

世界の珍味・サルデーニャのウジ虫チーズ

とろとろに熟成したクリーム感と濃厚さがたまらない

帯広畜産大学人間科学研究部門准教授 平田 昌弘

地中海に浮かぶ島サルデーニャ(図)。イタリアのこの島にウジ虫を利用した驚きの熟成チーズがあります(写真1)。ウジ虫チーズに近づくと、ウジ虫が驚いて5cmほど飛び跳ねてきます。私はこれまで世界中を旅してきましたが、虫を使ったチーズには初めて出合いました。"腐ったチーズ"と呼ばれ、珍しいチーズとして世に紹介されていますが、現地ではCaes marzu(腐ったチーズ)やCasu modde(軟らかいチーズ)と呼ばれています。それでは、ウジ虫チーズがどのようなものか紹介しましょう。(筆者)



写真1 表面の小さく茶色っぽいのがウジ虫。小さく空いているのはウジ虫が掘った穴

陽光降り注ぐ地中海の島

サルデーニャは、イタリア本土とは異なった歴史を歩きました。先史時代から西アジアやイベリア半島から人々がやって来て、巨石文化など独自の文化をつくってきました。

地中海域交易の要の位置にあり、恵まれた太陽の下に豊かな農産物が実ることもあり、海洋の民フェニキアの侵略、ローマ帝国の征服などが繰り返されてきました。当然のことながら恵まれた農産物に豊かな食文化が結実していきます。オリーブオイルをたっぷり使い、食材をすてきにアレンジした料理が発達します(写真2)。このような美食の地で、ウジ虫チーズも生まれることとなります。

青銅器時代からつくられるチーズ

サルデーニャでは青銅器時代、既にチーズが加工されていたといわれています。サルデーニャ語でカズ・クルドゥ(Casu crudu)、イタリア語でフィレオ・サルド(Fiore sardo)と呼ばれるチーズです。イタリアのDOP(原産地名称保護制度)に認定されているチーズです。ウジ虫チーズは、この起源の古いチーズから派生したチーズなので、まずはカズ・クルドゥの加工を紹介していきましょう。

原乳にヒツジの生乳を用います。サルデーニャでは古くからヒツジが主に飼われてきました。チーズの加工は、搾りたての生乳がまだ温かいうちに始まります。生乳の温度は

35℃くらいが理想とされます。生乳を加熱殺菌することなく、乳酸菌を意図的に加えることもありません。搾ったままの生乳に、搾乳や生乳を取り扱う工程で自然に混入してくる乳酸菌を利用してチーズを加工します。

凝乳酵素に植物を利用

無殺菌の生乳に、凝乳酵素を加えます。現在は市販のレンネットが用いられていますが、かつては野生のアーティチョーク(キク科チョウセンアザミ属の多年草で原産地は地中海沿岸、写真3)の花が用いられていました。アーティチョークの花にはタンパク質を分解する酵素が含まれており、スペインやポルトガルでは現在もチーズづくりに利用されています。凝乳のカッティングは5分ほど行います。ここで加熱して、凝乳粒からホエーの排出を促すことはしません。



写真2 美食の地サルデーニャで出会った料理



写真3 アーティチョーク



生乳に凝乳酵素を加え、ただカッティングするだけで、モールドに流し込みます。ホエーが凝乳粒から急速に抜けていくので、モールドの中で素早く成形しながら、反転を繰り返していきます。室温30℃前後の加工室に半日ほど静置し、脱水するとともに発酵を促します。ここで十分に発酵させるのが大切なのだといいます。夕方、飽和食塩水に漬けて加塩します。チーズの上からも粗塩を振り掛け、しっかりと加塩します。塩水には1日半ほど漬けます。

カズ・クルドゥの特徴は薫煙にあり

チーズを薫煙するところがカズ・クルドゥの特徴です(写真4)。塩漬けたチーズを、オークの木でいぶしていきます。サルデーニャの標高1000m以上の高地には、オーク林が優占して自生しています。地域にあるものを活用することで、その地域独特のチーズとなっていく。薫煙室は25℃前後に保たれ、20日ほど薫煙します。薫煙を終えたチーズは、水分が抜けて引き締まって硬くなり、表面が黒茶色になっています。サルデーニャでのチーズからの脱水法は、この薫煙によっていたのです。

かつて移牧民の人々は、ピネット(pinnetu)と呼ばれる小屋(写真5)で生活していまし



写真4 カズ・クルドゥの薫煙。薪にオークが用いられる

た。直径4mほどの小さな家です。この中で寝起きし、調理もしました。チーズの加工も、このピネツの中で行い、この小屋の中で保存(熟成)したといいます。薪で調理やチーズを加工しますから、チーズも自然に煙でいぶされていきます。小屋でのチーズ加工、小屋内の暖かさが自然に乳酸発酵を促し、小屋内に立ち上る煙が自然にチーズを薫製させていたのです。カズ・クルドゥは、まさに移牧民のライフスタイルから生まれたチーズといえるでしょう。

熟成期間により異なる利用法

今日、サルデーニャ高地では大抵、建物の一番下の部屋が熟成室に用いられています。建物の一番下の部屋は涼しく、湿度も高いのです。電気を使った装置を使わなくとも、自然のままに熟成室は1年を通じて室温15℃前後、湿度約85%になるように管理できるといいます(写真6)。暑くなる夏季は、夜11時から朝6時まで窓を開け、外気の涼しい風を熟成室の中に取り込みます。熟成庫になる部屋の窓は大抵、日の当たらない北側につくられています。この自然の力を利用した地域の自然環境に合わせた方法に、チーズづくりの本来の在り方を教えられます。

