

ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

第3回 西アジア—シリアの都市部・農村部の事例

平田 昌弘*

* HIRATA Masahiro (帯広畜産大学)

Key Words：都市・農村・乳製品・西アジア

本稿では、シリアの都市と農村での事例を中心に、乳製品の種類とその製造法、そして利用のされ方について紹介する。紹介する内容は、都市の乳加工についてはシリア北西部アレppo市で1993年から1996年まで長期滞在していた際に下宿していた大家家族やスークと呼ばれる商店街での聞き取り、農村に関してはアレppo市近郊での聞き取りにもとづいている

(図1)。水牛の乳を用いた乳加工は、シリア北東部のカミシリ市とマルキーエ市の農村での聞き取りによる。大家家族はアラブ系のクリスチャン家族であり、農民はアラブ系およびクルド系のイスラム教徒である。

アレppoや首都ダマスカスなどの大都市は年間降水量300mmから400mmに位置している。これらの地域では乳牛が大規模集約的に飼養されており、農家での少頭数飼養と合わせて、年間を通して牛乳が都市に供給されている。また、シリアの大部分を占める乾燥地帯ではヒツジやヤギの飼養が中心と

なり、搾乳シーズンの1月から9月頃にかけては、羊乳（実際には山羊乳が一部混入している）でできた乳製品が都市に供給される。一般的に西アジアでは、牧畜民はもとより都市や農村の人々も、ウシよりもヒツジの乳を尊重し、ヒツジの乳製品に愛着を持っている。羊乳でできた酸乳やチーズなどの乳製品の方が牛乳のものより、こってりして美味しいという。実際に羊の

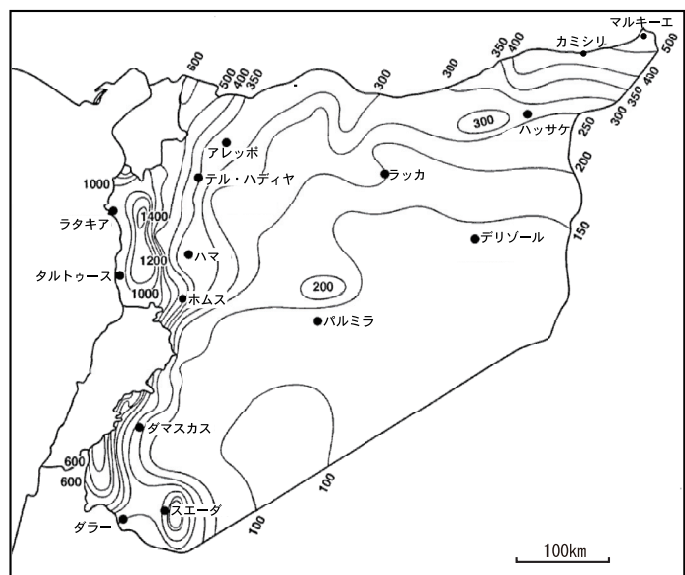


図1 シリアの等雨量線と主な市町村
(出典：Syrian Arab Republic, 1977；FAO, 1987)

乳脂率は平均 7.9% であり、牛乳の平均 3.8% よりも高い (Jeness and Sloan, 1970)。牛乳よりも羊乳への嗜好性は確かにあるが、牛乳も羊乳も乳加工技術や乳製品はほとんど変わらない。

1. ハリーブ

ハリーブとは生乳のことである。都市に住むシリア人は生乳を飲むことはほとんどない。たいていは酸乳やチーズ、バターオイルの形でしか利用しない。生乳を利用したミルクコーヒーもミルクティーもまず飲まない。乳製品の菓子をつくる時ですら、ニドなどのような乾燥粉末状の粉乳を使ったりする。成人が生乳を利用するのは消化に良いとの理由で風邪を引いた時くらいで、ガーク（硬パン）を生乳につけて食べたりする。この際の乳利用も保存用に備えてある粉乳を溶いたものであったりする。

街には生乳を売る乳製品屋がある。ヒツジの生乳を売る店はなく、都市民はウシの生乳しか利用できない。生乳を買いに来た客に、生乳をどのようにして利用するのかと聞いてみると、4・5kg も買って行く客は家でルズ・ハリーブ（米と乳のプディング）をつくるのだと答える。1・2kg を買って行く客は決まって子供に飲ませる



