

# チーズ図鑑



## アンブロジー スカモルツァ アフミカータ AMBROSI Scamorza Affumicata



- 外観:** 高さ約 10 cm、幅約 7cm  
重量 300g 洋ナシの様な形  
茶色の薄い表皮で、張りがある
- 中身:** 薄黄色で、引き締まった組織
- 食べ頃:** 製造後2カ月の賞味期限内、いつでも美味しく食べられるが、製造後間もない方が食感に独特の弾力がある
- 味わい:** スモーク特有の香ばしさと程よい塩味、ミルクのコクがあり、セミハード系チーズに近い歯ごたえのある食感
- 食べ方:** 温かい料理にトッピングし、少し溶けた状態で食べられることが多い。そのままカットしテーブルチーズとして食べても良い

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1.8g
熱量	305kcal	脂質	21g
たんぱく質	25g	ナトリウム	433mg

イタリアのアブルッツォ州、カンパーニャ州が原産で、イタリア南部を中心に作られていた、フレッシュタイプのチーズです。(先端や首を)ひねって切るという意味の「scamorzzare」が語源とされ、元々は牛牛乳で作られていましたが、現在ではイタリア全土で作られ牛乳製のものが一般的です。様々な形状が存在しますが代表的な洋ナシのような特徴的な形状は、上部3分の1位の所を紐で括り、吊り下げられたときのチーズの自重で作られます。

モzzarellaと似た製造方法ですが、さらに水分を抜き凝縮させることで、より強い風味を持ち、保存性にすぐれています。燻製をした「アフミカータ」と、燻製をしない「ピアンカ」のタイプがあり、また地域によってもいくつかの名前があり、ナポリ近郊では昔から水分が抜けたという意味の「アッパシータ(appassita)」と呼ばれています。

加熱すると良く溶けて伸びが良い為、料理ではピザやオープン料理などにモzzarellaの代わりに使われることもあります。ステーキの様にフライパンで両面を焼くという珍しい食べ方が南イタリア等で人気です。アブルッツォ地方では昔から、この焼いたスカモルツァにパンと肉、ハチミツを添える組み合わせが定番であり、他にも「scamorza allo spiedo」という、少し小さめのサイズのスカモルツァを串に刺して直火で焼くという伝統料理があります。



フライパンで表面を焼くスカモルツァ。  
両面がこんがりキツネ色になるまで焼いてから食べる。