

アメリカ産チーズ

未だ知られていない事実

チーズのユーザーとして、皆さんは、競合する事業者と差別化するために、最高の製品や原料をお探しではないでしょうか。そうしたチーズを求める場所として、最初に頭に浮かぶ国はアメリカではないかもしれません。しかし、もう一度よく考え直して、アメリカがなぜ将来の世界のチーズ供給国として最もふさわしいのかを、ぜひご自分の目で確かめてください。

素晴らしい生乳が素晴らしいチーズを作る

アメリカの乳牛頭数は930万頭超、そこから生産される生乳は9,640万トンで、国別の生乳生産量では世界第一位です。

アメリカの酪農業者は、牛に快適な環境を整え、年間を通じて栄養豊富な餌を与えて飼育しています。そのおかげで一貫して高品質の生乳が生産でき、さらに、チーズなど、健康によい何百種類もの乳製品の生産につながっているのです。

長年受け継がれる伝統

移民の国として、私たちの伝統の中には祖先の影響を受けたものがたくさんあります。そうした伝統の一つがチーズへの愛着です。旧世界と呼ばれたヨーロッパのレシピと伝統的な手法を用いて、チーズ産業は最初の入植者の手によって誕生しました。今日、アメリカのチーズ産業は、チーズ生産のイノベーションを備えた世界的な中核拠点となっています。アメリカは数百に及ぶ種類やスタイルのチーズを提供し、味わい深く美味しいチーズを求める世界中の顧客や消費者の要望に、余すところなく応えています。チーズは、ピザやチーズバーガーといった、世界の多くの人気食品に欠くことのできない食

- アメリカは世界最大のチーズ生産国です。
- アメリカのチーズ輸出量は、かつてはごくわずかでしたが、2016年の輸出量は287,000トンを超え、今や世界屈指のチーズ輸出国となりました。
- アメリカのチーズ生産者は、chedarやparmesan、mozzarellaといったヨーロッパスタイルのチーズ、montreal jackやcolby、cream cheeseなどのアメリカオリジナルのチーズを合わせて、600種類を超えるチーズを作っています。

出典：アメリカ農務省

知っていますか？



材として愛されていますが、一方で、チーズを使って世界のさまざまな料理に工夫を凝らすことも可能です。アメリカのチーズ業界は、その伝統を誇りにしつつ、顧客の高まるニーズに応えるため、たゆまぬ技術革新に努め続けています。

研究と技術のイノベーション

アメリカのチーズ産業は、チーズ製造の先進的な研究と技術で高い評価を受けています。その一例が、モツアラチーズの IQF、すなわち個別急速冷凍技術の考案です。これは、チーズの新鮮さを閉じ込め、熟成過程を停止させることで、食品サービスや食品産業に従事するユーザーに一貫して高品質な製品を提供できるようにしたものです。

私たちの業界では、現在、味やテクスチャー、水分量、全般的な食品安全性において高い基準を満たす低ナトリウムチーズを作るために、積極的に革新技術の可能性を探っています。

数々の賞に輝くチーズ生産

アメリカのチーズ生産者は、世界に認められたチーズコンテストで欧州の生産者と堂々と渡り合い、常に最高賞を受賞しています。アメリカは、2016年のワールドチーズアワードで92個のメダルを、また、2016年のワールドチャンピオンシップ・チーズコンテストでは247個のメダルを獲得し、総メダル数の75%を占めるに至っています。

数々の賞に輝くチーズ業界

**247個
のメダル**

2016年ワールド
チャンピオンシップ・
チーズコンテスト
金メダル83個、
銀メダル82個、
銅メダル82個

**92個
のメダル**

2016年ワールド
チーズアワード
スーパー金メダル2個、
金メダル11個、
銀メダル32個、
銅メダル47個



品質と安心をお届けします

高い品質基準

アメリカには、安全なチーズや乳製品を製造してきたという、長く誇らしい歴史があります。アメリカの酪農家、乳製品加工業者、ならびに加工設備メーカー、原料供給業者は、こうした歴史に対する責任を、州や連邦政府の規制機関と共に真摯に受け止めてきました。アメリカの酪農産業は規制の厳しい業界で、アメリカ農務省(USDA)とアメリカ食品医薬品局(FDA)が、アメリカのチーズは世界でも指折りの厳しい衛生基準および品質基準を満たしていることを保証しています。

