

# ヒツジのミルク 命の糧

写真・文 平田昌弘

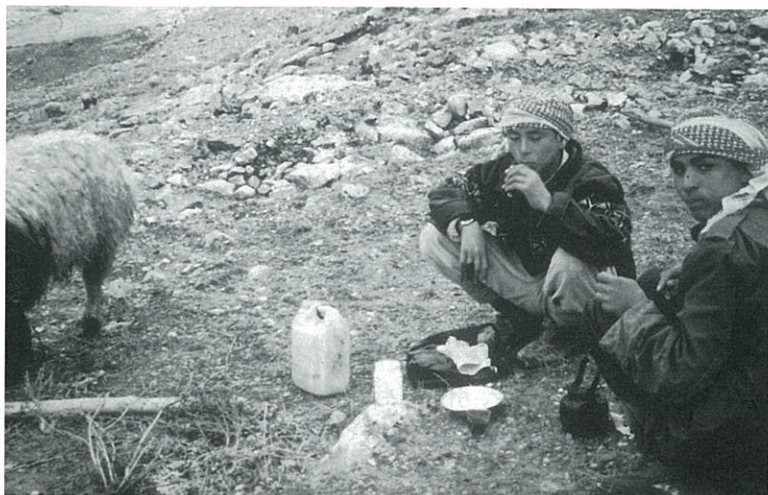


写真4  
放牧先での牧童の昼食風景。  
ハーセル(ヨーグルト)とナン  
と紅茶のメニュー。

人は出会いで多くが決まる。私がミルクの魅力に出会ったのはシリアだった。炎天下50℃を越える中、フラフラになって辿り着いたベドウィン(アラブ系牧畜民)の黒いテント。ベドウィンは暖かく迎え入れてくれ、一杯の酸っぱいミルクを差し出してくれた。そしてそれを一口ごくりと喉に伝わせる。あーなんて美味しんだろう。美味しさの感動が身体を振るわせた。程度の酸味のキレと透き通った味が、細胞の隅々まで染み渡っていくようだった。どんぶりに並々と張られた一杯の酸っぱいミルクを一気に飲み干したのを今でも鮮明に覚えている。後で、その時の酸っぱいミルクは、ヨーグルトを攪拌してバターを加工した際にでる残乳(バターミルク)であることを知る。その時の感動を胸に、ミルクを知れば知る程に、ミルクの奥深さへのめり込んで行った。

## ミルクは1月から9月までしかとれない・・・

これまでに2回にわたって、シリアの自然環境の厳しき、そんな中でしたたかに生き抜いてきたヒツジ達を紹介してきた。春 - 草の状態が最も良く成る季節。沙漠だって緑と花々で包まれる一時がある。ヒツジ達は、そんな時期に子供を産み、仔ヒツジ達は春の草を沢山食べて、みるみる太り育っていく。子供が生まれると同時に、ベドウィンは母ヒツジからミルクを横取りし始める。つまり、春はヒツジに命をもたらすだけでなく、人々にミルクの幸をももたらすのだ。厳しい環境であるからこそ、ミルクは生きるための恵みとなる。ベドウィンは、ヒツジを屠って肉を食するよりも、そのミルクを食して生活していると言ってもいいくらい。つまり、ヒツジの元本はそのまま残しておいて、その利子に頼って生きぬく戦法だ。ただ、ここで問題なのは、それほどまでにベドウィンの生活にとってミルクが大切なのに、ミルクは1月から9月までしか取れないのである。乾燥地でミルクがないことは、その地で生活できないことを意味している。そこで、ミルクの端境期の対処法として、ベドウィンはあの手この手でミルクを加工していたのだ。ミルクを加工して保存食とするからこそ、一年を通してミルクに依存できていられる。まさに、ミルク加工はベドウィンにとって必須の技術、ミルクはベドウィンにとってなくてはならない命の糧なのである。

今回は、そんなミルク加工の魅力について紹介したい。西アジアで家畜を飼う民は、一体どのようにしてミルクを加工しているのだろうか。見当もつかないからこそ、興味がそそられる。

