

[研究ノート]

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——

大 岩 昌 子

0. はじめに

最近、日本のチーズ市場が活況を呈しているが、2014年2月に13回目の開催となったSalon du Fromage et des Produits Laitiersⁱの視察は、この状況が国内のみの印象ではないことを裏付けることとなった。輸出入あるいは製造業者の数々が日本の市場としての魅力を敏感に感じ取り、日本の業者との取引に積極的な姿勢を見せていたのである。詳しくは大岩(2014)を参照されたい。この中で、日本でのチーズ消費は年々増加し、この20年で倍増していることも指摘したが、一方、その消費形態はフランスとは明らかに異なる。フランスの食文化体系ではチーズを食後のデザートとして位置づけているが、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、食事の中ではなく、むしろ個別に消費されることが多い。では他のチーズ大国は如何なる消費形態を持つのか。例えば、フランスと同数(45種)のPDOチーズ(原産地名称保護、後述)を保有する隣国イタリアでは、チーズが最も料理の中で消費されると評される。こうした事情はいかなる歴史的背景によるものか、そしてその特性と現在のイタリアチーズとにいかなる関わりが認められるか探ることを本稿の目的とする。それに先立ち、フランスチーズの認証制度システムとの違いおよび現在のPDOチーズ群の具体的な比較を試みることで、両国の特性を浮き彫りにする。

I. チーズの品質管理

1. EU チーズの品質保証システム

1992年、EUはもともとフランスに伝統的に存在した認証制度（AOC, Appellation d'Origine Contrôlée、原産地呼称統制）を参考に、EU加盟国の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して、「品質保証システム」を創設したⁱⁱ。現在、その認証条件のレベルに応じて以下の4つのマークが制定されている。

1) PDO（Protected Designation of Origin、原産地名称保護、フランス語表記はAppellation d'Origine Protégée, AOP、イタリア語表記はDenominazione d'Origine Protetta, DOP）

認証条件が最も厳しいカテゴリである。製品に謳われている地域にて決められた伝統的な製法で生産されなければならない。さらに、その土地の風土を反映するような特徴を備えていなければならない。

2) PGI（Protected Geographical Indication、地理的表示保護）

生産、加工、調整の過程のうちひとつ以上が製品に謳われた地域でなされる必要がある。PDOより緩やかな基準となる。

3) TSG（Traditional Specialty Guaranteed、伝統的特産品保証）

生産する組織や製法が伝統的であることが求められる。

4) Organic farming（有機農法マーク）

2000年に制定されている。「有機農法」とは合成農薬、合成肥料、成長促進剤などを一切使用しないことを意味する。遺伝子組み換えも禁止とされる。

2. フランスの認証制度

フランスでAOPの審査、認可、管理を行っているのは、国立の研究所であるInstitut national de l'origine et de la qualitéⁱⁱⁱ（フランス国立原産地・品質研究所、INAO）である。フランス独自の制度であるAOCに認可された後、EU委員会に原産地名称保護の申請をし、異議申し立てがなければ、EUの

官報に登録、公表され、商品にAOPを表示することができる。AOCチーズ認可の条件は以下の通りである。内容は時代を反映してその都度補足、改訂される^{iv}。

- 1) 原料乳の種類、産出地域
- 2) 製造地域と製造方法
- 3) 熟成地域と熟成期間
- 4) 形、外皮、重量、乳脂肪分

3. イタリアの認証制度

一方、イタリアにはチーズ毎に保護協会（consorzio コンソルツィーオ）が存在し、管理チェックを担当している。こうしたシステムはフランスや他のEU諸国とは異なる独自の管理システムと言える。保護協会は1954年10月4日に発布された法律により制定されており、次のような権限が国から移譲されている^v。

- 1) それぞれの原産地名チーズの製造工程及び熟成工程を明確に規定し、チーズのイメージを保護する権限。具体的にはチーズにつける焼き印、刻印、または包装紙に印刷されているマークといった認証商標を所有し、この認証商標によりチーズの原産地、製造方法、品質などすべてを保証している。
- 2) 加盟メーカーに対し与える認証商標の信憑性を管理し、また、実際に販売されているそれぞれのDOPチーズが本当にその特定原産地で生産されたのであるかどうか常に厳しく管理するという権限^{vi}。

