことについて違いがわかるようにコメントを作成してください。「たぶん〇〇チーズだからこのようなコメントになるはず」というように、銘柄からコメントを推測して書かないようにしましょう。

(4) Ⓑ 3 Ⓒ 5 Ⓓ 3

解説 (3)の風味のコメントがきちんと書けていれば、そこから特徴を推測してどのようなチーズかを判断できると思います。何度も繰り返しになりますが、チーズの銘柄を特定してからコメントを書くのではなく、コメントを書きながらどんなチーズを推測していくように習慣づけましょう。

Ⓑは複雑な香りと濃厚な旨味、余韻の長さなどから、無殺菌乳使用の白カビチーズと判断できます。ただ、一括表示上は「生乳」の表記になります。Ⓒはバターのような風味やリッチな味わいが特徴なので、クリーム添加をしているチーズであると判断できます。Ⓓは加熱臭を感じることからロングライフタイプの白カビチーズだと判断できます。表示自体はBと同じになります。ナチュラルチーズとプロセスチーズは「種類別」という表示になるので、「名称」となっている①、②、⑥はありえない表示です。さらに表皮に白カビがつけられているプロセスチーズは存在しないので、④もふさわしくありません。③と⑤しか選択できる表示はないので、選択肢をしぼることも大切です。

(5) Ⓒ、75

解説 Ⓒはバターのような風味とリッチな味わいから脂肪分の高さが推測できると思います。脂肪分の高さは見た目ではわかりにくく、口どけと風味が決め手になるので、しっかりと味わって判断することが大切です。

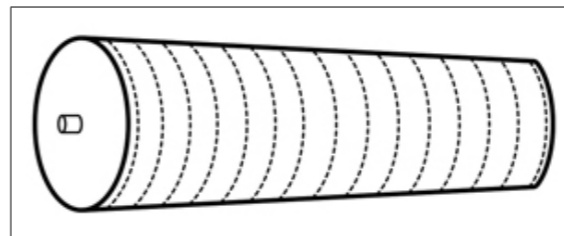
(6)

記号	Ⓓ
理由	(3)で解答した風味特徴からDがロングライフ、BとCがナチュラルチーズと推測される。ロングライフチーズは熟成が若いチーズをアルミ缶やプラスチック容器などに入れて密封し、レトルト釜で加熱殺菌して造られる。この際、高温で加熱殺菌することにより、チーズ由来の微生物は死滅し、チーズ中の酵素も失活するので、その後の微生物や酵素による変化が無い。よって賞味期限を長くすることができる。このような製法から考えて、3つのチーズの中で賞味期限が最も長いのはⒹである。

解説 Ⓓは加熱臭を感じることからロングライフタイプだと判断できれば賞味期限が長いことが推測されるので、Ⓓを選択できると思います。「製法に関連づけて説明せよ」という条件があるので、ロングライフタイプの製法について正確に記述することも大切です。解答をよく読んで、ロングライフタイプの製法についての理解を深めてください。

【問題 2】

(1)



解説 チーズの形状を書かせる問題はここ最近よく出題されています。原産地保護チーズは形状や重さなどの規格が決まっていますので、サイズがひとつしかない有名チーズは要チェックです。Sainte-Maure de Touraineの形状は筒状であること、左右で太さが異なること、ワラが中心に一本入っていることなどが特徴です。形状は実線で、カット線は点線で、という指示があるので、カット線を実線で書いてしまうと加点にはなりません。解答の指示を確認してください。

(2)

藁の取り扱い	・カットする前に、藁を抜く。 ・藁が出ていない場合は、片側の端をカットし、出てきた藁を引き抜く。 ・抜いた藁は、セミナー資料として使用する。
切り分け方	・若いシェーヴルチーズを切り分けるのに適切な道具(例：ハンドリナー、クロタンナイフ、など)を使用する。 ・両端は使用しない。 ・一片の厚みを同じにするのではなく、太さを考慮して一片ごとの量を同じにする。

解説 カット方法は理にかなっていればさまざまあります。TPOに合わせる必要もあります。設問の場合には、「熟成の若いもの」を、「14人分」に切り分ける、「チーズセミナー用」という条件がありますので、これらを最大のヒントとしてください。藁の取り扱いについては、熟成の若いシェーヴルチーズの場合、藁を入れたままチーズをカットするとチーズが崩れやすいので、あらかじめ抜いておく必要があります。チーズセミナーで提供するチーズなので、藁は教材としてとっておき、受講生にお見せするのはよいアイデアです。「切り分け方」については、まず使う道具を考えましょう。熟成が若いシェーヴルチーズはとてもやわらかく崩れやすいので、カットの際に衝撃の少ないハンドリナーやクロタンナイフなどを用いることが適切です。両端は切り落とし、それぞれのカットの状態が同じになるようにします。だんだん太さが変わるので、均等な重量に切り分けられるように、カットの幅を工夫することも必要です。カット方法は、ただ切り方を暗記するだけでなく、どういう目的でこのように切るのか、このチーズのどういう面を生かして切るのか、などを考える必要があります。まずはチーズ実物を見ることから始めましょう。その上で、そのチーズの特性を生かして取り扱い方を学ぶことが必要です。