写真 1 クルド人世帯の朝食風景。ホブス（発酵平焼きパン）、イチジクのジャム、スイカ、オリーブ、サラダ、トゥガラシのペースト、そして、酸乳が並ぶ。

のだと答える。0.5kg とわずかに買って行く客は、老婆に飲ませるのだと答える。家庭で利用される生乳は、乳のプディングをつくる際や子供や老婆の栄養補給に利用される程度である。従って、都市に住む成人のシリア人は生乳を飲むことはほとんどないといえる。農村においても同様なことがいえる。成人が生乳を利用していない事実は、乳糖不耐症の問題が大きく影響しているものと考えられる。

2. ラバン

ラバンとは酸乳のことである。シリア人はウシよりヒツジのラバンを好む。中に入っている蛋白質も、ウシのよりヒツジの方が良く、血液にも良いのだといって健康論を持ちだす人もいるが、たいていのシリア人はヒツジの方がこってりして味が濃くて旨いのだという。ヒツジのラバンに慣れてしまうと、ウシのラバンではあっさりしすぎて物足りなく感じ、ヒツジのラバンのこってりとした丸みが旨く感じるようになる。シリア人は酸乳であるラバンをデザートとしては食べず、食事の一部として他のおかずと一緒に食卓に並べて、ホブス（発酵平焼きパン）ですくって食べる（写真 1）。都市では、ラバンは各家庭で生乳からつくられることはなく、乳製品屋やスークで売られているのを買ってきて調達する。農村では、各家庭で必要とするラバンを供給できる分のウシやヒツジはたいてい飼養しており、各家庭がそれぞれ加工している。

3. ラブネ

ラブネとは、水分含量を落した酸乳のことである。脱水処理を施した乳製品であり、分類としてはチーズになろうか。このラブネの味はとて濃厚であり、爽やかなクリームチーズを食

べている感がある。酸乳同様、シリア人はラブネもデザートとしてではなく食事の一つとして取り扱っている。ラブネを食べる際には、乾燥粉末のトゥガラシ、クミン、ミントを振りかけて、更に上からオリーブオイルをたっぷり垂らし、これをホブスですくって食べる。乳製品に辛味とオリーブオイル、そんなものが食べられるかと思えるが、その味は絶妙である。ホーム市でラブネを試された新沼杏二氏はその味を賞賛(1983:167)している。まったりとしたチーズに、辛味と香辛料のキレ、香草の爽やかさ、オリーブオイルは油分の丸味を付加づけていることに等しい。日本ではラブネ様の乳製品は未だ広く普及していないが、その上等な味わい、利用法の多様さを鑑みると、日本で必ずやブレイクする乳製品となろう。実際に賞味してみたい読者は、以下に説明するようにラブネをつくって試されてみるとよい。つくり方はいたって簡単である。

アレppoの大家家族で教わったラブネのつくり方は、酸乳を編目の細かい綿の袋に入れてぶら下げ、水分をポタリポタリと酸乳から排出させる(写真2)。約6時間後には、ドライな酸乳ができ上がる仕組みである。農民の家庭でもつくり方はほぼ同様で、酸乳を袋に入れて脱水させて、固形部分の濃度を高める。ただ、乳脂肪含量の割合でこってりさが異なり、乳酸菌や



写真2 ラブネつくり。

保持温度の時間で酸っぱさが異なってくる。ラブネの素晴らしさは、“こってりした爽やかさ”な風味にある。

街の乳製品屋では、ラブネをゴルフボール状に丸めオリーブオイルの中に漬けて売っているのも見られる(写真3)。オリーブオイルの中に漬けておくとラブネが酸っぱくなり過ぎないのだという。ラブネをオリーブオイルと一緒にホブスにぬりつけて食べる。

一般的ではないが、羊乳でつくったラブネの一部を長期保存用のドベルケにする世帯がある。ラバンをラブネにしてから、多量の塩と一緒に煮て水分含量を更に落す。熱いうちに瓶に入れて蓋をし、冬まで保存する。最後に上からオリーブオイルをたらし、薄い膜をつくってドベルケを空気から遮断する。こうするとカビがこないのだという。冬には、水で溶かしたドベルケでクッベ(ピロシキ風肉料理)を煮たり、スープなどにして利用する。少なくとも、アレppo市南方30kmに位置する農村部、アレppo市北方30kmのクルドの村アフリーンでは、このドベルケをつくっている。都市のアレppoでは一般的にはつくらない。おそらく都市では、牛乳の酸乳が一年中手に入るため、ドベルケをつくる必要がないものと考えられる。牧畜民では、ドベルケに類する乳製品はヒゲット・ムネであろう(前号のVol.53 No.2(平田, 2011)参照)。



