

イタリア山岳地帯の“山のチーズ”（前編）

国民のライフスタイルに支持され今日に至る

帯広畜産大学地域環境学研究部門准教授 平田 昌弘

イタリア北部のアルプス地域では、高地と低地を季節的に移動する人びと（写真1）によってラッテリアやノストラノと呼ばれる山のチーズが作られています。少なくとも紀元前2000年にはケルト系の人びとが、アルプス地域でハード系チーズを既につくっていました。ハード系チーズは、後にヨーロッパのチーズの土台をつくっていくこととなります。このハード系チーズは、ラッテリアやノストラノに受け継がれているといわれています。ヨーロッパのチーズの土台をつくっていったハード系チーズがどのようなものであったかを知るためにも、今日も作り続けられる山のチーズはとても興味深いものです。

それではイタリア北部の山岳地域・ドロミテを例に、ラッテリアやノストラノがどのように作られているかを2回にわたり紹介しましょう。それは在来の野草と乳酸菌を積極的に活用した地域性に彩られたチーズです。（著者）

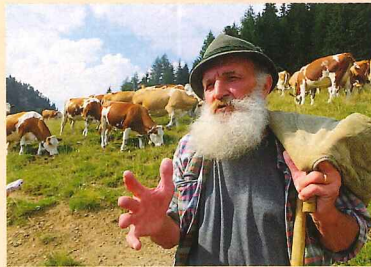


写真1 イタリアの移牧民。牧者でありチーズ職人でもある

工・保存したハード系の山のチーズを携えて低地の村に降りてきます。

冬の間は積雪もあり家畜は舎飼いです。給与する乾草は、マルガと村の中間地点にある採草地の野草を夏に刈り取って準備しておきます。またチーズの作り手である男たちは冬、出稼ぎのため村を空ける機会が多くなります。そのため冬に生産した生乳は各世帯で加工することはなく、村にある設備の整ったチーズ工房に出荷します。夏のマルガで加工・保存したハード系チーズがなくなると、この村のチーズ工房から調達します。季節的に高地と低地を移動し、男たちは冬に出稼ぎする生活ですが、一年を通してチーズが加工されるように地域社会が成り立っています。

夏の山地の野草地での放牧とチーズ加工、冬の低地での舎飼いと特定の職人によるチーズ加工、季節的に高低差を利用した移動は、イタリア北部などの山と谷とから成る山岳地帯に極めた適合した生産活動であるといえましょう。これがイタリアなどのヨーロッパ山岳地帯で実践されてきた移牧なのです。

狭い峡谷と山々から成る ドロミテ地域

ドロミテ地域は植生豊かな谷と、標高3,000m級の山々で織り成されています（図1、写真2）。標高2,400mほどが森林限界で、それ以上になると植生が乏しくなり地肌が現れるようになります（写真2の右）。谷底の標高は200~1,000mで、狭い農耕地と家屋が広がります。そこではムギ、トウモロコシの生産のほかブドウやリンゴなどの果樹栽培が盛んです。谷底なので平地は少なく、だからこそ夏に家畜を山の上で放牧させるのです。このようにドロミテの狭い谷と山々から成る地形のために、季節的に上下移動してヒツジ・ヤギ・ウシを飼養する移牧が古くから

営まれてきました。現在ではヒツジはほとんど飼養されず、ウシを中心とした移牧が行われています。

夏は高地で冬は低地で、 一年を通してチーズ生産

夏、6月から9月にかけて男たちはウシやヤギを山の野草地に上げて放牧します（図2）。春先に子畜が生まれ、一年で生乳生産が最も多い夏に野草が豊かに咲き誇る山の上でチーズをつくり続けるのです。山の上の放牧地をマルガと呼びます。低地には高齢者がとどまり、トウモロコシやブドウなどを生産します。秋になると山にいた男たちは加

山のチーズの加工工程

まずは原料乳から脱脂

夕方に搾乳された生乳を無殺菌のまま銅製の容器に入れ、冷水の中に漬けておきます（写真3）。山の気温は夜10℃ほどに低下します。冷たい山の水に生乳が入った容器を浸しておくだけで十分に低温を保てます。翌朝、表面