例えば、イタリアを代表する加熱圧搾チーズとしてParmigiano Reggiano（以下PR）、とGrana Padano（以下GP）がある。PRの生産地域としてEmilia-Romagna州およびLombardia州が^g、GPはPiemonte州、Lombardia州、Trentino-Alto Adige州、Veneto州、Emilia-Romagna州が登録されている。特にPRは世界各地で“パルメザン”という名のイミテーションが造られてき

ていたため、その歴史と伝統を守るため、PRの *consorzio*（保護協会）は厳密な検査を課す一方で、「プリマ・スタジオナトゥーラ」、「クラシコ」、「エクストラ」、「エクスポート」などに分けている。

そして、1992年に導入されたEU認証システムにより、さらに欧州諸国における検査水準が満たされるという仕組みを採用している。ただし、本システムが保護協会の持つ特異性やその権限を弱めることはない^{vii}。



Liguria州のSanremoで訪れた店の売り場に山積みとなったGrana Padano。側面にその印が見て取れる（2015年3月筆者撮影）。



Grana Padanoの1つに押された刻印。本物であることの保証となる（同上）。

Ⅱ. 現在のイタリアチーズ

イタリアは20の州によって国家をなすが、その地理的環境が複雑な故かチーズの数はフランスに劣らない。特に北部にはアルプス山脈とその山麓地域、ポー川流域には広大なパダーノ平野が広がり、この地域でのチーズ生産量はイタリアの大部分を占めていると言われている。表1からも、イタリア北部で生産されるDOPチーズの種類は南部の2倍近くとなっていることがわかる。Castelmagno（カステルマーニョ）のように生産量が極端に少なく幻のチーズと言われるものもあるが、Fontina（フォンティーナ）、Toma Piemontese（トマ・ピエモンテーゼ）、Gorgonzola（ゴルゴンゾーラ）、Taleggio（タレージョ）、Parmigiano Reggiano（パルミジャーノ・レッジャーノ）、Grana Padano（グラナーナ・パダーノ）、Pecorino Romano（ペコリーノ・ロマーノ）、Mozzarella di Bufala Campana（モッツァレッラ・ディ・ブーフアラ・カンパーナ）、Caciocavallo Silano（カッチョカッヴァロ・シラーノ）など日本で親しまれるチーズも多い。

表1：イタリア各州で生産されるDOPチーズの種類数

（生産地が複数の州にまたがる場合は全てを含む。）

北部（州名）	種類	南部（州名）	種類
Valle d'Aosta	2	Toscana	2
Piemonte	9	Umbria	1
Lombardia	11	Lazio	5
Veneto	7	Sardegna	3
Emilia-Romagna	5	Campania	4
Trentino-Alto Adige	5	Puglia	3
Friuli-Venezia Giulia	1	Molise	2
Marche	2	Basilicata	2
		Calabria	1
		Sicilia	4
計	42		27

州別に見ると、PDO チーズがイタリア全土の20州のうち北部の Liguria および南部の Abruzzo 以外の18州で生産されるほどイタリア全土に展開されており、イタリア食文化体系の中にチーズが深く息づいていることを再確認させてくれる。

次章では現在のイタリアチーズの実態をフランスのそれと比較することで互いの特徴を浮き彫りにしていく。

Ⅲ. 現在のイタリアチーズの特性

チーズは主に原料乳、製造方法（圧搾、加熱圧搾など）、表面の処理（白カビ、青カビなど）、凝乳法、熟成微生物、熟成時のタンパク分解の差などによって次のように分類される。

1. フレッシュタイプ：

熟成させないチーズ。本来熟成させるソフトタイプのチーズの作り立てをこのタイプとする場合もある。

2. ソフトタイプ：

1) 白カビタイプ：現在は表皮に白カビ（*Penicillium candidum*）を噴霧するのが普通である。マット状になったカビ層から蛋白質分解酵素が分泌されアンモニアを生成、カゼイン（蛋白質）を分解する。従って表面から中心に向かって軟化していく。

2) ウォッシュタイプ：チーズの表面を塩水や地酒で洗いながら熟成させる。塩水に培養したりネンス菌を添加することで、独特の風味がつけられる。

3. シェーブルタイプ：

山羊乳から作られ、熟成期間が短いものを多い。

4. 青カビタイプ：

青カビ（*Penicillium roqueforti*）をチーズ内部の隙間に繁殖させることで脂肪を分解、内部から風味を作り出す。蛋白質の分解力は弱いので白カビタイプほど柔らかくならない。

