

[研究ノート]

スペインチーズの特徴と現状

大 岩 昌 子

0. はじめに

今は名前を思い出せないラ・マンチャ地方のある村に、ひとりの郷士が住んでいた。遠い昔のことではない。槍掛けには槍、古い盾、やせた馬に、足の速い猟犬を備えていた。羊の肉よりも牛肉の方がいくらか多い煮込み、たいていの晩はひき肉と玉ネギの和え物、金曜日はヒラ豆、土曜日は脂身入りの卵焼き、日曜日には小鳩あたりが添えられるという食事のために、農場の収入の四分の三は費やされた。

(『ドン・キホーテ』第1章 名高き郷士ドン・キホーテ・デ・ラ・マンチャの人となりと暮らしぶりについて、野谷文昭訳)

17世紀の初め、スペインの中央からやや南部に位置するラ・マンチャ地方を舞台としてミゲル・デ・セルバンテス(1547~1616)によって書かれた『ドン・キホーテ』は、この一節から始まる。言わずと知れた、騎士道物語を読みすぎて自らを騎士と思い込んだ郷士が「ドン・キホーテ」と名乗り、従者サンチョ・パンサと馬のロシナンテを引き連れて旅に出る物語である。読者は話の冒頭で、ドン・キホーテ家の毎日の食卓を垣間見ることになる。清水(2010)ⁱⁱ⁾は、その「食習慣」の章の中で、中世の身分制社会においては、食は身分と関係づけられ、各人は身分相応のものを食することが必要であるが、こうした発想がスペインで確立したのは、14世紀後

半あたりと推察する。例えば食べ物に「にんにく」、「玉ネギ」などを多用するのは、低い身分の積極的な証とされ、ドン・キホーテに「臭いでお前(サンチョ)が平民の出であることがわかってしまわないように、にんにくと玉ネギは食べるな」(後編43章)と言わせているのだ。また、17世紀前半までのスペインは黄金時代と形容されるものの、民衆は飢饉に苦しめられていたのも確かである。そんな中、下級貴族ドン・キホーテ家の食卓の様子を見ると、平日の晩はひき肉と身分の低い象徴である玉ネギの和え物という質素なメニューが多く登場するものの、週末の食事はやや贅沢に想定されている。なんとといっても収入の4分の3が食費に費やされる、エンゲル係数の高い食生活に見立てられているのだ。

… 肉が振る舞われたあと、次は毛皮の上にハシバミの実が大量に広げられ大きなチーズの塊半分も どんと置かれたが、このチーズは漆喰でできているのかと思えるほど固かった。(『ドン・キホーテ』第11章 ドン・キホーテと羊飼いのあいだで起きたこと、野谷文昭訳ⁱⁱⁱ⁾)

こちらは話が進み、ドン・キホーテが羊飼いたちと共に食事をする場面である。ここでは具体的にチーズの塊が登場してくる。当時、飢饉の影響もあって、保存や携行に容易いハモン(ハム)やチーズなどの保存食が好まれ、発達を遂げたとされる。描かれているチーズはいわゆる伝統的なチーズ、ケソ・マンチェゴ Queso Manchegoであろう。この物語がラ・マンチャ地方を舞台として創作されていることを思い出していただきたい。Queso Manchegoとは「ラ・マンチャ地方のチーズ」そのものを意味するのである。ちなみに、チーズはフランス語でfromage、イタリア語でformaggio、一方、同じロマンス語系でもスペイン語ではquesoと呼ばれる。この違いは前者が古代ラテン語の押し型を意味するforma、後者がチーズを意味するcaseusという異なる語源を持つことから説明できる。

スペインは26のPDOチーズ（後述）を誇る、チーズ大国と言って過言ではない。それにもかかわらず、スペインチーズはフランスやイタリアのそれと比較して、日本ででの存在感がまだまだ大きくないのは残念なことである。本稿は、まず、スペインチーズをスペインの地理と共に概観、そして、拙稿（2014^{iv}, 2015^v）で考察したチーズ大国フランス、イタリアのそれと比較することで、スペインチーズの特徴を浮き彫りにすると共に、スペインのチーズ市場の現状を把握することを主な目的とする。

