

アメリカ産チーズをご存知ですか？ ～グルメも認めたワールドクラスのアメリカンチーズ～

今や食卓には欠かせない食材となったチーズ。その良質な栄養価、またワインブームや
外食産業の普及などに伴い、チーズの消費量は世界的に伸びています。

日本国内で見ると、チーズ総消費量は 2004 年には約 26.5 万トンにも達し、20 年前の
約 2 倍強と飛躍的な伸びを見せています。

そのような中、日本では、知る人ぞ知る存在のアメリカ産チーズですが、チーズのワールド
カップと呼ばれる世界最大の国際チーズコンテスト『2006 年度ワールド・チャンピオン
シップ・チーズコンテスト』（WCCC：※注1）では、47 クラス中の 27 クラスで金メダルを
獲得し、『2006 年 World Cheese Awards』（※注2）でも、12 クラスで金メダルを獲得する
など、その味や品質は国際的にも高く評価されています。

世界のグルメも認めたワールドクラスの『アメリカ産チーズ』を歴史とアメリカトレンドと
併せてご紹介いたします。

※注1 『2006年度ワールド・チャンピオンシップ・チーズコンテスト』

今年3月21日～23日、アメリカ・ウィスコンシン州マディソン市で開催されました。世界19
カ国から、合計1795品のチーズおよびバターがエントリーしました。結果、アメリカ産チーズは、
47クラス中の27クラスで金メダルを獲得し、改めてアメリカ産チーズの質の高さを証明しま
した。

※注2 『2006年 World Cheese Awards』

今年6月14日 ロンドンで開催されました。フレッシュチーズから長期熟成チーズまで、様々な
チーズが世界中 からエントリーし、今年は1500以上のチーズがエントリーされ、アメリカ
からは199のチーズがエントリーしました。
クラスごとに分けられて、その中でランクを争い、結果、アメリカ産チーズは、23サプライヤー、
43メダル（12ゴールド、14シルバー、17ブロンズ）の成績を収めました。注1の『WCCC』は
今大会よりも規模が大きい大会です。

<アメリカ産チーズの歴史>

アメリカ産チーズの歴史は古く、欧州からの移住者が
初めてアメリカの地を踏んだときに持ち込んだ事が
始まりであったと言われています。アメリカ初期の
チーズ製造者は、故郷のチーズを再現しようとし、
特にイギリス人のチェダーチーズが、アメリカ産
チーズの代名詞となりました。現在のアメリカ最大のチーズ生産州は、ウィスコンシン州で、
次いでカリフォルニア州となっています。



<アメリカのチーズトレンド>

アメリカでは現在、ほとんどすべての種類のチーズを製造しており、ヨーロッパで失われた昔ながらの職人による伝統工芸的な手法で作られたチーズが現在も製造されています。中でもカリフォルニアワインの産地で有名なソノマ地区（サンフランシスコ北部）では、熱狂的な支持を集めているチーズも多く、アメリカの高級食材を扱うスーパーマーケットやグルメストアでは、アメリカ産チーズのベストセクションが棚を占めています。

The Washington Times 紙（2006年5月8日付）によると、ワシントン D.C. エリアのレストランでは、チーズのオーダーが増えているそうです。ワシントンにあるレストランでは、チーズの売り上げがデザート売り上げを侵食傾向にある、との報告もあります。さらに、アトキンス・ダイエット（※注3）の流行により高たんぱく、高脂肪で低炭水化物食品に注目が集まっていることも影響しているようです。

※注3 アトキンス・ダイエット

アメリカの循環器系の医師、ロバート・アトキンス氏が提唱しているダイエット法。「炭水化物の摂取をできるだけ削除する」というダイエット方法で、従来のダイエット方法では摂取が制限されていた肉や魚、チーズや卵などの高タンパク、高脂肪のものを中心に食べて、メインのエネルギー源とする。

