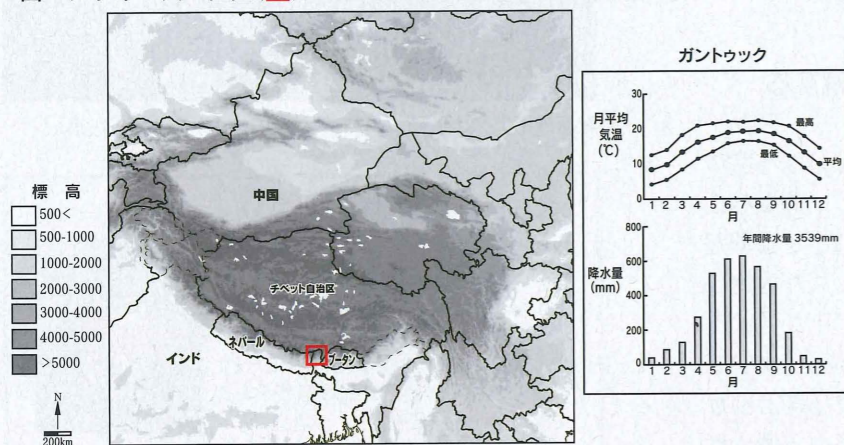


酵母熟成チーズの表皮に近い とろりとした食感で美味至極

世にも不思議なインド北東部の乳製品・フィルー

帯広畜産大学人間科学研究部門教授 平田 昌弘

図 シッキム州の位置(□)と州都ガントウクの気温・降水量



世界の乳製品を長く調査してきて、これほどまでに不思議で奇妙な乳製品に出会ったことがありません。それが今回取り上げる「フィルー」です。イタリア・サルデーニャのウジ虫チーズにもビビラされましたが、フィルーは加工工程が極めて珍しいのです。ヤクの生乳からつくるフィルーに相当する既成の乳製品は見たことがありません(写真1)。あえて名称を付けるなら「酵母による熟成クリーム」でしょうか。

昨年9月にインド北東部、ヒマラヤ山脈南斜面の北シッキムを訪ねました(図)。標高4,500m、雲が下から上がってきます。夏の日中でも気温が15℃ほどにしかならない地です(写真2)。(筆者)

バターではなく副産物の バターミルクを使用

フィルーの製造工程は次の通りです。まず生乳を加熱してから、一晚静置。その間に少し自然発酵が進み、生乳がわずかに酸性化します。木おけに入れ、攪拌(かくはん)棒を上下に1時間ほど動かし、バターに加工していきます(写真3)。木おけは高さ90cmほどなので、チャーンリングは骨が折れる作業です。攪拌棒を上手にを使ってバターを取り出し、バターミルクと分離。取り出し

たバターは冷水の中でよくもみ、バターミルクを洗い落としてから保管します。そうしないと腐敗がすぐに進んでしまいます。バターから異臭がしてきたら、生乳を少し混ぜた冷水で洗い直します。幸い、ヒマラヤ山脈南斜面はアジアモンスーンの影響で降水が多く、清涼な流水には事欠きません。フィルーに用いるのは、バターを取り除いた後のバターミルクの方です。

小枝に付着させ指でこそぎ取る

次に小型の木おけに小枝をたく



写真1 ヤクからの搾乳。ヤクは高地の冷涼な自然環境に適応したウシ属の家畜



写真2 チベット系シェルパ牧畜民の夏营地とその景観。ヒマラヤ山脈の南斜面4,500mには草本植物やビャクシン属などの低木が優占する

さん詰め、太さ0.5~2cmほどのセイヨウネズやシャクナゲの枝などを用い、表皮をむきます。このつる



写真3 骨が折れるバターづくりに



写真4 小枝がびっしりと詰められた木おけ



写真5 木おけにバターミルクを注ぎ込む

んとした小枝を木おけに何層にもなるようにびっしりと詰め込みます(写真4)。そこにバターミルクを注ぎ(写真5)、ふたをして何度かひっくり返し、小枝にバターミルクがふりかかるようにします。ひっくり返した後、余分なバターミルクは注ぎ出します。バターミルクの液体を容器に残しておくと、酸っぱくなるそうです。