写真3 オリーブオイルに漬けられたラブネ(手前中央)とドベルケ(右)。

煮詰めはしないが、ヒゲット（都市のラブネに相当する）に多量の塩を混ぜて小塊にし、完全に天日乾燥させた形態で牧畜民は冬に備えて保存している。

4. ジブン・ハドラ

ジブン・ハドラとは「若いチーズ」のことである。若いチーズというだけあり、つくたてのチーズを指し、これは非常に濃度の高い塩水で処理した長期保存用のチーズ、ジブン・ムサンナラ（以下説明）に対応した言葉となっている。ジブン・ハドラにも羊乳と牛乳のものがあるが、シリア人はやはりヒツジのチーズを好む。ジブン・ハドラには2種類あり、全く塩が用いられていないジブン・ヘルーと軽く塩づけされたジブン・ハドラがある。両方とも長くても1ヶ月以内には消費し長期保存用にはしない。ヘルーとは「甘い」の意であり、ジブン・ヘルーは塩が全く振りかけられていないので甘いチーズとされている。この内、そのまま食べられるのは、塩がわずかに振り掛けられたジブン・ハドラである。ジブン・ヘルーはそのままでは食べられることはなく、ジブン・チラル（以下説明）加工に利用される。

都市ではジブン・ハドラを家庭でつくらず、乳製品屋やスークから購入してくる。牧畜民は

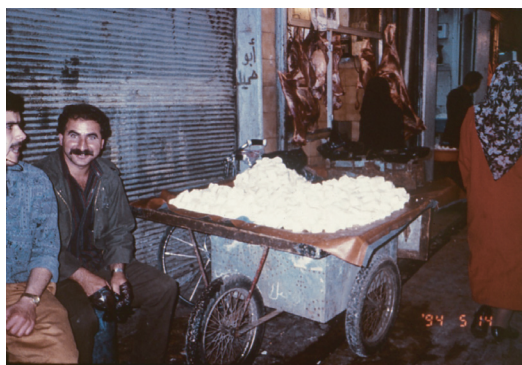


写真4 初夏の風物詩、ジブン・ハドラ売り

このチーズのことを単にジブンと呼ぶ。ジブン・ハドラのつくり方は、先ず搾りたての生乳からゴミを布で漉し、加熱することなく、粉末状のレンネットを少量加える。すると、間なしに固形部分と液体部分が分離してくる。固形部分を布の中に入れて、数時間静置して脱水したものがジブン・ハドラである。これを、豆腐位の大きさに切り分け、軽く塩をまぶしておく。

ジブン・ハドラはまるで、白い豆腐のように見える。熟成が進んでいないできたての若いチーズなので、乳の固形分をただ固めた状態であり、食感もクネクネしてほとんど豆腐に近く、淡白な味わいである。シリア人はむしろ、このできたての若いチーズの持つ瑞々しさと若々しさを楽しんでいる。ジブン・ハドラだけを食べているのならば、ジブン・ハドラに対する特別な感覚は持ち得ないのであろうが、他にも幾つかあるチーズとの対比においてはじめて、清々しさを持つジブン・ハドラの存在が際立ってくる。店頭に並べられた羊乳によるジブン・ハドラは搾乳シーズンの主に春から夏にかけての風物詩となっている(写真4)。日本でも、チーズ食文化がもう少し根付けば、つくりだての新鮮な非熟成のチーズの瑞々しさを味わう嗜好性がきつとくることであろう。

5. ジブン・ムサンナラ

ジブン・ムサンナラとは中長期保存用のチーズのことである。ジブン・ハドラのままでは少量の塩でしか処理していないため長期保存ができない。ヒツジの搾乳シーズンでない秋から冬にかけてチーズを保存しておく必要があるため、濃塩水でチーズを処理する。それがジブン・ムサンナラである。ムサンナラには「塩水で煮られた」の意味が含まれている。ジブン・ムサンナラには、夏から秋にかけての中長期保存用と秋から冬にかけての長期保存量の2種類があ

る。大家族では、ジブン・ハドラの価格が最も安い4月から6月にかけて、ジブン・ムサンナラづくりを毎年おこなっている。このように、都市の各世帯では、ジブン・ムサンナラづくりは1年に1度まとめて主におこなわれている。