チーズの重要なグローバル・サプライヤー

現在、アメリカでは世界のチーズの約4分の1にあたる500万トンが製造され、しかもその生産量は増加の一途を辿っています。年間を通じて生乳を生産しているため、季節や時期を問わずにいつでも確実に製品を入手できるのです。最新式の生産設備を備えたアメリカのチーズ業界は、過去10年間で110万トンを超える生産の伸びを示しています。

事実、アメリカの酪農業の努力によって、そのすぐれた価値が認められたおかげで、チーズの輸出量は、1991年にはわずか12,000トン余りだったのが、2014年には368,000トン超へと急増しました。2015年には世界市場の動きに変化が生じて、輸出の伸びは鈍化しましたが、やはりアメリカが世界最大のチーズ供給国であることに変わりはありません。

この15年間で、世界の顧客に対するアメリカ産チーズの売上は、672%超の伸びを示しました。アメリカのチーズ業界は、将来を見据えつつ、今日の急速なビジネス展開に備え、貿易のパートナーとして海外の顧客にもサービスを提供しようと取り組んでいます。

チーズは以前、西洋社会で消費される食材の一つにすぎませんでしたが、この数十年の間に、チーズを食べる習慣のなかった多くの文化圏でも、馴染みのある食材として消費されるようになりました。世界でチーズの人気が上昇し続ける中、アメリカのチーズ産業は高まる需要を満たすのにまさに適役といえるでしょう。





ごくわずかのシンプルな原料

ナチュラルチーズは、生乳、塩、スターター（善玉菌）、それにレンネット（酵素）という、たった4つの原料から作られています。生乳が主原料なので、チーズには生乳と同じ栄養素、すなわちカルシウム、タンパク質、リンが多く含まれています。塩はチーズ製造工程に不可欠な原料で、水分、テクスチャー、味、機能を調整するとともに、食品の安全を守る天然保存料のはたらきもあります。

プロセスチーズはナチュラルチーズから作られ、カルシウムや良質のたんぱく質、リンなど、同じく重要な栄養素を含んでいます。また、カルシウムやビタミンDをさらに加えて強化することもできます。チーズを加工することで熟成過程を停止させ、香りやテクスチャーをそのままに保ち、美味しく使いやすく用途の広い食品ができあがります。プロセスチーズに使用する塩は硬さや香りを出し、天然保存料としてのはたらきによって、食品の安全性を高めます。

健康に不可欠な栄養

チーズは美味しく栄養があるため、世界中の人に愛されています。チーズは、子供や大人がカルシウムを摂取できる重要な供給源です。ほとんどのチーズは、1日のカルシウム摂取目標を満たすのに十分な、もしくは極めて優れた供給源となっています。無機質カルシウムは、健康な歯や骨、および体全体の健康的な増進と維持に役立っています。チーズのカルシウムは手軽に摂取でき、吸収されやすいというメリットがあります。

アメリカ産チーズの優れている点

- 供給の安全保障を実現
- 有意義なパートナーシップの構築
- 顧客の事業を促進

チーズは重要なカルシウム源というだけでなく、良質なタンパク質やリン、ビタミンA、亜鉛も摂取することができます。含まれるカロリーに比べて栄養素の濃度が高いため、栄養価の高い食品と考えられています。チーズには、ナトリウムや脂肪も少量含まれ、カロリーもありますが、何を食べるか選ぶときには、食品の全体的な栄養を評価することも大切です。

生乳などの乳製品に含まれる乳糖を消化するのが難しい人にとって、チーズは特に重要な栄養源です。チェダー、コルビー、モントレージャック、モッツアレラ、スイスなどのナチュラルチーズには、乳糖がごくわずかしか含まれていません。チーズの製造工程で、チーズの凝乳と乳清を分離する間に、乳糖は自然に取り除かれるのです。



ご連絡は
こちらへ

アメリカ産チーズをご希望ですか？

アメリカ乳製品輸出協会（USDEC）は製造販売業者を支援する団体で、乳製品の製造販売は行っていません。アメリカ乳製品輸出協会についてはThinkUSAdiary.orgをご覧ください。

さらに詳しく知りたい方、近くのUSDEC代表者を見つけたい方は、ThinkUSAdiary.org/global-presenceにアクセスしてください。