

モッツァレラチーズについて

「モッツァレラは美味しいし、ピッツァを焼いた時の抜群の糸引き性が好き」という方もいらっしゃると思います。実は、「モッツァレラチーズ」は2種類に分類できます。保存水に入っているタイプ（以下、イタリアンタイプ）とシュレッド可能な硬さを持つタイプ（以下、セミハードタイプ）があります。イタリアンタイプは「もちもち」した食感とミルク風味を持っており、「カプレーゼ（モッツァレラとトマトのサラダ）」は、すっかりメニューの定番になりました。しかし、イタリアンタイプは劣化が早いため賞味期限が短く、高水分（約 60%）であるため型崩しやすく、取り扱いの難しい商品です。そこで、水分を下げブロックに改良したモッツァレラが誕生しました。公式な記録はありませんが、このセミハードタイプのモッツァレラはデンマークで開発されたとされています。



両タイプのモッツァレラ共通点は、カードと呼ばれるチーズ片をお湯の中で練って引き延ばしている事です。この工程がモッツァレラの特徴である加熱した時に抜群の糸引き性を与えています。ナチュラルチーズの成分であるタンパク質（カゼイン）が加熱され引き延ばされる事により方向性を持ち、より強い糸引き性を持つ物性になります。クリーム主体のチーズ（クリームチーズ、マスカルポーネ等）以外の未熟成のナチュラルチーズは、タンパク質は未分解の状態が存在し、熟成するに従ってタンパク質は分解されていきます。この未分解のタンパク質が多いほど、ナチュラルチーズを加熱した時の糸引き性が強くなります。モッツァレラも例外ではなく、イタリアンタイプであっても賞味期限が近い商品は糸引き性が低下します。

ピッツァにモッツァレラチーズを使用する場合、イタリアンタイプとセミハードタイプのどちらを使用すれば良いでしょうか。それは、ピッツァを焼く窯の温度によって違います。イタリアンタイプは薪窯タイプ（最近は薪の他にガス、電気式があります）が適しており、これはチーズが高水分の為、高温（400℃以上）で一気に焼成します。しかし、イタリアンタイプのチーズは、冷えると糸引き性が極端になくなり、「ガム」のような食感になってしまいます。本場イタリアでは、モッツァレラの糸引き性ではなく、トッピングの一部としてモッツァレラの風味を楽しんでいます。





セミハードタイプは、250～300℃程度のオーブンにも薪窯にも適合します。糸引き性は、イタリアンタイプと比較して多少弱いですが、他のナチュラルチーズより強力です。

イタリアンタイプをこれらのオーブンで使用すると、チーズが溶解しきれない場合があります。生地にチーズから出てきた水分が残ることもあります。この為、チーズをのせる

方法を工夫する必要があります。日本人は、ピッツアの糸引き性（チーズの）を好む傾向があるため、セミハードタイプのモッツアレラをブレンドすると良いでしょう。コストはセミハードタイプの方が有利（安い）ですが、直接食べる時の風味はイタリアンタイプが美味しく感じます。

ところで、イタリアンタイプが日本で本格的に製造されたのは約 20 年前のことです。発売当初はモッツアレラを知っている日本人は少なかったですが、今では毎年消費量が伸びており、ホームパーティでは欠かせないチーズのポジションになりました。最近では「ブラータ」と呼ばれるモッツアレラの中に生クリームが入ったチーズが注目されています。

私どもエムケーフーズは、お客様のニーズに応じたシュレットチーズを提案いたします。加熱調理時の糸引き性はチーズによって特徴があり、これらに風味、色、サイズおよび価格等のニーズに応えるための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。