図1 ドロミテ地域

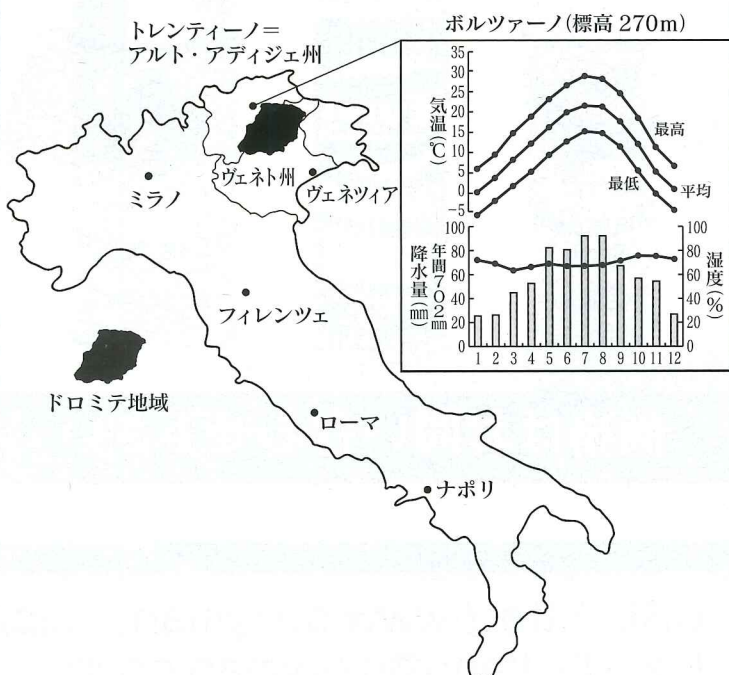
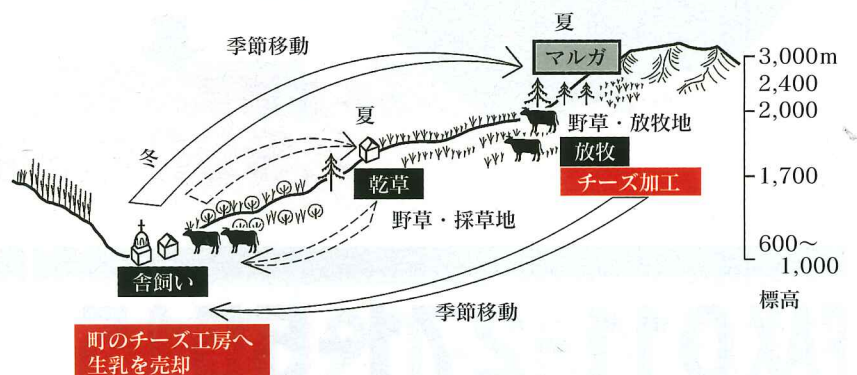


写真2 ドロミテ地域の谷（左）と山腹。谷で冬を過ごし山腹で夏に放牧する。写真右に見える家屋がチーズ工房兼ショップ。夏の山腹の放牧地はマルガと呼ばれる

図2 ドロミテ地域の移牧



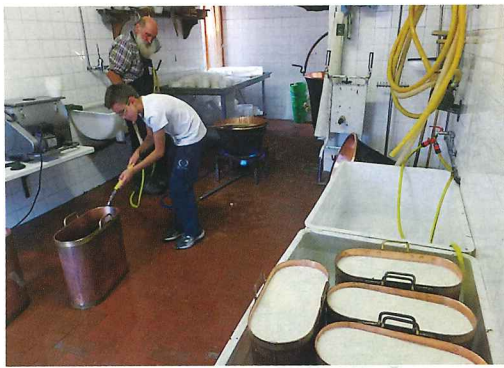


写真3 生乳の脱脂。銅製の鍋に生乳を入れて一晚冷水に漬ける



写真4 生乳の加熱。生乳の加熱と加工に直径120cm、高さ100cmの大型の銅製鍋を利用する

に浮上したクリームを取り除きます。そして朝に搾乳された生乳と1対1の割合で大鍋に注ぎ合わせます。おおよそ400ℓもの生乳が大鍋に入ることになります(写真4)。乳脂肪を低くした生乳をチーズ加工に利用するのは、①乳脂肪含量が低い方がより好ましく熟成が進むため②クリームをバター加工に用いることができるため、といいます。

クリームはチャーニングし水洗して乳タンパク質などを取り除き、バターへと加工されます。加塩することはありません。400ℓの生乳からバターは1kgほどできます。アルプス山岳地帯ではヒマワリやオリーブといった油料作物が育たないため、山の民にとってバターは昔から貴重な油源食材となってきました。

自然に混入してくる乳酸菌

脱脂乳と全乳を混合した生乳を約36℃に加熱します(写真4)。加熱殺菌はしません。従って、乳酸菌スターターを加えることもありません。自然に生乳に混入してくる在来の乳酸菌を利用するのです。約36℃に加熱された混合生乳に、レンネットを加えて凝乳を生成させます。レンネットはパウダー状で、家畜の第四胃から抽出・精製した市販品です。生乳100ℓに、小スプーン1杯を冷水に溶かして加え入れます。

かつては各世帯で第四胃からレンネットを抽出していたといいます。レンネットを加えて約20分後、指で凝乳を持ち上げてきれいに裂けるかどうかでカッティングの頃合いを見計らいます。カッティングはゆっくり穏やかに行き、カッティングと攪拌(かくはん)を何度も繰り返していきます。カッティングと攪拌を30分ほど繰り返し、凝乳粒からホエーを排出させていきます。加熱して凝乳粒から水分とホエーが抜けていくに従って、凝