さらに日中に何度も生乳を少量加えずぐに注ぎ出します。この工程を20日~1カ月ほど毎日繰り返すと、びっしりと白いふわふわとしたゲル状のものが小枝に付着していきます(写真6)。

これがフィルーです。フィルーと呼ぶのは北シッキムで牧畜を営むレプチャ族、プティア族、シェルパ族の人々です。小枝に付着したフィルーを指でこそぎ取って集めていきます(写真7)。

フィルーの表面には白い酵母がびっしりと繁殖しています。フィルーの製造工程で酵母が活動し、乳タンパク質や乳脂肪を分解し、熟成を進めることとなります。

中尾佐助氏いわく 「乳加工品の中で一番うまい」

北シッキムの人たちは「フィルーをそのまま食べると、おなかを壊す」と言います。入域すら難しいこの地。そこは無理を押しして生のまま食べない手はありません。においは強烈にはしません。手でつまむと、組織が連なっていて少量を取り上げることがができます。酵母が組織を形成しているのです。口の中に入ると、滑らかで優しい食感が舌の上に伝わります。味とはいえば、酵母で酸凝固チーズの熟成を進めると、表皮の部分がとろりとした食感になるのですが、その時の味、と言えいいのでしょうか。

北シッキムの人たちはフィルーをたっぷりのバターで炒め、塩、トウガラシパウダーで味付けします(120分写真8)。トウガラシを加え辛くするのが、ヒマラヤ山脈南斜面地域の特徴。辛さで押されてしまうのは残念なのですが、やわらかくトロとした食感、熟成が進んだ深い味わいは至極の美味でした(120分写真9)。

中尾佐助氏の名著「料理の起源」でフィルーが紹介されています。

中尾氏いわく、「私の経験では乳加工品の中では一番うま



いものだと断言できよう。上等なフランス料理で食後に食べる多種類のチーズの中にも、これに及ぶものはないだろう」と。

興味を持たれた方は酵母で熟成を進めた酸凝固チーズで試してみてください。新しい乳食文化が広がります。

アジアで珍しい熟成チーズ

フィルーは酵母で熟成を進めた酸凝固チーズの表皮に似ていると先に述べましたが、酸凝固させることなく、酵母を意図的に添加すること



写真6 小枝の表面にびっしりとひついたフィルー



写真7 フィルーを指でこそぎ取る



なく、さらには温度と湿度を細かく管理することもなく、それを実現し



写真8 フィルーをバターでしっかりと炒め塩とトウガラシで味付けする



写真9 ご飯と一緒にとろりとしたフィルーをいただく

ているのです。ヒマラヤ山脈南斜面にはフィルーの他、チーズやホエイを腐らせた乳製品があり、スープの味付けに利用しています。夏にモンスーン気候の影響を受け、多量の雨が降り、高湿度になるヒマラヤ山脈南斜面。そこには乳製品を熟成させる加工技術が確かに発達しているのです。

アジア大陸では基本的に乳製品の熟成は行いません。それだけに乳

製品の熟成が発達しているヒマラヤ山脈南斜面は極めて珍しい地域といえましょう。

チーズやホエイを腐らせた乳製品については、別の機会でご紹介します。

プロフィール

ひらた まさひろ

1967年生まれ、福井県出身。91年東北大学農学部卒業、93年東京大学大学院農学系研究科修士課程修了、98年京都大学大学院農学研究科博士後期課程研究指導認定。京都大学東南アジア研究所研究員などを経て2004年帯広畜産大学畜産科学科助教授、07年准教授、17年人間科学研究部門准教授、18年4月から現職。1993～96年青年海外協力隊としてシリアで活動。農学博士(京都大学)