- (3) ・【味わい】フレッシュ感のある若めのワイン
 【理由】 チーズの熟成が若いため。
 ・【味わい】酸味がキリッとした白ワイン
 【理由】 熟成の若いシェーヴルトースは酸味がしっかりとしているため。

解説 設問に明記されているのは「熟成が若いSainte-Maure de Touraine」という条件なので、それに合わせたワインの解答が作成できれば正解です。理由は、2つ以上記載したほうが説得力が増します。ワインを合わせるポイントとしては、教本にあるように、＜1＞産地、＜2＞味わいの成分、＜3＞熟成度合など、さまざまな方面から考えていくことを習慣付けましょう。

【問題 3】

	①	②
道具	スライサー	チーズおろし器
形状	ごく薄く削る	粉状にする
提供方法・食材	ルッコラとフルーツマトのサラダの上に、お客様のテーブルでチーズを削り入れて仕上げる。	ミネストローネに、粉状におろしたチーズをたっぷり加える。
アピールポイント	削りたてのチーズのしっとりした質感と、香りを楽しめるとともに、卓上のサービスで演出効果がある。	粉状にしたチーズが、熱いスープの中で融けて具に絡む。
	色鮮やかで食感のよいルッコラ、真っ赤で甘味のあるトマトに、薄く削ったチーズの色が美しく映える。	長期熟成されたチーズが調味料の役割を果たし、スープに旨みとコクを加える。

解説 ハードチーズはカットの仕方でも風味の印象が変わるので、さまざまなカット法が考えられます。それぞれどんな効果があるか、風味の出方がどう変わるかを、できれば自分で体験してみるのが一番の勉強です。さらに食材との組み合わせや提供方法もアイデア次第でさまざまに考えられます。解答例を参考に、「イタリアチーズをイタリアンレストラン」という同じ想定で、ほかのハードチーズ、たとえばフォンティーナやペコリーノ・ロマーノではどのような提案ができるかを考えてみましょう。

【問題 4】まとめ

非加熱圧搾タイプのチーズの中でも、ゴーダとチェダーは特殊な工程が加わるので、きちんとした理解が必要です。2016年二次にはゴーダの製法の流れを確認する問題、2017年一次にはチェダーの製法の流れを確認する問題が出題されており、出題頻度のきわめて高い2つのチーズです。今回はその工程の目的を問う問題でした。流れは理解していても、なんのためにこういった工程をとるのかをしっかりと理解する必要があります。

さまざまな工程の最終目的は「安全でおいしいチーズを作るため」です。チーズ製造で一番困るのは、チーズが雑菌に侵され、風味が落ち、製品としての価値を損なうことです。雑菌の餌となるのが、乳に多く含まれている「乳糖」ですから、チーズ製造はいかに乳糖の影響をコントロールするか、ともいえます。とくに熟成の長いハードチーズでは乳糖の残留量が風味に影響を与えます。こうした観点からチーズ製造を理解していくと、この問題は取り組みやすくなると思います。

(1)

ゴーダ	カードウォッシング
チェダー	チェダリング、ミリング、加塩

解説 ゴーダやラクレットはより水分を残したセミハードチーズに仕上げるために、カードウォッシングという工程があります。チェダーはチェダリングをすることにより、ミリング、そのまま加塩という工程をとりま

(2) 雑菌による汚染を防止するため。

(3)

ゴーダ	カード粒の周りの乳糖濃度を低下させることにより雑菌の餌を少なくし、雑菌による汚染を防止する。
チェダー	カードを保温して乳酸発酵を進めpHを下げることで、細かく砕いたカードに乾塩を塗りカード全体の塩濃度を素早く上昇させることにより、雑菌による汚染を防止する。

解説 いかに雑菌の繁殖を防止するかについてそれぞれ説明する必要があります。ゴーダはカードウォッシングによりカード内の水分量がある程度保ち、乳糖の排出を促していることを説明する必要があり、解答例の通りです。チェダーは「カードを保温して乳酸発酵を進めてpHを下げることで、よりホエイの脱水が進み乳糖が排出される。酸度が高くなることで、雑菌の繁殖が防止できる」という説明でもよいと思います。さらに解答例のように、「ミリングしてカード内に直接加塩することにより、より殺菌効果が高まること」を加えるとさらによいでしょう。

(4) ナタマイシン

解説 ワックスコーティングをしているゴーダの表皮には通常ナタマイシンがあらかじめ塗布されています。一次試験にも頻出している基本問題です。