<人気チーズの発祥の地は、アメリカ>

現在アメリカで製造されているチーズは、実に 400 種類以上。そして、今人気のチーズの発祥地が、アメリカであることも珍しくありません。

○クリームチーズ

一般的に親しまれているチーズで、ニューヨーク州チェスターが発祥の地。

○コルビー

1800年代半ばに中西部の小さな町、ウイソコンシン州コルビーで最初に作られた。従来のチェダーより、しっとりとしたまろやかさを特徴としたチーズ。

○モントレージャック

カリフォルニア州モントレ郡が発祥の地のアメリカンオリジナルチーズ。クセがなく、マイルドな味わい、溶かすとさらにおいしいチーズ。

■その他人気のアメリカ産チーズ

○クリーム

クリーミーでまろやかな味わい。加工しやすく、作業効率に優れているチーズ。

○モツアレラ

クリーミーでマイルド。溶かしたときの伸びは抜群。ピザのトッピングなど組み合わせの具材を選ばないチーズ。

○チェダー

初めはマイルドで、熟成にともないシャープな味わいになる。熟成度合いにより微妙な味が楽しめるチーズ。

○ペッパージャック

マイルドな味わいにピリッと辛いスパイスがアクセント。おつまみに最適なチーズ。

○コルビージャック

マイルドでコクのある味わい。コルビーとモントレージャックを混ぜたオレンジとクリーミーホワイトの大理石模様が美しいチーズ。

<世界のチーズ生産国アメリカ>

日本国内で、チーズと言えば、オランダ、イタリア、フランスなどの欧州産、ニュージーランド、オーストラリアのものがイメージとしてありますが、実は、アメリカが世界総生産量の4分の1（1996年度 3,269,000 t）を越すチーズを生産（第2位はフランス）しています。しかし、日本国内のチーズ総輸入量において、アメリカ産チーズの割合は、現在約2%にとどまっており、欧州や豪州産のチーズの供給が飽和状態の中、今後の需要拡大において、最も期待されています。

<安全性もトップクラス>

アメリカ産乳製品は、USDA（米国連邦農務省）の厳しい品質基準のもとで生産されています。授乳から加工、最終ユーザーに届くまでをモニターし、数々の品質テストをクリアした乳製品だけが、市場に提供されています。加工工場では、HACCP（食品衛生管理法）やISO（国際標準化機関）などの厳格な品質管理プログラムを採用しています。例えば、チーズは工場・原乳・製品において、AMS（農産物マーケティングサービス公社）がUSDAの基準に基づき検査。合格以外のものには国の認定・等級が与えられないのです。

●アメリカ連邦農務省によるチーズの等級

- 等級AA 厳しい基準を満たす製品で、すばらしい風味を持ち、組織はなめらかで緻密、色は均一で魅力的な外観を呈している。
- 等級A 風味がよくて品質のよい製品。AA級の製品に比べて、風味、舌触りに多少相違がある。
- 合格 農務省の衛生基準を満たす工場、施設で作られた製品で、等級審査の対象になっていない、プロセスチーズ、カッテージチーズなどの種類に与えられている。

（連邦農務省発行『チーズの購買方法』1995年7月号より）

アメリカ乳製品輸出協会(U.S. Dairy Export Council/USDEC)

アメリカ乳製品輸出協会（本部：ヴァージニア州アーリントン、代表：トム・スーバー）は、Dairy Management INC.を母体とし、米国農務省（USDA）の非営利団体として、全米の生乳生産者（酪農家）、乳製品メーカー、加工業者、輸出サプライヤーなどによるアメリカ産乳製品の世界へむけての啓蒙、輸出、販売といった活動をサポートすることを目的に設立された組織です。当協会に加盟する企業の生乳生産量は、全米の約85%を占めています。1996年6月に海外初の事務所として開設された日本事務所を始めとし、現在、9カ国に海外事務所設け、アメリカ産乳製品の啓発活動、ならびにマーケティング活動を行っています。

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F
TEL (03) 3221-5852 FAX (03) 3221-5960
mail: mmi@gol.com