I. ケソ・マンチェゴ

先のドン・キホーテと羊飼いの会食に話を戻そう。ここで描かれるケソ・マンチェゴとはいかなるチーズなのだろうか。チーズの塊は「どんと置かれ」「漆喰のように固い」などと描写されているだけに、ケソ・マンチェゴはかなり固いチーズと想像できる。本チーズは日本でも見かけるようになったが、スペインでは最も知名度が高く最重要視されている。チーズの種類としては加熱圧搾（*pâte pressée cuite*）タイプであり、同タイプで有名なチーズに、パルミジャーノ・レッジャーノというイタリアのチーズがある。この「加熱圧搾タイプ」と「圧搾タイプ」とでは、製造過程が異なる。圧搾タイプはプレスしてつくるカテゴリの1つで、水分が少なめではあるが、締まって弾力のある組織を特徴とする。一方、加熱圧搾タイプは、カードのカッティングの際、40℃以上に加熱するという点で圧搾タイプとは異なる。この製法により、チーズ内の水分はより少なくなり、チーズの中で最も硬質で、熟成期間として半年から長い物で2年以上という長期間の保存に耐えられるものとなる。さて、羊飼いたちとの会食に出されたこのチーズの特徴は、なんとと言っても乳種としてマンチェガ種の羊乳を使用していることだろう。ケソ・マンチェゴの生産地域はマドリッドの南西に位置する標高600 m 以上の高原を含むことになっているが、この地域の冬は寒さが厳しく、夏は長く乾燥している^{vi}。こうした気候で乳脂肪分が高くなり、香り高いやや刺激的なこの羊乳の性質がそのままチーズにも反

映されているのだ。カステイーリャ・ラ・マンチャ州の特産であり、ヨーロッパ認証システムの内、最高ランクのPDOに認定されている。牛乳や山羊乳の混乳でも製造されるが、その場合、PDOとは認められない。

次にサイズ感であるが、直径9-22 cm、高さ7-12 cm、重さ1-3.5 kgとやや大きさにばらつきがあるものの、概ね中型サイズである。一般的にPDOに認定されているスペインのチーズには大型サイズは見当たらず、大きくても4キロ程度であり、大型チーズの多いイタリアとは対照的である。ケソ・マンチェゴの側面には、成型型につけられたジグザグ模様が施され、上面には、ドン・キホーテが馬に乗ったラベルが添付されているため、他のチーズと見分けが付きやすい。熟成期間として主に3種類の設定がある。fresco (フレッシュ) タイプは2ヶ月、curado (硬化) タイプは6ヶ月、añejo (長期間熟成) タイプは非常に硬く、2年とされる^{vii}。フレッシュタイプのケソ・マンチェゴはまだ柔らかな生地ではあるが、熟成期間に従い、生地の目は詰まり、硬くなっていく。

II. その他のスペインチーズの特徴

前節ではケソ・マンチェゴを紹介したが、他の代表的なスペインチーズについて、スペインの地理とともに概観してみたい。

スペイン北部は、東からカタルーニャ州、アラゴン州、ナバラ州、バスク自治州、カンタブリア州、アストゥリアス州そして、最西端にガリシア州がある。このガリシア州にはサン・シモン・ダ・コスタ San Simón da Costa という円錐形の個性的な形をしたスモークタイプの牛乳チーズがある。熟成期間は最低45日間とされる。大型サイズは底辺13-18 cm、重さ800 g - 1.5 kg、中型サイズは底辺10-13 cm、重さ400 - 800 gである。食感はしつとりしておりかすかにスモークされた香りが漂う。

アストゥリアス州とカンタブリア州にまたがるカンタブリア山脈には洞窟が多く、自然なカビが生育する個性的な青カビチーズが多く作られている。この辺りのチーズは外側から内部に向けて自然にカビを発生させる製