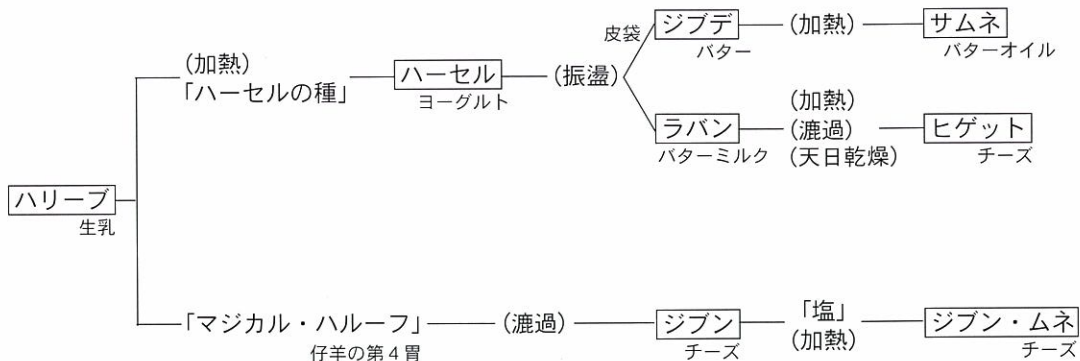


図1 シリア北東部の乳加工体系

□: 生産物 「 」: 付加物 ( ): 処理

### 乳加工・生乳からハーセル(ヨーグルト)を作る

舞台はシリア北東部。文明を育んだユーフラテス川に近い処。ベドウィンは生乳をまず飲まない。ミルクに生活の多くを依存している家畜飼いなのに、生乳をそのまま飲まないのって不思議でしょう。世には不可思議なことが多い。生乳を飲むのは、むしろ我々都市民。ベドウィンはヒツジからひたすら搾乳し(写真1)、生乳をひたすら加工しているのだ。

ベドウィンはミルクのことをハリーブと呼んでいる(図1)。搾乳したばかりのハリーブは、表面にコロコロとしたヒツジの糞が幾つか浮かんでいる。ベドウィンは全く平気な様子で、そんな生乳を布などで濾してから(写真2)、とにかく加熱殺菌する(写真3)。人肌くらいになったら、前の日の残りヨーグルトを加える。6時間くらいしたら、引き締まった立派なヨーグルトになっている。ヨーグルトをハーセルと呼んでいる。ハーセルは、ベドウィンの食に欠かせない食べ物。朝食は、ハーセルとナン(平焼きパン)、それに甘いチャイ(紅茶)だけだったりする。放牧先でも、ヒツジに囲まれてハーセルとナンを食べる(写真4)。多量に作るハーセルを全て食べ干してしまうこともできるはずもなく、ハーセルの多くは更に加工へと回されることとなる。



写真1  
夏の日のベドウィンの搾乳風景。ヒツジ・ヤギは、後両脚の間から搾乳する。



写真2  
搾乳した生乳は、先ずゴミなどを濾しとる。



写真3  
搾乳したばかりの生乳を先ずは加熱殺菌する。ベドウィン世帯にもガスボンベが普及している。

## ハーセル (ヨーグルト) そしてジブデ (バター)

このハーセルをヒツジの革袋に入れる。革袋は三脚などに吊り下げられており、左右に振盪することができるようになっている(写真 5a)。革袋を振盪していると、ミルク中の脂肪の球が壊れてきて、米粒大の乳脂肪の塊ができてくる。バターだ(写真 5b)。バターをジブデという。ただ、このジブデ加工のための振盪がものすごく時間がかかる。ベドウィンの女性達は、夏の暑い日、革袋を一日中振っているくらいだ。労力は至極かかるが、作りたてのバターの味といたら素晴らしい。ベドウィンのテントを夏に訪れると、作りたてのナンに作りたてのジブデと砂糖を添えて出してくれる。ジブデの新鮮さと砂糖の甘さが調和し、それはそれは上等な味がする。

ジブデは、仔ヒツジの革袋に入れて保存する(写真 5c)。革袋は、水分が常に蒸発していくように、表面を濡らしてある。気化熱を利用して、冷たくしているのだ。電気の無い世界の自然冷蔵庫。ベドウィンの知恵がここにも活かされている。ジブデを長期的に保存するなら、更に加熱して水分含量を落としたバターオイルのサムネにする。インドで言うギーに当たる。サムネは、白いミルクから抽出した乳脂肪の結晶。このサムネが乳脂肪加工の最終品であり、ペットボトルなどに入れて保存する。この状態で1年は少なくとも持つという。



写真 5a  
ヒツジの革袋にハーセル(ヨーグルト)を入れ、左右に振盪してジブデ(バター)を加工する。



写真 5b  
振盪によって米粒大のジブデができる。それを手で集めて丸めたところ。下の器に溜まっているのがラバン(バターミルク)。



写真 5c  
ジブデは仔ヒツジの革袋に入れて保存する。気化熱を利用したベドウィン冷蔵庫だ。

## ラバン (バターミルク) からヒゲット (チーズ) へ

バターのジブデを取り出した後に残ったバターミルクをラバンという。冒頭で説明した身体に喜びの衝撃を与えてくれた液体が、このラバンである。ベドウィンも、暑い夏にテントの中でよくこのラバンを飲む。まるで沙漠のオアシス。このラバンは更に、加熱して凝乳とし、布袋で濾過、天日乾燥してチーズのヒゲットまで加工する(写真 6a, 6b, 6c)。このヒゲットこそ、ミルクから乳タンパク質を抽出した最終品であり、長期保存に耐えうる乳製品となる。ミルクの搾れない10月~12月、このヒゲットを肉などと一緒に煮込んで料理としたり、オリーブオイルやクミンをかけてナンにつけて食べたりするのだ。キャンディーのように、口の中で転がしてもいい。これで、三大栄養素の内の二つが、ミルクから保存可能な形態に加工されたことになる。