熟成中、チーズの反転は3日ごとに行います。乾燥し過ぎると、チーズが割れてしまいます。乾燥し過ぎる場合は、オリーブオイルをチーズの表面に塗布し、チーズが割れるのを防ぎます。熟成庫に静置中も、表面に白色や青色のカビが覆ってきます。カビは逆に、オリーブオイルを布で塗る際、一緒に表面に擦り込んで、表面に外皮を形成させるのに利用します。3カ月は熟成を行うといえます(写真7)。ここにカズ・クルドゥが出来上がります。サルデーニャの自然と移牧民の生活が詰まったチーズです。

最終的なチーズの大きさは直径20cm、高さ12cmほどです。チーズの重さは、薫煙と熟成する間に、1玉が6kgから4kgほどになるといいます。1~3カ月以下の若い



写真5 かつて移牧民に利用されていたピネツと呼ばれる小屋。チーズ加工もこの中で行われた

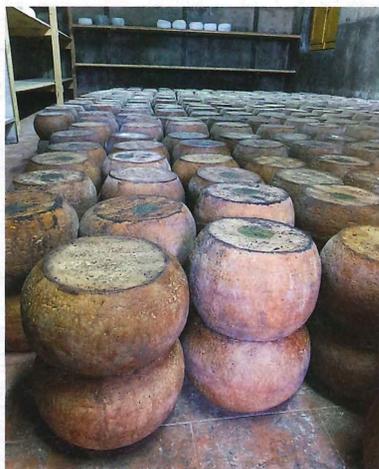


写真6 カズ・クルドゥの熟成

熟成チーズは料理の具材にして溶かして、6カ月以上の十分に熟成したチーズは擦り下ろして利用します。長期熟成したカズ・クルドゥは相当に硬く、薫製の風味も強く、大変個性的なチーズとなっています。

チーズの表面で飛び跳ねるウジ虫

いよいよウジ虫チーズの登場です。カズ・クルドゥの製造中に、チーズバエ(*Piophil casei*)が産卵してしてしまうことがあります。小屋の中で生活し、小屋の中でチーズを保存していましたが、致し方ありません。卵はやがてふ化し、ウジ虫が湧きます(写真8)。サルデーニャの人々は、逆にこのウジ虫をチーズの熟成に利用したのです。

ウジ虫が湧きだしたら、チーズを陶器などの容器に入れ、生乳を少々加え、上にイチジクの葉をかぶせて、湿度を保たせます。暖炉のある暖かい居室に静置し、意図的にウジ虫を繁殖させます。数十日後、内部がトロトロのクリーム状になったウジ虫チーズのカズ・マルズとなります。ウジ虫はチーズの表面で元気に踊り、にぎやかに飛び跳ねています。皆さんも恐らく、その光景に絶句させられ、とても食べる気にはなれないことでしょう。

ウジ虫チーズは硬くなったパン、甘いイチジクやブドウと一緒に食べるとおいしいといえます。生きたままパンに付けますから、ウジ虫の踊り食いです(写真9)。現地の人々は、おいしそうにモグモグとパンを食べていきます。ワインや蒸留酒が欠かせません。ウジ虫チーズは、ピリピリとする塩辛さ、トロトロに溶けたクリーム感、濃厚さが、硬いパンと甘い果物に良く合います。長期熟成カズ・クルドゥが相当に硬かっただけに、ウジ虫チーズのクリーミーさがたまりません。しかし最初に食べた人は、相当に勇気の要ったことでしょう。

チーズは、その乳タンパク質を分解・熟成させた方が断然においしく、分解・熟成の仕方が乳酸菌なのか、酵母なのか、カビなのか、幼虫(ウジ虫)なのか—ということなのです。サルデーニャでは、ウジ虫が寄生してしまつたと消極的に捉えるのではなく、逆にウジ虫



写真7 熟成したカズ・クルドゥの断面

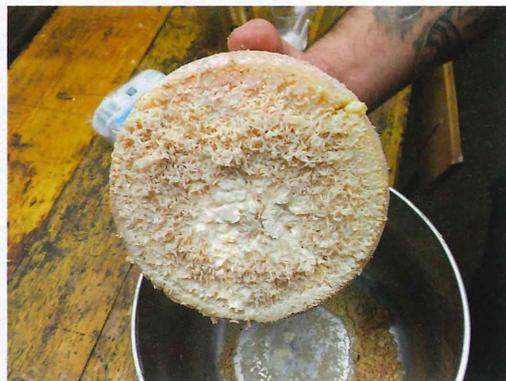


写真8 カズ・マルズの表面にびっしり湧いたウジ虫



写真9 ウジ虫チーズの踊り食い

を用いて積極的に熟成に活用しているのです。

世にも珍しいチーズを食べに、サルデーニャに出かけてみませんか。市場には流通していません。サルデーニャの山岳地帯を訪ね、定住した移牧民世帯に出会って友達になれたなら、このウジ虫チーズをきつと差し出してくれることでしょう。そんな偶然にしか食べられない、サルデーニャの移牧民の生活がぎっしりと詰まったチーズが、このウジ虫チーズなのです。



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)