法である。例えばヨーロッパ認証チーズとして、カブラレスCabralesというチーズを取り上げてみよう。本チーズはアストゥリアス州東部にある3つの村のみで作られるが、完全に手作業での製造に限定されており、味はぴりっとした刺激性のあるチーズである。無殺菌の牛乳から製造されるが、春と夏は羊乳や山羊乳が混入される。カビは人工的に注入せず、熟成に際して用いる洞窟内で自然にゆっくりと外側から内部へ成長していく。これに対して、例えばフランスのロックフォールRoquefortは、人工的に*Penicillium roqueforti*という青カビを繁殖させる製法で作られ、従って、カブラレスとは逆にカビによる熟成は内部から外側に向かって行われる。カブラレスの熟成は最低3ヶ月で、半熟成から熟成タイプがあり、サイズとしては直径7-15 cm、重さ1-4 kgと定義されている。

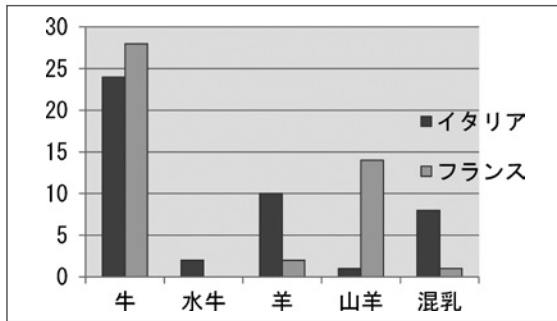
バスク、ナバラ州には羊乳チーズとしてイディアサバルIdiazábalがある。スペインは中世には羊毛の一大生産国であったが、その後は羊毛用原産種が乳製品生産用に転用され、羊乳チーズの生産量が増えてきた中でのチーズの一つと言えよう。熟成は最低3ヶ月であるが、半熟成から熟成タイプがある。サイズとしては直径10-30 cm、高さ8-12 cm、重さ1-3 kgと決められており、中型である。凝固には子羊のレンネット^{viii}が使用されるため味には辛みがあり、また、燻製されていることも多い。

地中海には本土側から順に、バレアレス諸島州、マヨルカ島、メノルカ島が浮かぶ。バレアレス州とメノルカ島で主に産出されるのはマオン・メノルカというチーズである。牛乳を原料乳とし、四角い形が特徴的である。その一遍の長さ15-18 cm、高さ5-9 cm、重さ1-4 kgである。餌となる草には塩気を多く含む加減で、独特な風味となる^{ix}。

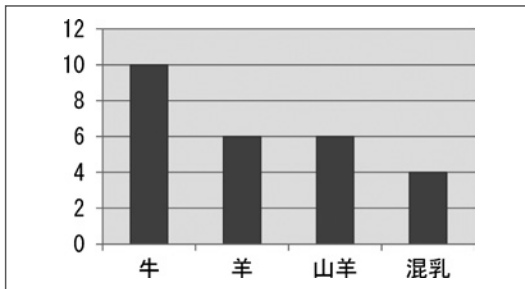
山羊乳を原料乳とするケソ・マホレロQueso Majoreroというチーズは、アフリカから100 km 沖合に浮かぶカナリア諸島で生産されている。熱帯特有の牧草を餌とするため、特有の強い個性が感じられるのだ。直径15-35 cm、高さ6-9 cm、重さ1-6 kgのものがPDOチーズとして認定されている。山羊乳が濃厚なだけに、乳脂肪分が最高55.5%以上にもなる。山羊チーズ

のスペイン最高峰とも称されている^x。

次のグラフ1はフランス、イタリアの、グラフ2はスペインのPDOの乳種数の比較である^{xi}。フランスとイタリアを比較すると、フランスでは山羊乳が多く、イタリアでは逆に羊乳が多い一方で、スペインでは同数である。山羊乳が多いのは、やはりフランスと同様イスラム文化の影響であろう。732年に、サラセン人がフランス勢力にトゥール・ボワティエの戦いで敗れた際、連れてきた山羊を放置した結果、ロワール河流域にシェーブルチーズの製法が伝わり、製造が盛んに行われるようになったという逸話も残されている^{xii}。また、スペインのチーズは、ほとんどフレッシュでも熟成でも食べられるため、熟成の方法より、原料乳で分類されることが多