5. (非加熱) 圧搾タイプ：

加熱圧搾タイプと同様プレスしてつくるカテゴリの1つ。水分が少なめで、締まって弾力のある組織を特徴とする。

6. 加熱圧搾タイプ：

圧搾タイプとは異なり、このカテゴリはカッティングの際、40℃以上に加熱する。そうすることでチーズの中で一番硬く、熟成期間として半年から長い物で2年以上、長期間の保存に耐えられるものとなる。

以下のグラフはイタリアとフランスのPDO（原産地名称保護）チーズのタイプ別の数を比較したものである。

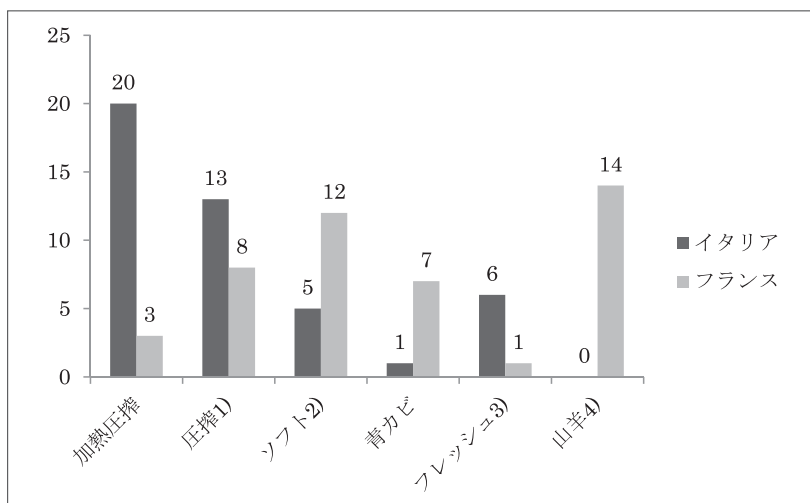


図1：PDOチーズ（45種）のタイプ別個数比較（イタリア・フランス）

- 1) パスタフィラータ^{viii}を含む。
- 2) ウォッシュ、白カビタイプ含む。
- 3) ホエータイプを含む。
- 4) 山羊乳100%のみ。イタリアにも一種類あるが、圧搾タイプに含まれる。

グラフから明らかなように、イタリアでは加熱圧搾および圧搾タイプが全体の73%であり、フランスの24%と比較して約三倍にのぼる。こうしたハード系はそのまま食することももちろん可能であるが、料理への汎用性が高い。一方、白および青カビ、あるいはウォッシュといったソフトタイプはイタリアが13%に対して、フランスが42%と圧倒的に多い。フランスではチーズがデザートとしての位置に君臨しているのもこういったチーズの種類が豊富であることも無関係でないだろう。フランスはシェブル大国と言われ、45種類中14種類がそれに分類される。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。イタリアにもシェブルがひとつあるが、これは圧搾タイプに分類されている。