写真 6a



写真 6b



写真 6c

写真 6a~c  
ラバン(バターミルク)をチーズにする。ラバン(バターミルク)を加熱し、凝固させる(a)。凝固物を布などに入れて脱水する(b)。小さく小分けし、天日乾燥させてヒゲットと呼ばれるチーズにする(c)。

## もうひとつのチーズ(ジブン)作り

一方、ミルクのハリーブを上記の工程とは全く別の手法で加工することもある。それは、仔ヒツジの第四胃を用いてチーズを作る方法だ。ヒツジは4つの胃袋をもっている。中でも仔ヒツジの第4番目の胃は、ミルクを分解する酵素を生産している。仔ヒツジは母ヒツジからミルクを飲んで育っているのだから、当然といえば当然な生理だ。成ヒツジではもはや必要無い酵素なので、成ヒツジはこの酵素を持たない。仔ヒツジのみ持つ。ハリーブに第四胃の断片を加えると、直ぐに凝固する(写真7a)。この凝固物を布袋で脱水し、ナイフで小さく切り分けて、高濃度の塩水で煮たてる(写真7b、7c)。こうして石のようにカチカチになったチーズをジブン・ムネと呼び、ジブン・ムネは長期保存が可能と成る。ジブンは5月～6月にかけてのみ作り、嗜好品的な要素の強いチーズだ。ベドウィンにとって糧となるチーズは、やはりヒゲットである。

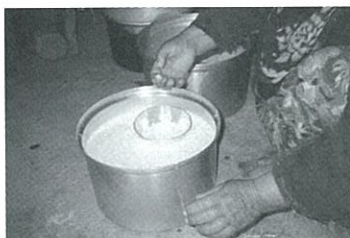


写真7a: 生乳に仔ヒツジの第四胃を少量加える

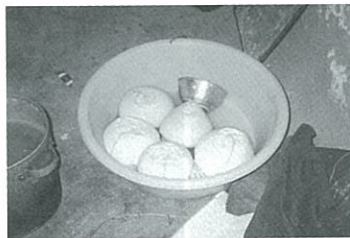


写真7b: 直ぐにミルクが凝固し、凝乳を布で脱水する

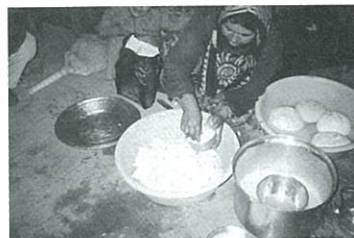


写真7c: 塩を加えて、加熱し、保存性を高める

一部を省略しての紹介とはなったが、以上がシリア北東部のベドウィンのミルク加工の体系である。彼らのミルク加工技術は素朴で簡単にみえるが、奥は深い。ベドウィンは、ヒツジのミルクをこのように加工して、命を繋いでいるのだ。ちょうど今の時期、寒い北風が吹いてくる頃、泌乳は止まっている。ベドウィン達は今日も、貯壺から乳製品を取り出して、幸せな気持ちで食べていることだろう。

## ベドウィンの恩恵

ジブンにしるヒゲットにしる、シリアのチーズは熟成することはない。直ぐに加熱脱水もしくは天日乾燥して、微生物の代謝活動を止めてしまう。ジブン作りに用いた第四胃の酵素は、レンネットと呼ばれる。実はレンネットは、ヨーロッパでのチーズ作りに用いられている酵素と同一の酵素なのだ。シリアみたいな乾燥したところでは、カビなどによるチーズの熟成など、進展するはずもない。だから、レンネット添加による乳凝固の後、直ぐに天日に当てたりして乾かしてしまう。乾燥地では、その方が保存性が良いし、手っ取り早い方法だ。白カビのカマンベールや青カビのブリーなど、チーズの熟成は湿潤地域だからこそ可能であり、ヨーロッパだからこそ開花したのである。そんなヨーロッパのチーズ作り技術の土台は、実は西アジアにルーツがあったのである。

みなさん、我々が普段楽しんでいるチーズ、起源を探れば西アジアにあり、ベドウィンの知恵の恩恵を受けているのですよ。どんな物にも歴史があり、その歴史を知るとき、もう存在すら忘れ去られたしまった幾多の人々の息づかいを感じ、彼らの業に感謝せずにはいられない。

注) 今回の乳加工体系の説明は、ほんのちよっぴりしか紹介できておりません。とても残念な思いです。西アジアの乳加工の詳細にご興味のある方は、エコソフィア(第3号、1999年出版)という雑誌の118-135頁にある「西南アジアの乳加工体系」をご覧ください。もしくは、平田までメール(masa@obihiro.ac.jp)下されば、別刷りをお送りいたします。お気軽にお申し付け下さい。

### 平田昌弘プロフィール

1967年に福井の小浜に生まれる。少年時代は山登りとテニスに明け暮れる。大学院在学中に休学し青年海外協力隊に参加。シリアでヒツジの魅力に出会う。現在は日本のヒツジを追いかけている。帯広畜産大学畜産学部助教授