

# イタリア山岳地帯の“山のチーズ”（後編）

## 山の放牧地マルガが人との交わり、社交の場を演出する

帯広畜産大学地域環境学研究部門准教授 平田 昌弘

山の放牧地マルガでは各工房がほぼ同じ加工技術でチーズをつくっています。それにもかかわらず工房ごと、地域ごとに味わいの違いが認められます。この違いは何に由来するのでしょうか。後編では味わいの違いの源を探るとともにチーズづくりを通してマルガが果たす役割に触れます。

(※写真は前号からの通し番号)

にリコッタを置き、いぶす工房も多くあります。山のチーズの加工のためにまきを燃やすのと同時にリコッタもいぶすのです。薫製リコッタはリコッタ・アフミカータと呼ばれます。リコッタ・アフミカー

タは置けば置くほど固くなっていきます。固くなったリコッタ・アフミカータは、すりおろして料理に振り掛けます(写真11)。薫煙の味が利いて、料理にアクセントが加わります。食をおいしくいただくのに、イタリアの人びとは素晴らしい想像力を持っています。

### ハード系の工程から フレッシュ系チーズが

フレッシュ系チーズも、山のチーズと同じ加工の工程から生み出されます。凝乳をカッティングした際、42℃に加温することなく、凝乳をそのままモールドに流し込み

### 熟成庫には生ハム、サラミも

山の放牧地マルガの熟成庫を見学させてもらうと、木棚に山のチーズがたくさん整然と並べられています。そして熟成を待つチーズだけでなく、生ハムやサラミも天井からつり下げられていたりしています(写真7)。チーズにも生ハムにも、表面にうっすらと青カビや白カビが覆っています。チーズが適切に熟成するような冷涼・半湿潤な環境では、肉も適切に熟成していくのです。何とも楽しい熟成です。山で夏に放牧する人たちも、豚を飼っていたりします。チーズ加工の過程で出てくるホエーをブタに与えて育てているのです。その肉を利用して生ハムやサラミをつくるのです。食事は山のチーズ、そして次に紹介するフレッシュチーズ、生ハム、サラミ、さらにパンにワインやビールだったりします(写真8)。ワクワクしてくる食文化です。山の生活もチーズの加工だけでなく、「食」として全体がすてきにコーディネートされています。

### ホエーを利用したリコッタをつくる

山のチーズを加工する過程で大量のホ

エーが生成します。このホエーを利用してつくったチーズがリコッタです。ホエーを加熱して温度が高くなったところで脱脂乳を10ℓほど加えます。そして炭酸マグネシウムを加えて加熱を続けます。炭酸マグネシウムの代わりにクエン酸や酢酸を加える場合もありますが、ドロミテ地域では炭酸マグネシウムを主に使っています。加熱していると泡が表面を覆ってくるので、丁寧にすくい取ってきれいにします。省略して泡を取らない工房も中にはあります。表面にリコッタが浮き始め、沸騰してきたら加熱は終了です。表面に浮いたリコッタをモールドですくい取り、そのまま静置してホエーを排出させればリコッタとなります(写真9)。

このままでもすぐに食べられますが、少し長く保存させるにはリコッタを薫製にします(写真10)。モミヤトウヒをチップにし、薫煙室で20日ほどいぶします。生乳を加熱する竈(かまど)の上に棚をつくり、その棚



写真7 マルガの熟成庫。熟成中のチーズのほかにサラミが天井からつり下げられている



写真8 食卓の風景。山のチーズ、フレッシュ系チーズのトゼツラ、サラミと生ハムが並ぶ



写真10 薫製リコッタ

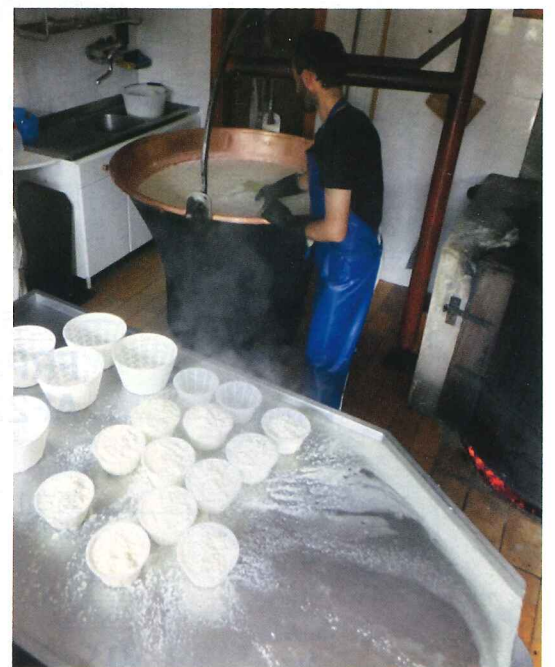


写真9 リコッタづくり



写真11 トウモロコシを練ってつくったニョッキの上ですりおろした薫製リコッタと溶かしバターが掛かっている



ます。室温に15分ほど静置したら反転し、そのまま2時間ほど低温下に静置しておけばトゼッラと呼ばれるフレッシュ系チーズとなります(写真8)。塩水に1時間ほど漬ける場合もあります。トゼッラを加工する場合、生乳を低温殺菌し乳酸菌スターターを入れてつくることが多いといえます。