11月11日は、チーズの日

およそ1300年も前の「右官史記」の中に「文武天皇四年（西暦700年）十月文武天皇が使いをつかわし、”蘇”をつくらしむ」という記述があります。

ここで記されている”蘇”が現在のチーズの元祖と言われるものです。

旧暦10月は新暦になおすと11月になり、覚えやすい11月11日を記念日とし、「チーズの日」とされています。

■ 参考資料

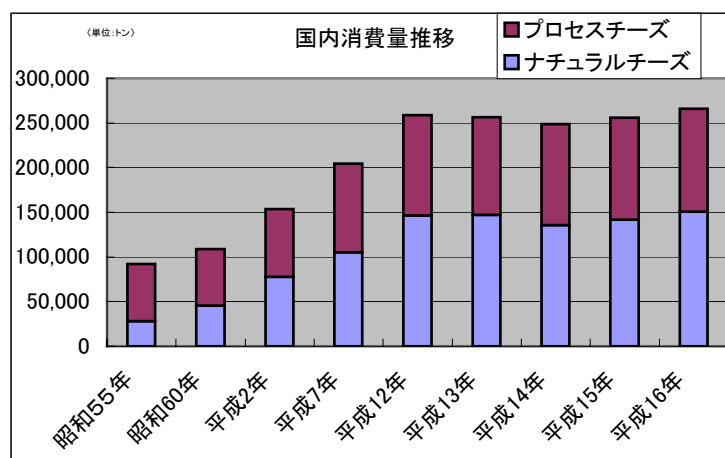
1. 日本のチーズ総消費量

2004年度の日本のチーズ総消費量は、265,729 t。

20年前の約2倍強と飛躍的な伸びを見せています。(横浜税関資料より)

(単位:トン)

年度	昭和55	60	平成2	7	12	13	14	15	16
ナチュラルチーズ	28,059	45,202	77,428	105,410	146,195	147,286	135,943	141,185	150,742
プロセスチーズ	63,991	63,808	75,897	99,128	112,797	109,137	112,529	113,858	114,987
合計	92,050	109,010	153,325	204,538	258,993	256,423	248,472	255,043	265,729

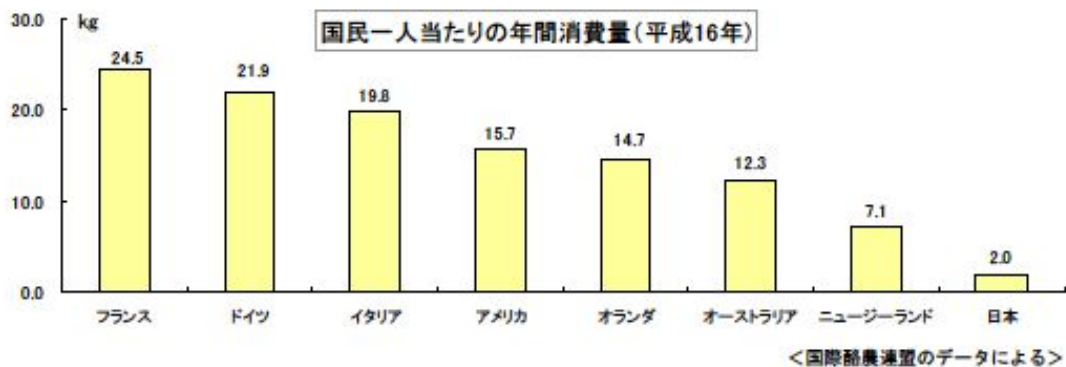


2. 日本のチーズ総消費量

2004年度の日本国民一人当たりの年間消費量は、約2 kg。

しかし、欧米諸国に比べて少なく、今後国内消費が伸びる余地は十分あるようです。

(横浜税関資料より)



3. 世界のチーズ生産量

(単位 : 1000 t)

国名	1991	1992	1993	1994	1995	1996
U. S. A	2,747	2,943	2,957	3,050	3,732	3,269
フランス	1,500	1,489	1,509	1,541	1,576	1,503
イタリア	885	890	885	913	922	820
ドイツ	777	783	821	855	890	1,530
オランダ	610	634	637	648	680	703
エジプト	293	290	300	305	310	-
オーストラリア	178	197	211	234	235	263
ロシア	394	299	313	285	215	191
ニュージーランド	125	142	145	192	200	262
その他	3,247	3,264	3,388	3,546	3,479	-
合計	10,756	10,931	11,836	12,175	12,332	-