ジブン・ムサンナラづくり方は、まずジブン・ハドラに多量の塩を振り掛ける。塩を振り掛けて最低48時間待つ。そうするとジブンから黄色い液体のホエイが抜け出てくる。ジブン・ハドラは豆腐を思わせるような柔らかさを持っていたが、この時点でジブンはゴムのように引き締まる。ここで塩づけを十分におこなわないと、以下の処理中にジブンは熱で溶けてしまうという。塩づけで出てきたホエイを沸騰させ、その中にジブン・ハドラを入れて加熱する(写真5)。加熱することにより腐敗菌を殺し、ジブンから更に水分を抜き取るのだという。ここで初めてジブンに加熱殺菌がおこなわれたことになる。ジブンをいったん取り出し、冷めるまで静置する。加熱したてのジブンは柔らかいが、冷めると固くなる。煮たてたホエイが冷めると、その中にジブンを戻し瓶につめて涼しい場所か冷蔵庫内で保存する。これが中長期保存用のジブン・ムサンナラであり、夏から秋にかけて食べられる。

更に高濃度の塩水で処理されたのが長期保存用のジブン・ムサンナラである。塩づけでジブ



写真5 ジブン・ムサンナラづくり。

ン・ハドラから出てきたホエイに更に塩を加え、ジブン・ハドラを入れて加熱する。煮たてた後にジブンを取り出して、静置してジブンを冷ます。これを高濃度の塩水(生卵の半分が表面に浮く程度)が入った瓶につめ、更に上から塩をまぶして涼しい場所か冷蔵庫に納めて保存する。瓶の中でジブンから更に水分が出て、ジブンが更に固く引き締まるという。冬までもたせるジブンには多量の塩が使われているために、とても塩辛く、かつ、石のように固い。これを秋から冬にかけて食べ、食べる際には瓶から取り出し2日間位水に漬けて、塩抜きと柔らかさを与えてから利用する。

中長期保存用と長期保存用のジブン・ムサンナラづくりの際、沸騰したてにハッペトバラケ(*Nigella sativa*の種子、ブラック・クミン)とマハラブ(*Prunus spp.*の種子)を振りかけることがある。ハッペトバラケとサハラブを加えるかどうかは各世帯によって違う。シリア人はこのジブン・ムサンナラを少しずつ毎日食べる。味気のないパンのホブスと塩辛いジブン・ムサンナラとが良く合う。大家族の食卓には何時でもジブン・ムサンナラが上っていた。シリアでは、「チーズは家の必需品」とまで呼ばれている。台所に食べ物がなくなったとしても、チーズさえ有ればなんとかなるという。都市の昼食には肉を使ったその日一番のメイン料理が出るので、チーズは昼食には用いられず、専ら朝と晩の食事に供せられる。朝晩にシリア人はこれらのチーズを色々な形でほとんど毎日楽しんでいる。シリアでは、チーズは果物、野菜、紅茶、ホブス、ガークなど、あらゆる食べ物と一緒に食べられている。

6. ジブン・チラル

ジブン・チラルは、ストリングチーズに相当する。材料は塩づけされていなジブン・ヘル

を使う。ジブン・チラルづくりもジブン・ムサンナラづくりと同様に、ジブン・ハドラの価格が最も安い4月から6月にかけておこなわれる。

まず、豆腐状のジブン・ヘルーの塊を手で潰す。小さく潰れたならば、鍋に少しの水をはり、その中でバラバラにしたジブン・ヘルーを強火で煮始める。加熱を進めるとジブン・ヘルーから乳白色の液体が出てきて、乳脂肪を主とする液体部分と乳蛋白を主とする固形部分が分離し始める。加熱中はスプーンでジブンを何度も打ち返し、15分位すると固形部分にまとまりが出て一つの塊になる。その形態は、つきたての白いねっとりとした柔らかい餅のようである。スプーンでジブンを練ると糸を引くようになるのが良い状態であるという。ザルの上に鍋の中身を空け、液体部分と固形部分を分離する。すぐにハットバラケとマハラブの粉末を表面に振りかけて、何度か打ち返してジブンの中に混ぜ込ませる。次に、野球ボール位の大きさに小分けする。中心に両手の親指を突っ込み穴を空け、少し伸ばして3重位の輪をつくる(写真6)。そして、両手一杯にジブンを広げる。引き伸ばされて細長くなったジブンを、何重かの小さな輪にして重ね合わせる。そうするとジブンの温度が急激に下がるので、次ぎの引き伸ばしからは小さい円を広げるに留める。更に小さい円を3回位つくって、引き伸ばしが終了する。チー