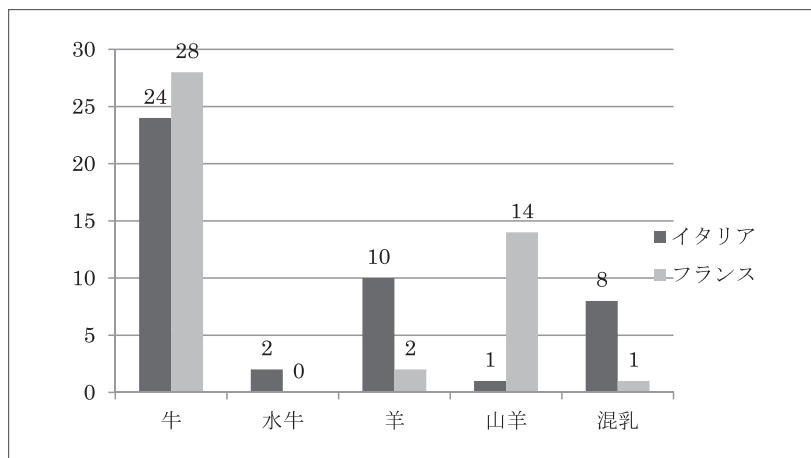


図2：PDOチーズ（45種）の乳種別個数比較（イタリア・フランス）

水牛を併せると、牛はイタリア57%、フランス62%と拮抗している。牛は羊や山羊と比較すると乳量が多く、加熱圧搾あるいは圧搾などの大きな

サイズのチーズ製造には欠かすことができない。一方、先のタイプ別比較でも述べた通り、山羊はフランスで、羊はイタリアで盛んに利用されていることがわかる。また、フランスのAOPチーズには混乳という発想がない。一種類あるのはコルシカ島のBrocciuというフレッシュチーズであり、ここは1769年までイタリアの都市が支配していた土地であり、食文化がイタリア本土の影響下にあったことも想像に難くない。

表2：PDOチーズの重量（イタリア・フランス）^{ix}

	イタリア	フランス
最低重量	Robiola di Roccaverano 250g	Rigotte de Condrieu 30g
最高重量	Grana Padano 40 kg	Borfort 70kg

まずイタリアのRobiola di Roccaveranoは固形分中乳脂肪分が最低45%、直径が10cm程度のソフトタイプチーズであり、フランスのAOPチーズの1つであるCamenbert du Normandieに近い大きさ・形であるが、その歴史は圧倒的に古くローマ時代にさかのぼることができる。産地はフランスとの国境にあるPiemonte州である。一方、フランスのRigotte de CondrieuはLoire河流域のシェーブルである。山羊乳は蛋白質や脂肪の粒子が小さいため、チーズの生地が脆く大型チーズが造り難い。シェーブルチーズ大国のフランスに小型のチーズが多いのはここに起因する。一方、フランスのBorfortはRhône-Alpes圏のSavoie県というまさしくイタリアとの国境であるアルプス山脈で製造される、加熱圧搾タイプのチーズである。

ここまでタイプ、乳種、重量に関して比較を試みたが、タイプと重量に関してはフランスの振りが大きく、多様な種類を有していると同時に小型のチーズが多いことから、やはりデザートとしての性質を垣間みることができる。

次章ではイタリアチーズがなぜ料理の中で多く消費されるようになったのか、さらにそれがここで見てきた現状といかに関わりを持つか、歴史的

背景から探る。

Ⅳ. イタリアチーズの歴史的背景と現状

そもそもチーズ製造の起源はその場所や時期ともほぼ農業の開始時にまでさかのぼることができる^x。紀元前七千年少し過ぎた辺りで、それまで不足していた、チーズ製造に欠かすことのできない二つの条件、＜1. ミルクが豊富に生産できる、2. そのミルクを集めて保存し、凝固させ、できたカードとホエイ^{xi}を分けるための容器がある＞という二点が満たされたこともチーズ製造が現実的になった理由として推されている^{xii}。乳利用文化の流れはこの西アジアから3つの経路で世界へと広がっていく。すなわち、第1ルートとしてホロートなどを製造する北東モンゴルへ、第2ルートとしてパニール、チャーナなどを製造するインド・チベットへ、そして第3ルートとしてフェタや現在に繋がるチーズ製造の中心となってきたギリシャ、イタリア、その他の欧州各国へと進む^{xiii}。第1ルートでは、乳酸菌により乳酸が形成され、pHが下がりカゼインが固まる現象である「酸凝固」と、80℃程度に加熱するとホエイ蛋白が凝固する「熱凝固」の2種を凝固法の主体とする。第2ルートでは、ここに凝乳酵素である「レンネット凝固」が加わる。これには植物性、微生物性のものがある。第3ルートでは、「レンネット凝固」が主体となる。

イタリアのチーズは、西アジアから先の第3ルートによって広がったギリシャからもたらされた。Kindstedt (2012)によると、エトルリアと呼ばれるイタリア半島の中西部地方では、エトルリア人がギリシャ文化を貪欲に手に入れようとし、その中で洗練されたエトルリア文明が結晶化しつつあったころ、チーズの種類に変化が起こってきた。特に紀元前1000年間に、酸および加熱凝固によるチーズ、すなわちソフトタイプのチーズ製造が減少していき、反面、擦りおろすタイプのチーズが高い評価を得るようになってきたのだ。紀元前7世紀に登場した青銅のチーズ下し金が南部のカンパニアからエトルリアまで広範囲の貴族の墓から発見されていることが

