



ミルクを搾り、加工して食に利用するという乳文化は、西アジアの乾燥地で誕生しました。今から1万年前のことです。乳文化はユーラシア大陸に広く伝わり、牧畜民などの生活を支えてきました。西アジアなど



ひらた・まさひろ 1967年生まれ。京都大東南アジア研究センター研究員などを経て現職。シリアなどで牧畜と乳文化を調査。主著に「人とミルクの1万年」(岩波ジュニア新書)など。

平田 昌弘氏

505

ミルクと和食は溶け合うか

の暑い南方域では、ミルクをまず酸っぱくすることで保存性を高めました。チーズはすぐに天日乾燥させるので、おいしいとは必ずしも言えません。インドでは、点々とある城下町のもと、乳菓が発達します。モンゴルなど冷涼な北方域では、ミルクからクリームをすくい取り、お酒もつくったりします。湿潤冷涼なヨーロッパでは、カビや乳酸菌を利用し

た熟成チーズが開花していきます。地域の生態環境に合わせて、乳文化はそれぞれに発達してきました。日本には、少なくとも古墳時代から、南方系と北方系の乳文化が重層的に伝来してきたと考えられています。ミルクは貴族などに滋養強壯の薬として利用されていましたが、庶民に広く浸透したのは戦後になってからです。そして今日、ヨーグルトやカフェオレ、ケーキなどのスイーツと、ミルクは私たちの食生活に不可欠なものとなり、生活に彩りを与えて豊かにしてくれています。栄養が大きく改善もされました。

ミルクの利用は、嗜好品や補助栄養食、洋食などにまだ限られています。外来文化は、社会の中で当初の立ち位置があります。しかし、コメやダイズ、ダイコンなど実は日本食(ユネスコ無形文化遺産に登録された定義での和食を含む)の食材は海外から伝わってきたものがほとんど。海外から取り入れた食材のうえ

に成り立っている文化なのです。日本人のすこいところは、中国から伝わったソバやラーメンのように海外の食材や食文化を幅広く受け入れ、日本独自に発展させるところにあります。日本人は外来文化の受容・適用の天才児。日本食は今後も絶えず変化していくことでしょう。

おいしいと思う気持ちを抱けば、ミルクは地域の食材と組み合わせられ、知らず知らず日本食に取り込まれていくでしょう。それが、海外から文化を積極的に取り入れ、独自の文化に仕立ててきた、繊細な感性を持つ日本人の態度です。和食にいたっては、食材の自然の味を互いに生かし、自然の美しさや自然への尊重を表現していくことが課題です。

数々の魅力的なミルク製品があるだけに、日本食の未来が楽しみでなりません。ミルクは、これからの日本食に彩りを与え、世界の食料を支えていくことでしょう。

(帯広畜産大准教授)