グラフ1：フランスおよびイタリアのPDOチーズの乳種数



グラフ2：スペインのPDOチーズの乳種数

いのも大きな特長である。また混合牧畜が行われている都合で、混入チーズが多いことももう一つの特長として挙げられよう。

Ⅲ. スペインチーズの現状

ではスペインの、とりわけ家庭でのチーズの消費にはどのような傾向が見られるのだろうか。ここで、2013年4月にスペイン大使館経済商務部によって提出された報告^{xiii}を中心にその傾向を眺めてみたい。本報告によると、2012年、スペインのチーズ消費量は前年と比較してやや減少(0.6%)している。最も消費量が多いのは、種類別でフレッシュチーズ、続いて半熟成タイプのチーズ、熟成タイプのチーズの順となっている。面白いのは、種類によって消費する年代が異なることである。特徴的な部分を抽出すると、フレッシュチーズを最も多く消費するのは小さい子供のいる家庭、半熟性タイプのチーズは子供が成人した家庭か子供のいない夫婦、そして熟成タイプのチーズは社会階層の最も裕福な家庭であるようだ。フレッシュチーズはチーズの中でも平均価格が低めであることも若い世代に消費される要因ともなっている。ちなみに、家庭で消費するチーズの31%はこの種のチーズである。

農業・食糧・環境省が定期的に行っている消費パネル調査からの統計であるが、スペインの1人当たりのチーズ消費については、2012年には年間7.94 kgであった。ちなみに、フランスは年間26.3 kg、イタリアは21.8 kg、日本は2.2 kg^{xiv}である。州別でみると、カナリア諸島州とムルシア州が最もチーズを消費しているという。

次に、チーズのタイプ別の消費傾向はどうなっているのだろうか。まず、フレッシュチーズであるが、2011年と比較すると2.9%減少している。州別では、カンタブリア州、エストレマドゥーラ州、アストゥリアス州での消費が多い。また、半熟成タイプのチーズについては、2012年では全消費の21%だったが、この1年で1.1%下落した。カナリア諸島州、バレアレス諸島州、ムルシア州が最も多く消費した州とされる。次に、熟成タイプの

チーズであるが、こちらは消費が最も伸びた種類で、1年で7.1%増加している。最後に家庭でのプロセスチーズの消費であるが、こちらは2.9%増えており、アストゥリアス州、カンタブリア州での消費が最も多いという。

一方、2012年度の日本への国別輸入量の実績（財務省貿易統計）によるとオーストラリア39.9%、ニュージーランド28.2%、と両国で7割近くを占め、次にアメリカ合衆国11.4%、フランスが4.0%、ドイツ4.0%と続き、スペインから日本への輸入量はわずかに留まり、日本でスペインチーズの広がりは今後に期待される場所である。

表1は、2013年1月時点でのEU加盟国の認証チーズの数である^{xv}。スペインではEU加盟国として、多様な農業生産を奨励、製品名の模倣や誤用から保護することや販売促進を目的とする「品質保証システム」が機能している。隣国フランスと同様である。これをみるとフランスとイタリアについて、スペインのPDO数は豊富である。また、スペインにはこうした26種のPDOを含め、120種類以上のチーズがあると言われる^{xvi}。

表1：EU加盟国の認証チーズの数（2013年1月時点）

国	PDO	PGI	国	PDO	PGI
イギリス	9	3	ドイツ	4	2
イタリア	45	1	ベルギー	1	
オーストリア	6		ポルトガル	11	1
オランダ	4	2	ポーランド	3	2
ギリシャ	21		フランス ^{xvii}	44	6
スウェーデン		1	スペイン	26	1

Ⅳ. スペインの食文化体系におけるチーズの位置づけ

拙稿（2015）ではイタリアとフランスのチーズの特徴を、その食文化体系における位置づけから比較考察した。中でもチーズの食し方の違いが顕著で、フランスではデザート体系の一つとして甘いデザートの前にチーズを食す、すなわちチーズを食事の流れの中に取り入れているのに対し、イ