これを裏付ける。この現象は紀元を迎えるまで続き、チーズ製造は擦りおろして使用する、レンネット凝固による熟成型のペコリーノやカプリのチーズのタイプへとはっきりと転換していく。やがてこれはローマの特産品になるが、なぜこのような転換が起きたのだろうか。先の Kindstedt は、これを貴族たちの需要が市場で膨らんだことが要因であると推測する。日持ちすることや大きさを確保できるからである。現在のチーズをフランスと比較した場合、イタリアでは加熱圧搾タイプが明らかに優勢であると先に述べたが、これは紀元前からの傾向であったことがわかる。このタイプは料理への汎用性が高いがため、自ずと料理での利用の優位性が確立していった要因としてまずは挙げられよう。

一方、Castelvetro (1614執筆)^{xiv} はイタリア人が肉類よりも野菜や果物をよく食べる理由として、イタリアには肉類が豊富でないことを挙げる。16世紀のフランス人哲学者モンテーニュ (1563-1634) もイタリアではイギリスやフランスほど肉類を食べる習慣がないという観察を書き残している。こうした肉類の欠乏という環境の中で、魚や乳製品が代用品として料理の中で用いられ馴染むことになるのは自然なことであろう。Capatti & Montanari (1999) によると、実際チーズは長い間、農民と牧夫が食すものとされてきたが、中世の終わり頃から、肉類の代用品として小斎日および祭日の前に、やがて14、15世紀には四旬節中にも食べられるようになる。肉類の代用品として見なされながらも、その一方で食体系の中で重要な役割を持っていくわけである。そしてこの時代にチーズはイタリア食文化の中の大きな特徴となる。

ちなみに16世紀になると Bentivoglio (1557)^{xv} はその詩の中で、「チーズは人間の第1の食べ物であり、身体に力を与え、多くの料理に味わいを与える」と謳う。

さらに、イタリアでのチーズが料理を中心に利用される要因としてパスタも無関係ではないようだ。すなわち、この味付けにはその起源から必ずチーズが添えられることになっており、そしてそれが現在まで持続してい

る。

一方、フランスには認められない傾向として、イタリアには混乳によるチーズ製造が特徴として存在する。例えば、Robiolaは普通羊乳から製造されるが、そこに牛乳を加えることもできた^{xvi}。Capatti & Montanari (1999)によると2種類の乳を混ぜることはしばらく疑問視されてきたが、16世紀にはRomoli (1560)^{xvii}が「牛乳と羊乳を混ぜることで素晴らしいチーズができる」と書いている。もともとイタリアでは羊乳や山羊乳が重用され、牛はもっぱら作業用と見なされていたようであるが、この頃から混乳という概念が生まれ、その製造が始められたと考えられる。フランスでもこの時期から現在までPDOチーズとして残存する多くのチーズが存在するが、その中に混乳は認められない。

このようにイタリアでは何百年もの間、チーズは食卓に出してそのまま食べるものではなく、食材として考えられてきた一方で、フランス料理などの後押しもあり、チーズは19世紀後半には上流層の食卓で独自の地位を確立し始め、レストランではいまや新鮮な果物にかわって、デザートの前に食べられるようになっていく^{xviii}。トスカーナ地方にあるレストラン Gualtiero Marchesi でシェフ・ソムリエを長年勤めていた小谷悦郎氏のお話の中でも伺えたが、フランスで修行をしたシェフが中心となるレストランほど、食事の最後、甘いデザートの前にチーズがサービスされるようである。

V. おわりに

本稿はイタリアとフランスチーズの認証制度システムおよび現在のPDOチーズ群の具体的な比較を試みることで、両国の特性を浮き彫りにすること、フランスや日本とはその消費形態の異なるイタリアのチーズ事情はいかなる歴史的背景によるものか、そしてその特性と現在のイタリアチーズとにいかなる関わりが認められるか探ることを目的とした。

まず両国ともEU加盟国の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して、「品質保証システム」が機能している。しかしながら、イタリアにはチーズ毎に保護協会（consorzio コンソルツィオ）が存在し、国からかなり強い権限が与えられているという点で、国立の研究所である INAO がその管理にあたっているフランスと大きく異なる。むしろイタリアの consorzio の仕組みが他の欧州諸国と性質を異にするとするべきであり、それはイタリアの地方の独自性が歴史的に長く保たれてきた結果であろう。

