

カマンベールチーズについて

ナチュラルチーズと言えば「カマンベールチーズ」を思い出す人も多いのではないのでしょうか。その特徴は表面が白く美しいイメージですが、この白い物の正体は「白カビ」です。通常、カビに覆われたチーズは食べませんが、この「白カビ」は特殊な種類のもの（食用可）でカマンベールチーズの熟成に欠かすことが出来ません。

製造方法は生乳からタンパク質を凝固させたもの（カードと呼びます）に白カビを接種して熟成させます。白カビがタンパク質を様々な物質に変化させ風味・組織が完成されます。



白カビは酸素が無いと成長しないため、チーズの表面から熟成していき、最後に中心部分が熟成して柔らかくなります。過熱になると最初に熟成が始まった表面はタンパク質が変性してアンモニアの臭いを発生します。熟成の度合いによって変化する風味や組織によって自分好みのカマンベールチーズを選ぶ事が出来ます。

「えっ、私の食べているカマンベールチーズはいつも同じで、冷蔵庫で保管してもあまり変化しない」と思っている方が多数いると思います。実は、カマンベールチーズは2種類、「加熱タイプ」と「非加熱タイプ」に分けることができ、「非加熱タイプ」は白カビと乳酸菌が活動しており、熟成度合いによって風味・組織が変化します。フランスからの輸入品や国内工房製造チーズの大部分がこれに該当します。

皆様は、缶に入ったものや、プラスチック容器に密封されたカマンベールを購入する事が多いのではないのでしょうか。スーパーマーケットで販売されているカマンベールチーズはこれらのタイプが主流です。缶入りはデンマーク産、プラスチック容器入りは大手国内メーカー産が主流です。これらはチーズを容器に入れ密封後に熱湯で加熱し、白カビと乳酸菌の活動をほとんど止めており、「いつ食べてもほぼ同じ風味」を維持する事が出来ます。これが「加熱タイプ」です。

***** 国産カマンベールの主流は厳重(?)な包装(三重包装) *****



- ①カマンベールを透明なプラスチックで包む
- ②カップに入れて密封
- ③カートンに入れ糊付け

少し前ですが 2015 年下期、スーパーマーケットの店頭からカマンベールチーズが消えました（品切れ）。同年 8 月 29 日放送の日本テレビ「世界一受けたい授業」で「カマンベールチーズは認知症を予防できる」と放送されたためです。

『アルツハイマー症の症状を再現したマウスで、カマンベールチーズの摂取により脳内でアミロイドβの沈着が抑制されました。カマンベールチーズの発酵工程で生成されるオレイン酸アミドとデヒドロエルゴステロールが脳内で異物の排除を担うミクログリアの働きに作用してしていました。疫学的に報告のあった発酵乳製品の認知症予防効果について、カマンベールチーズを用いたモデル動物でのアルツハイマー病予防への有用性を確認し、今後さらなる研究、将来的な認知症予防への貢献が期待されます。』

（東京大学大学院農学生命科学研究科 2015 年 3 月 12 日プレスリリースから引用）

現在は、カマンベールチーズが買えないことはありません。

これとの関連は分かりませんが、大手乳業メーカーがカマンベールチーズの生産能力を 5 割引き上げると 2016 年 3 月に発表しています。（2018 年夏に稼働済）

カマンベールの名前がつく商品は沢山あります。カマンベール入り〇〇、カマンベール風味、カマンベールフライなど冷凍食品など様々な食品の原料としてカマンベールが使用されています。食品原料にカマンベールを使用する場合、乾燥させたカマンベールパウダーや冷凍したカマンベールを使用する場合もあります。

私どもエムケーフーズは、様々な原材料を使用して風味、物性および価格等のニーズに応えるためにチーズの商品開発を実施しております。チーズ関連の商品開発は是非弊社にご相談ください。