乳粒が弾力を持ってきます。凝乳粒の大きさを最終的にコメ粒大にまでします。カッティングが一段落すると、次に10分ほどかけて約36℃から約42℃にまで加熱していきます。約42℃へと加熱するのは、凝乳粒からさらにホエーを排出するためです。この温度を上げて凝乳から水分を抜くのがイタリア北部の特徴です。約42℃に加熱した後、30分ほど静置して凝乳粒を大鍋の底に沈殿させます。凝乳粒が鍋底に沈殿した段階で、名称が凝乳のカリアータからチーズを意味するフォルマツジュとなります。

凝乳をすくい上げ、布に包んで脱水用の型枠にはめます(写真5)。20分後に反転してから、大きい石を乗せて加圧脱水していきます。15分ほど重しで加圧脱水したら布から取り出し、型枠からはみ出したチーズをナイフで削って成形し、再び型枠に入れてしっかりとチーズを挟み込みます。型枠にはめたまま1日静置するのですが、静置中に反転を繰り返します。

天然の熟成庫を活用する

翌朝、チーズのフォルマツジュを熟成庫の中に入れ、粗塩を表面に振り掛けて加塩します。翌々朝、反転してもう片方の面に加塩します。飽和食塩水に2日間ほど漬けて加塩する工房も多くあります。以後、3カ月後まで毎日反転を繰り返します。3カ月以上になると10日に1度の反転となります。表面に青カビなどが付着してきたら水でブラッシングしたり、水を直接かけながら洗い流したりして除去します。ナイフで削り取ったりもします。チーズの職人たちは、青カビが付着しても全く平気な様子です。中身が大丈夫ならば何ら問題ないのです。このような管理が、皮を形成するハード系チーズの特徴です。熟成



写真5 凝乳の脱水。石などで加圧してホエーを排出する

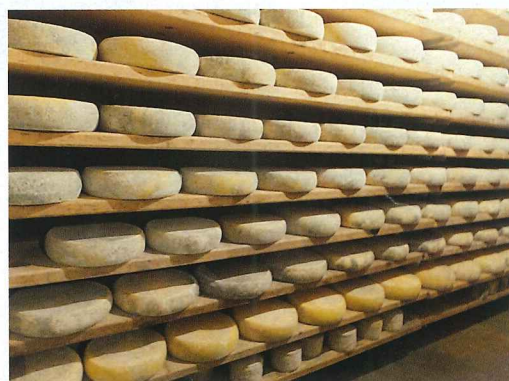


写真6 熟成中の山のチーズ。木製の棚に車輪状のチーズがびっしり並ぶ。最下段に小型のチーズが見える

は、主に2カ月から約1年で、工房によってそれぞれです。熟成させた山のチーズのサイズは直径約35cm、厚さ8~10cmです(写真6)。工房によっては直径20cmや13cmと小型のチーズも加工されますが、厚さはいずれも8~10cmです。適切に水分がチーズ内部から抜けていくように、厚さには制限があるのです。

熟成庫では、冷却器や加湿器を使用しません。標高2,000m前後のマルガでは熟成庫は自然の状態です。気温13~20℃、湿度50~80%に保たれています。熟成庫の壁は厚い石や土、コンクリートなどで築かれています。湿度が低いように思われますが、逆に熟成中にチーズから適度に水分が抜けていくのだといいます。熟成庫の中が乾燥し過ぎて、熟成中のチーズがひび割れることも確かに認められます。乾燥し過ぎたなら水でブラッシングして、熟成庫内の湿度を調整します。熟成庫内の気温が一時的にも20℃となると温度が高過ぎる感じがしますが、大きな問題ではないといいます。山岳地帯の自然環境を上手に利用した熟成です。このようなアルプス山岳地帯で、山のチーズはなるべくして発展してきたチーズといえましょう。

名前がさまざまに付けられる

熟成したチーズには、工房ごとにそれぞれ好きな名前が付けられます。例えばLatteria di Malga、Nostranodi Malga、Il Laste、Formaggio Nostrano、Casolet一のように。これらのチーズは全て山のチーズです。このようにマルガや村のチーズ工房で思い思いに独自に名前を付けるため、多様な名称の山のチーズが登場することになるのです。しかし、いずれも加工工程は同じです。マルガによっては夏に山の上でつくる山のチーズは、山の上に滞在している間に全て売り切れるといいます。どのような山奥の夏の放牧地でも、バカンスに観光客が訪ねてきます。チーズは辺地でつくっていても売り切れるのですから、作り手も安心です。またチーズ職人は常に消費者のニーズに応じて、チーズをつくり変えています。近年は観光客が多く訪れるようになったので、熟成20日間ほどで山のチーズを販売し始めるといいます。熟成期間が短い場合は熟成を着実に進めるために生乳を65℃・15分で低温殺菌してから市販の乳酸菌を添加するようになりました。もともと山のチーズは、冬に低地に持ち帰ることも意図して山の上で加工されていたものです。熟成期間が短くなったのは近年の観光客の影響といえましょう。

このように山のチーズはその時々イタリアの人びとのライフスタイルに支持されて、成り立ってきたといえましょう。