隣国フランスのようにチーズを食事の流れの中の1つではなく、料理の食材として利用することに至った歴的背景として、紀元前1000年間の間に市場での需要の高まりとともにその保存性や量を確保できるという理由から加熱圧搾タイプのチーズが優位になってきたこと、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、などとまとめることができる。ギリシャからイタリア、そしてフランスへとチーズ製造は拡散して行く中で、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ったことは言うまでもない。

註

-
- i 隔年でフランス、パリにおいて開催される「チーズ見本市」である。
 - ii 高橋（2013）によると地理的表示に関する国内法の形態を大別すれば、1. 独立した知的所有権とみなし、独自の法制度で保護している国、2. 独立した知的所有権として知的財産法の中で保護している国、3. 独立の知的所有権と商標の両方で保護している国、4. 商標法のみで保護している国となる。1と2の制度は地理的表示を商標など既存の知的所有権とは独立したものとして捉えていることから独自の制度といわれている。
 - iii INAO <<http://www.inao.gouv.fr/>>（2014/3/14アクセス）
 - iv チーズプロフェッショナル協会（2014）『チーズプロフェッショナル教本

2014』.

v ibid.

vi 例えば、グラナパダーノのconsorzioでは以下のような役割が述べられている。

Il Consorzio Tutela Grana Padano riunisce da oltre cinquant'anni produttori e stagionatori del formaggio Grana Padano per garantire il rispetto della tradizionale ricetta come vuole il Disciplinare di produzione e l'alta qualità di ogni forma. Il Consorzio, su incarico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, svolge funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione, ivi compresa la collaborazione alla vigilanza, alla tutela e alla salvaguardia della DOP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione e comportamenti comunque vietati dalla legge, in ogni fase della produzione, della trasformazione e del commercio. <<http://www.granapadano.com/aspx/Home.aspx?idMenu=1022&liv=1&idAmb=56>> (2015/3/20 アクセス)

vii チーズプロフェッショナル協会 (2014)。

viii カード (後述) を熱湯の中で練り上げ、組織を繊維状に作る製造法。

ix チーズプロフェッショナル協会 (2014)。

x P. S., Kindstedt (2012).

xi 乳が凝固した凝乳をカードといい、そのカードから分離した液体を乳精またはホエイと呼ぶ。

xii 鴫田文三郎 (2010)。

xiii 斉藤忠夫他 (2008)。

xiv G. Castelvetro (1988) *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, a cura di E. Faccioli, Arcari. (1614年執筆)。

xv E., Bentivoglio (1557) *La satire et altre rime piacevoli*, Giolito de'Ferrari.

xvi 現在のRobiola di Roccaverano は最高85%の乳と山羊乳と羊乳のどちらかの2種または三種混乳。

xvii D. Romoli (1560) *La Singolar dottrina*, Tramezziono.

xviii Capatti & Montanari (1999).

xix 2015年2月インタビュー。

参考文献

- 大岩昌子 (2014) 「日仏におけるチーズの歴史・文化的変遷と現状―パリ見本市からの報告を兼ねて―」『外国語学部紀要』47, 名古屋外国語大学, 117-132.
- 斉藤忠夫他 (2008) 『現代チーズ学』 食品資材研究会.
- 高橋梯二 (2013) 「各国における地理的表示の概要と商標登録制度との関係」『農業・食糧の世界的枠組形成と国際交渉にかかわる研究』 2012年度報告書, 早稲田大学日米研究機構.
- 鴫田文三郎 (2010) 『チーズのきた道』 講談社学術文庫.
- チーズプロフェッショナル協会 (2014) 『チーズプロフェッショナル教本2014』.
- モンテーニュ (1965 - 1967) 『エッセー』 原二郎訳, 岩波書店.
- A., Capatti & M. Montanari (1999) *La Cucina Italiana - Storia di una Cultura* -, Glius. Lateraza & Figli S.p.a. Rome. (柴田均訳 (2011) 『食のイタリア文化史』 岩波書店)
- P. S., Kindstedt (2012) *Cheese and Culture, A History of Cheese and Its Place in Western Civilization*, Chelsea Green Publishing. (和田佐規子訳 (2013) 『チーズと文明』 築地書館)