

食事の重要な食材として浸透するチーズ

非乳文化圏・南米ペルーの乳加工と乳製品

帯広畜産大学地域環境学研究部門准教授 平田 昌弘

南アメリカの大地は、もともとミルクを利用しない非乳文化圏でした。牧畜民は、彼らの家畜であるリヤマとアルパカ(写真1)から搾乳の技術をついぞ発明できませんでした。リヤマやアルパカは運搬力、毛や肉の生産に用いてきました。現在、国際化が進む中で、さまざまな乳製品が南アメリカにも普及しています。もともと乳製品を利用してこなかった人びとが、どのように乳製品を生活に取り入れているのでしょうか。その情報は、同じ非乳文化圏だった私たちにとっても有益でしょう。乳製品の加工と利用について、ペルー南部の牧畜民世帯を追いました。(筆者)



写真1 牧畜民はリヤマやアルパカ(写真)を家畜として飼養している

牧畜民は農耕にも携わりながら、牛も定住的に飼ってミルクを搾っています(写真6)。

ミルクは現地のケチュア語でレッチェ(leche)やリチ(lichi)と呼びます。搾った生乳は、こし器でゴミをまずは取り除きます。ゴミを取ったら加熱殺菌せず、温かいうちにレンネットを加えます(写真7)。レンネットにはクワフ(quajo)と呼ばれるアルパカの胃を用います(写真8)。クワフは乾燥保存しているの、使用したいときにはホエーに漬けておき、その溶液を添加します。生乳4ℓに100mlほどを加えます。アルパカの胃は、標高4000m以上でアルパカを飼う牧畜民がつくったもので、市場を通して手に入れます。

レンネットを添加して約2分、凝固した乳を棒でかき混ぜます。カッティングされた凝乳の粒を手でゆっくりと抑えつけて一つの塊にします(写真9)。ここでできた凝乳をケソ(queso)、ホエーをスエロ(suero)と呼びます。いずれもスペイン語に由来します。ここまでの処理時間は、わずか20分です。凝乳のケソは、塩を両面にたっぷり

スペイン人が持ち込んだ乳文化

南アメリカは、16世紀にスペイン人に征服されました。それまで南アメリカ東部を広域に統治していたインカ帝国は、わずか2年ほどで滅亡したといえます。過去の悲しい出来事ですが、文化が交差するところに新しい文化が生まれもします。現在のクスコ市(ペルー・クスコ県の県都、アンデス山脈中の標高3400mに位置する人口約30万人の都市)の景観は、インカ帝国の礎の上にスペイン様式の建物が立ち並び、独特の情緒的な雰囲気、訪れた人びとを魅了します(写真2)。

またスペイン人は牛を持ち込みました。乳文化を持ち込んだのです。現在では、さまざまな乳製品が店に並びます。牛乳やヨーグルト、チョコレート味の乳飲料、クリーム、バターやチーズなどです(写真3、4)。スイーツ屋さんにはクリームたっぷりのケーキが並びます(写真5)。ペルーでも乳製品は今や広く市民権を得ているようです。しかし、牧畜民世帯に実際に利用されているのはチーズです。ヨーグルトをつくることも、飲むこともめったにありません。それでは、どのようにチーズ