タリアでは料理の食材として利用されることが多い。こうした現状に至った歴的背景として、紀元前1000年の間に起きた、市場でのチーズ需要の高まりに応えるため、その保存性や量を確保できる加熱圧搾タイプの大型チーズが優位となってきたこと、このカテゴリのチーズが料理への汎用性が高いこと、フランス、イギリスと比較して肉類が不足しており、その代用品として食されてきたこと、さらにパスタはもともとその味付けにチーズが利用されてきたこと、などの点が主要な理由として考えられた。すなわちイタリアでのチーズは食卓に出してそのまま食べるものではなく、食材として捉えられてきたのである。一方、日本ではチーズに先んじて親しまれてきたワインとの相性により、食事の中でも料理の中でもなく、むしろ個別に食されることが多い。

では、スペインでチーズはどのように食されているのだろうか。最近日本でも人気のバルのカウンターには、小さいサイズの皿に盛るいわゆるタパスが多く並ぶ。これには例えば、チーズとオリーブを混ぜるだけの冷製タパスや温製タパスがある。こうしたバルのタパスは、スペインの食文化に欠かせない要素であることは疑いようもないが、こうした特徴的な食文化がスペインでのチーズの食し方に影響を及ぼしていると考えられるのもまた妥当であろう。すなわち、実際、チーズは食事の前にアペリティフと共に食されることが多く、これはタパスの延長線上として矛盾のない形態である。また、イタリアのようにメイン料理に多くのチーズが使用されないこともチーズが大型化していかない理由として挙げられる。

V. おわりに

本稿は、スペインチーズをスペインの地理と共に概観、そして、拙稿(2014, 2015)で考察したフランス、イタリアのそれと比較することで、スペインチーズの特徴を浮き彫りにすると共に、スペインのチーズ市場の現状を把握することを主な目的とした。

日本へのスペインチーズの輸入は、いくつかのチーズを除きいまだ非常

に限られており、それがフランスやイタリアのチーズと比較して日本での存在感がまだまだ大きくない状況につながっている。しかし、日本でのバル人気がスペインの食文化へ興味を持たせる牽引力となり、それがひいてはスペインチーズの日本への輸入を促進する原動力となる可能性は見逃せない。スペインのチーズの食し方そのものがバルなどで提供される、スペインの郷土料理と言えるタパスに大きな影響を受けているとも言えよう。スペインのPDOチーズは、牛乳、羊乳、山羊乳がバランスよく利用されており、洞窟で熟成される自然の青カビチーズや、島で製造される山羊チーズ、ラ・マンチャ地方の加熱圧搾チーズなど、十分に魅力のあるチーズが認められる。農業発祥の地から、ギリシャ、イタリア、そしてフランス、スペインとチーズ文化が広がりを見せていくとともに、その消費形態は各地域の食文化の特性や歴史的背景の中で形作られていくことが改めて感じられる。

-
- i 原文は *Don Quijote de la Mancha*, *Que trata de la condición y ejercicio del famoso hidalgo don Quijote de la Mancha*, p113 “Una olla de algo más vaca que camero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”.
- ii 清水憲男『ドン・キホーテの世紀—スペイン黄金時代を読む』岩波書店, 2010, 95-96.
- iii 原文は *Don Quijote de la Mancha*, p194 “Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa.”.
- iv 大岩昌子「日仏におけるチーズの歴史・文化的変遷と現状：パリ見本市視察報告を兼ねて」『名古屋外国語学部紀要』47号, 117-132, 2014.
- v 大岩昌子「イタリア食文化体系におけるチーズの位置：歴史的背景と現状から」『名古屋外国語学部紀要』49号, 155-169, 2015.
- vi *Le Guide des Gourmets Fromage*, Tandem Verlag GmbH, 2009.
- vii *ibid.*

- viii 凝固酵素。動物性レンネット、植物性レンネット、微生物レンネット、遺伝子組み換えレンネットなどがある。
- ix 『チーズプロフェッショナル』 CPA, 2014.
- x *ibid.*
- xi フランス、イタリアではPDOがほぼ同数のため一つのグラフにまとめている。
- xii 『チーズプロフェッショナル教本』 CPA, 2014.
- xiii <http://www.spainbusiness.jp/> (2016/3/1アクセス)
- xiv 日本乳業年鑑2013年度のデータ。
- xv CPA通信 (vol. 67) 2013年2月25日発行。
- xvi *Le Guide des Gourmets Fromage*, Tandem Verlag GmbH, 2009.
- xvii 2014年3月時点のINAOのデータによる。