



TALEGGIO D.O.P.

【タレツジョ D.O.P. の表面に発生するカビ等について】

タレツジョは、原産地呼称保護（PDO）のイタリア産チーズで、生乳から作られ、生地が柔らかく、表面を洗って熟成させるウォッシュタイプのチーズです。また特徴のひとつとして、熟成すると外皮にカビが発生することが知られています。



【1】 CONSORIZO per la TUTELA del formaggio TALEGGIO (タレツジョチーズ保護協会)

DOP 保護に関する規定内容（1993 年 7 月 20 日）より

【第 4 条第 2 項 F】 13 節

Altro elemento irripetibile è quello collegato strettamente al fenomeno della maturazione del formaggio, infatti sulla superficie delle forme del TALEGGIO si ritrova una microflora naturale mista costituita da una associazione costante di Schizomiceti appartenenti alla famiglia delle Micrococcacee e di Eumiceti, tra i quali il *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* e lieviti ascrivibili al genere *Torulospora* e *Saccharomyces*.



Google 翻訳

もう一つのユニークな要素は、チーズの熟成現象と密接に関係しており、実際に TALEGGIO フォームの表面には、*Geotrichum candidum*、*Mucor racemosus*、*Penicillium frequentans* を含む *Micrococcaceae* 科および *Eumycetes* 科に属する分裂菌類と *Torulospora* 属および *Saccharomyces* 属に属する酵母が常に共存する混合天然微生物叢が見られます。

【2】 <https://it.wikipedia.org> 「Taleggio (formaggio)」の項 ※最終更新：2024 年 12 月 7 日 23:17 ([https://it.wikipedia.org/wiki/Taleggio_\(formaggio\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Taleggio_(formaggio))) より本品表面の菌叢（真菌群）に関する記述

- ・ アオカビ（*Penicillium* : ペニシリウム属）
Penicillium cyclopium westling, *P. nalgiovensis*
- ・ ケカビ（*Mucor* : ムコール属）
Mucor racemosus, *M. hiemalis*
- ・ ジオトリカム（*Geotrichum*）属菌と呼ばれる酵母（*Geotrichum candidum*）

本品についてはイタリアの DOP 産品であり、その地理的要因が商品特徴のひとつとなっております。その中には特に表層に存在する微生物群（菌叢）が含まれており、本品につきましては上記のカビ等が風味を形成する特徴的な菌であることが DOP 規定にも明記されています。これらの菌の主な役割は、a) テクスチャー（組織）の形成、b) 色素の形成、c) たんぱく質の分解、d) 脂質の分解であるといわれています。尚、表層に存在するこれらのカビ・酵母については無害であり、喫食しても健康被害を及ぼさないことがいくつかの文献で報告されており、イタリアチーズにあっては珍しく、外皮も食べるチーズとして紹介されております。