写真6 ジブン・チラルづくり。

ズはストリング状になっている。引き伸ばしている途中で、両手にジブンを掴んだままジブンを何度か叩く。こうすると、でき上がったジブンの各ストリングが更に髪の毛のように細く分かれるのだという。最後に、ジブンをねじり、一方の端に小さな穴をつくり、他方の端を入れてジブンをしっかりと固定する。暖かい内でないとジブンを引き伸ばすことができないので、ザルに空けてからねじり込むまでの行程は素早くおこなわれる。そして、ジブン・チラルを冷水に数分間浸してから、濃塩水に漬け、涼しい場所か冷蔵庫に入れて保存する。ヒツジを飼っている農村や牧畜の集落では、ジブン・チラルはつくられていない。ジブン・チラルは都市のチーズである。

なぜ、塩づけのジブン・ハドラはジブン・チラルづくりに用いず、ジブン・ヘルーだけを用いているのだろうか。ジブン・ハドラを潰して火にかける時に、発酵が適度に進行していないと、固形部分が塊にならず、また伸ばしてもすぐに切れてしまうという。発酵が加熱時の固形部分の結合にどう関与しているかは定かではない。塩づけジブン・ハドラは、つくりだてのジブンに塩をすぐに付けてしまい発酵を抑制してしまうので、ジブン・チラルづくりに適さなくなる。ジブン・チラルづくりに、ジブン・ヘルーの発酵をどれだけ進めるかの目安はおおよそ24時間で、発酵の様子を見てこれよりも長くしたり短くしたりする。

ジブン・チラルもジブン・ムサンナラ同様に、あらゆる食べ物と一緒に食べられる。特に、ホブスに挟み加熱してサンドイッチとし、間食や子供のおやつにされる。

ジブン・ヘルーを鍋で加熱した際に、乳白色の液状部分と固形部分が分離した。この乳白色の液体は乳脂肪を含み、サムネ・ジブンと呼ばれる(写真7)。サムネとはバターオイルを意味するが、この場合の乳白色の液体はむしろク



写真7 ジブン・チラル (左) とサムネ・ジブン (右)。

リームに近い。シリア人はイスラム教徒もキリスト教徒も、このサムネ・ジブンをとても大切にしている。誕生日、クリスマス、イースター、アード（イスラム教の祝日）などの祝いの日用の菓子・ガークづくりに用いるために、冷凍庫に入れて大切に保存しておく。中尾（1972:163）は、広く旧大陸を通観し、凝固剤使用系列群の乳加工技術では乳脂肪分画はなく、凝固剤使用系列群以外の諸系列群からは乳脂肪分画があると述べている。しかし、ジブン・チラルづくりの行程ではサムネ・ジブンが副次的に得られているように、シリアの都市においては凝固剤使用系列群からも乳脂肪の分画が確かに存在している。

7. カミシリ市およびマルキーエ市におけるケシタ

トルコとの国境近くの町であるシリア北東部のカミシリ市とマルキーエ市では、シリアでは一般的でない乳加工がみられる。カミシリ市にはハブール川が流れ、その川沿いでアラブ系の農民がジャムース（水牛）を飼養し、中尾（1972:163）の分類でいうクリーム分離系列群に類別される乳加工がおこなわれ、ケシタと呼ばれる乳製品がつくられている。

水牛から搾乳した生乳を大鍋に入れて蓋を

し、水牛のジャツラ（糞）を燃料にして加熱する。加熱して20分したら蓋を開ける。この時点で泡が表面を覆っている。乳をすくい上げ、鍋の中に流し落とす操作を2,3分毎に5,6回繰り返す。加熱すること合計45分、鍋を熱源から外し、別の平たい鍋に、できるだけ高い位置から勢いよく流し落とす（写真8）。この平たい鍋を布5,6枚で上から覆い、水牛の糞で更に弱火加熱を続ける。2時間程加熱したら熱源を取り除き、そのまま一晩静置させる。次の日の早朝には乳脂肪が上層に浮上している。この乳脂肪の層を取り出したものがケシタである。従って、ケシタはクリームに相当する。水牛の乳は牛と比べて脂肪含量が高く（Jeness and Sloan, 1970）、ケシタづくりには有利である。シリアではケシタをクリームの状態で食べ、加熱してバターオイルにすることはない。ケシタを取り除いた後の低脂肪乳は酸乳にし、酸乳も売却する。カミシリ市のケシタを売る店屋では、クリームの皮が3つ折にされて売られている。ケシタの風味は、口の中に入れると舌の上でとろけ、非常に爽やかな上等な味がする。これを、カミシリ市の食堂では、蜂蜜とホブスと一緒に出す（写真9）。朝食時にのみ出される。ホブスと一緒にケシタと蜂蜜とを食べると、その上等な味と共に、力が身体に満ちていく感覚