マルガでのチーズ加工は、1人で担当することが主です。1人でも何種類かのチーズをつくり続けられるのは、基本的には「山のチーズ加工」を行っていて、その途中でリコッタやトゼッラのようなフレッシュ系チーズをつくりだしていくからです。このようにマルガでのチーズづくりは、山のチーズづくりが中心にあるといっても過言ではありません。

## チーズの多様性は 在来の野草や乳酸菌から

ドロミテ地域のラッテリアやノストラノと総称される山のチーズは、各チーズ工房を越えて、ほぼ同じ加工技術が共有されていました。①脱脂乳と全乳の混合生乳を利用する②混合生乳を無殺菌のまま利用する③自然に混入してくる在来の乳酸菌を利用する④混合乳を36℃前後に保持してレンネットを添加・静置する⑤30分ほどかけて

凝乳を穏やかにカッティングしながらかき混ぜ続ける⑥約42℃に加温して凝乳粒からホエーの排出を促す⑦加塩後に反転させながら熟成庫内の自然環境下で熟成を進めていく⑧表面に付着するカビはブラッシングなどで除去する一など、山のチーズをつくる加工工程は各チーズ工房に共通して一致していました。それにもかかわらず山のチーズには工房ごと・地域ごとの味わいの違いが確かに認められます。どうしてでしょうか。この山のチーズの風味の違いは、何に由来しているのでしょうか。とても興味深いところです。

マルガではウシやヤギを野草地で放牧して、チーズ加工に使う生乳を自ら生産しています。マルガでのチーズの作り手の多くは、「自然の多様なハーブ類を夏の野草地で家畜に採食させるから、ミルク自体がおいしくなり、チーズも他にない味わいになるのだ」と強調して胸を張ります。特に薬草とするセリ科などのハーブ類を尊重しています(写真12)。つまり、それぞれに自生する野草そのものが異なるために、その野草を採食して生産される乳自体が個性的で異なってくるのです。そして異なった風味を持つ乳を利用することから、その乳から生まれるチーズも独特な味わいとなるのです。より良いおいしい乳を生産するために、「独特の香り」と成分のある野草を家畜の飼料に積極的に利用しているところは、日本とは異なる価値観であり家畜飼養法です。

そしてまた山のチーズの熟成には、自然に混入してくる乳酸菌を利用しています。この乳酸菌も、それぞれの地域で自生する種類と個性が異なっています。従って、その発酵性も異なり、チーズの

熟成による風味やテクスチャー(食感)が微妙に変化することになります。

このように、それぞれの地域で自生する野草や乳酸菌を利用することで乳自体の個性が異なり、熟成の具合も異なることとなります。山のチーズにそれぞれの風味が誕生し、地域性が生じるのです。つまり山のチーズの味わいの多様性は、加工技術は同一ではあっても、在来の野草と在来の乳酸菌を活用することによって生まれていると結論付けられます。イタリア北部山岳地帯のチーズの究極的な個性は「地域性」ということになりましょう。「地域性」を尊重するからこそ、他ではまねできないオンリーワンのチーズができるのです。イタリアでのチーズづくりは、われわれに多くのことを語ろうとしてくれています。

## 魅力にあふれる農村空間

アルプスのドロミテ地域を訪ねると、どの農村も自然環境と調和し、とても魅力的です(写真13)。訪れる者の心を引き付けます。大地色の落ち着いた町並み、木材をふんだんに使った建物に色とりどりの花々が飾られます。夏の放牧地のマルガとて、白を基調とした建物に花が飾られ、すがすがしく装われています(前号写真2、写真14)。そんな魅力的なマルガには、次の世代を担う若者が育っています。若者はマルガで家畜管理とチーズ加工だけをしているのではなく、冬には村に下りて教師をしていたりします。季節によって異なる仕事を楽んでいる風でもあります。

マルガをぜひ訪ねてみてください。そのすてきな居住空間に魅力を感じられることでしょう。どのような山奥であっても観光客がマルガをひっきりなしに訪問し、消費者と生産地(マルガ)とが繋がっていることが理解されます。人との交わり、社交の場も、マルガという山の放牧地には兼ねられているのです。このような魅力的な自然・

生活・社会環境の下、若者は生きがいを感じ、働きたいという強い意志を持ち、チーズに対する情熱を持ってマルガの仕事に携わっているのです。

魅力的な牧場空間の創出、そして世代を超えて脈々と受け継がれる酪農。日本の酪農はイタリアから見習うところ大といえるでしょう。



写真12 放牧地の野草。薬草と呼ばれるハーブ類を大切にしている



写真13 自然と調和した農村景観



写真14 マルガのチーズ工房