を加工し、どのように利用しているのでしょうか。

ひたすらチーズをつくる牧畜民

牧畜民が暮らす標高3000m台地帯ではジャガイモやトウモロコシが栽培できます。



写真2 クスコ市の大聖堂と広場。インカ帝国の神殿跡の石組み土台の上にスペイン人が教会を建てた



写真3 スーパーの乳製品コーナー。味付け牛乳、ヨーグルト、チーズ、クリーム、バターなどが並ぶ



写真4 市場のチーズ売り場。レンネットで作った塩味の効いたチーズが山積みされている



写真5 レモンケーキ。乳製品を用いたスイーツも都市部では普及している



写真6 休閑地に牛を放牧し、そこで搾乳することが多い

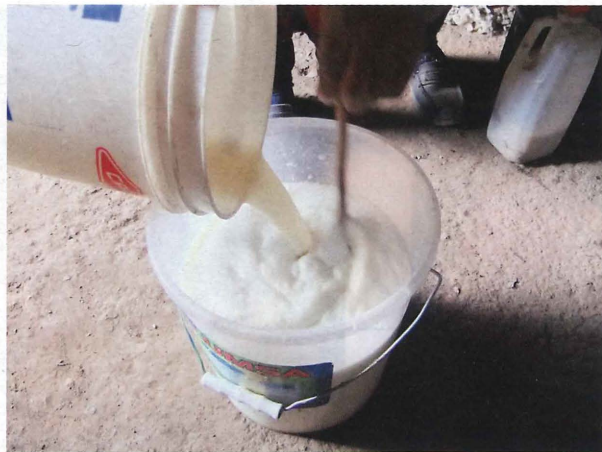


写真7 生乳を殺菌せずにレンネットを添加してチーズをつくる



写真8 乾燥保存していたアルパカの胃をホエーに漬けて凝乳剤をつくる

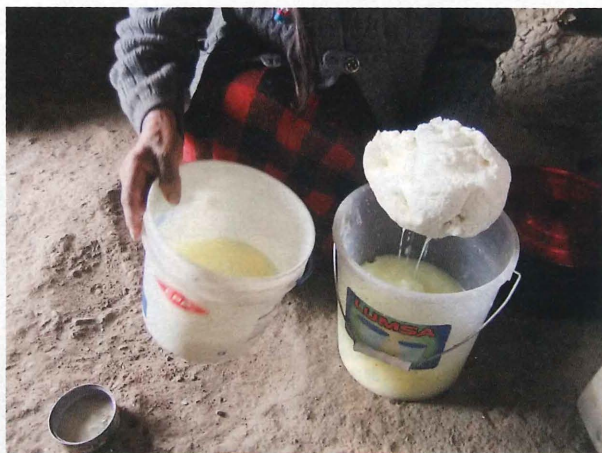


写真9 レンネットを加えて20分ほどで凝乳とホエーが分離される

が同じ高さであり、雷がすぐ頭の上で鳴り、青空が近く感じます。牧畜民は、町に出たときに食料品店でチーズを購入してきます。町に出るのは、家畜や毛を売りに行くとき、村の集まりがあるときなどで、何かの用事ついでに生活必需品を手に入れてきます。標高4000m以上で暮らす牧畜民も農耕民の作物に依存し、市場で世界とつながっているのです。

彼らはチーズをスープに入れて(64頁写真14)、カンチャ(炒=い=ったトウモロコシ)(64頁写真15)、ゆでたジャガイモやトウモロコシ(64頁写真16)、パン(64頁写真17)などと一緒に食べています。

牧畜民はよくスープをつくります。空気が薄い(酸素濃度が低い)ので、食材に火の通りがよくありません。煮ることが効率的な料理法で、スープは毎日、朝晩の2回食するほど

と付けて布に包み、上から重しをして一昼夜日陰に静かに置いて脱水させます(写真10)。ここでできたチーズもケソと呼ばれます。圧縮脱水した後は、食料庫などの日陰で、そのまま静置し乾燥を進めます(写真11)。チーズのケソは大抵、数日中に消費してしまいます。

チーズをあえて長く置き、味を落ち着かせたり、カビや乳自体の酵素でチーズを熟成させたりするという加工はしていません。チーズは基本的にはすぐに消費され、熟成を意図した長期保存は行っていないのです。スペインなどのヨーロッパではチーズを熟成させていますが、ペルー南部にはチーズ加工の技術は伝わりましたが、チーズ熟成の技術は受け入れられなかったことになりました。

牧畜民世帯では、全てのミルクをチーズづくりに利用します。ただひたすら、チーズをつくります。ミルクを直接飲んだり、チーズ以外にヨーグルトなどを加工したりすることはありません。



写真11 脱水した出来たてのチーズの表面に塩をたっぷり振り掛ける

チーズ入りスープは 牧畜民のごちそう

アンデス山脈の標高4000m以上の高地では、作物が栽培できません。ケチュア系の牧畜民は、リヤマ、アルパカを飼育し、生活を営んでいます(写真12、64頁写真13)。家畜を飼うことだけが生きていく手段です。空気が薄く、歩くだけでも息が切れます。夏でも雪が積もります。雨雲



写真10 凝乳の脱水



写真12 リヤマ、アルパカの放牧(標高4500mのアンデス山脈)



写真13 お世話になったケチュア系遊牧民の夫妻。放牧地でコカの葉を楽しむ。植物の灰と一緒にコカをかむとより刺激的になるという



写真14 スープの具材に利用されるチーズ。チーズとスープの相性は抜群

コシやジャガイモは味付けされておらず、素朴な味わいです。これらの食材に塩味の効いたチーズがよく合います。

低地に定住化した牧畜民世帯では、パンとカフェオレにチーズで朝食をとったりします。コーヒーに無糖練乳 (evaporated milk) を入れるのですが、量的には限られます (写真18)。

**肉質感、携帯性、塩味
—優れた特徴を利用**

このようにペルーの牧畜民世帯では、チーズは食事の重要な食材として主に浸透しています。嗜好(しこう)品的には利用されていません。日本ではチーズは、ワインと共に楽しみとして、好きなトッピングとして、デザートとしてなど、嗜好品的に利用されることが多く、食事の重要な食材として利用するペルーのチーズ利用とは対照的です。



写真15 炒ったトウモロコシ(カンチャ)と共に食するチーズ。カンチャとチーズの相性も大変良く、牧畜民の弁当として携帯にも便利



写真16 チーズはゆでたトウモロコシとも相性が良く、牧畜民は弁当として利用している



写真17 パンと共に食するチーズ

具にはマカロニ、ニンジン、ジャガイモ、カボチャなどが利用されます。チーズがスープに入るとごちそうです。チーズを入れる場合は、スープの塩味を控えめにします。チーズは肉のような食べ応えがあり、とてもおいしく感じます。

パンもスペイン人が持ち込んだものです。チーズの小片とパンを持参し放牧に出て、家畜を放牧させる傍らで昼食を取ったりします。昼食にはパンのほかに、ゆでたトウモロコシやジャガイモが多用されます。カンチャもよく利用しま

です。牧畜民の食事はスープで成り立っているといってもいいくらいです。スープの

す。炒った分、水分が少なく軽くなって、放牧の携帯には助かります。トウモロ

このペルーのチーズ文化は料理にスープが多くなる生態環境(空気が薄い)、放牧という生業習慣(弁当の携帯食として便利)、素材の食べ合わせの良さ(味付けしないジャガイモ、トウモロコシとの好相性)が形成していったと言えるでしょう。チーズの肉質感、携帯性、塩味一。日本の食文化においてもチーズが持っているこれら優れた特徴を見詰め直し、新たな利用の仕方を探るのも面白いですね。



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、14年から現職。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)



写真18 無糖練乳はコーヒーや栄養補助飲料などに加えるなど用途は幅広い