写真8 カミシリ市でのケシタづくり。

を覚える。日本での新たな乳製品の開発と利用を考えられている方は、一度、視察しておく価値はある。

実際に観察はしていないが、シリア中西部のハマとホムスにおいても水牛の乳を利用してクリーム分を集めた乳製品が存在しているようである。この乳製品をつくっている当人に聞いてみると、カミシリ市とマルキーエ市でつくられているケシタとはほぼ同様である。しかし、呼び名が異なり、カイーマックと呼ばれている。アレポ方言ではqの子音が発音されないため、イーマックとも聞こえる。カイーマックはトルコ語由来の語彙である。水牛は水量の多い場所を必要とすることが絶対条件であるから、水牛を飼育できる場所は乾燥地においては必然的に限られてくる。シリア国内にはこれらの地域の他にも水の豊かな地域はある。しかし、水量の豊かな地域に、水牛の飼養を選択し、その乳加工にクリーム分離系列群を採用した地域が、シリアにおいてはシリア北東のカミシリ市とマルキーエ市、ハマ～ホムスの一部だけである、ということになる。シリアにおけるケシタは、環境、家畜種、乳加工技術の3つ要素が揃って初めて生み出される乳製品の事例である。



写真9 カミシリ市では、ケシタに蜂蜜、ホブス（発酵平焼きパン）を朝食としている。その日一日、満足感に浸れる。

その他の乳製品

これらの乳製品の他に、ジブン・シャングリーシュがある。ジブン・シャングリーシュは、ラブネに塩を加えて野球のボール状にし、外側に粉末状ザータル (*Thymus syriaca*, タイムの一種)、オリーブオイル、粉末状トウガラシ、塩をつけ、熟成させてつくる。外見的には緑の大きい団子のように見える(写真10)。食べる際には発酵が進み、内側は橙色になっている。酵母や乳酸菌の種類については不明である。ジブン・シャングリーシュはシリア中西部のホムス市が産地として有名であり、ジブン・ソールカとも呼ばれることがある。

ジブン・アジアワーンとはゴータチーズなどのように加熱するととろける熟成チーズを指す。ジブン・アジアワーンは一般世帯でつくることは決してなく、シリア国内の工場で加工されている他、ヨーロッパから輸入されている。バターは朝晩の食事にジャムと共に、バターオイルは料理用の油分としてそれぞれ利用されている。



写真10 ハーブや香辛料が表面にまぶされたジブン・シャングリーシュ。

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 参考文献 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

- 1) 中尾佐助, 1972.『料理の起源』日本放送出版協会.
- 2) 新沼杏二, 1983.『チーズの話』新潮選書.
- 3) 平田昌弘, 2011.「ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品 第2回 西アジアーシリアの牧畜民の事例」『New Food Industry』53(2): 59-67.
- 4) 平田昌弘, 宮崎昭, 1998.「シリアの都市や農村で利用されている乳製品」『食の科学』247: 46-55.
- 5) FAO, 1987. *Agroclimatological Data for Asia*. FAO, Rome, Italy.
- 6) Jenness, R. and Sloan, R. E., 1970. The composition of milks of various species, A review. *Dairy Science Abstract*, 32: 599-612.
- 7) Syrian Arab Republic, 1997. *Climatic Atlas of Syria*. Climate Division, Meteorological Department, Ministry of Defence, Damascus, Syrian Arab Republic.

注) 本稿は、1998年9月号の『食の科学』誌に発表した「シリアの都市や農村で利用されている乳製品」をもとに書き改めたものである



シリアでは2月に入ると、これから始まろうとする麗らかな春の訪れを告げるかのようにアネモネが先ず咲き出す。木々の間にこじんまりとして、ひっそりと咲いている姿は、とても可愛らしく美しい。全てのことには時が有り、乾燥地でも花々で覆われる時が有る。アネモネが登場することで、シリアの大地は紫色、クリーム色、赤色の柔らかな色合いで飾られることになる。花言葉は「病氣」「期待」。これは、アネモネの儂さと多年生とによる。