



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

7

2014.9.5

イタリアのチーズ事情

チーズが好きです。ものすごく。

一口にチーズといっても、乳種や製法、風土、使用するカビや熟成期間などの条件によって、出来上がりはさまざま。フレッシュなもの、熟成したもの、白かび、青かび、牛乳、羊乳、山羊乳製…ひとつひとつに違った魅力があり、決して飽きることがありません。イタリアだけでもその数は400種を越えると言われますが、それぞれの個性を楽しめるのもナチュラルチーズに限ってのこと。

味覚の繊細さにかけては世界一と自称する日本、国内で異国の料理の味を忠実に再現する技術には定評のある日本ですが、ことチーズに関してはプロセスチーズが主流であり、チーズフードと呼ばれる、プロセスチーズやナチュラルチーズに混ぜ物をした食品さえ、すべてナチュラルチーズと同じチーズのカテゴリーとして認識されているのは…、悲しいことです。しかし、現状では国内のチーズ消費量のほとんどを輸入品が賄っているため、価格が安定せず、身近な食材としてナチュラルチーズを積極的に食生活に取り入れようという気持ちが消費者に起きにくいことも納得できます。

日本市場におけるナチュラルチーズの価格はやはり高いです。特にフレッシュタイプのチーズは日持ちしないため、輸送費の問題も関係して、現地との価格差が大きくなり、極端な例で言えば、イタリアではどこのスーパーでも購入できるリコッタチーズが、ローマで1パック(250g)が1ユーロ(140円弱)で購入できるのに対し、日本では1000円前後になってしまいます。

常に冷蔵庫には何種類かナチュラルチーズを保有していたい、冷蔵庫にチーズが入っていないとがっかりしてしまう私にとって、日本でのチーズへの出費は頭の痛い問題でした。チーズはあくまでも嗜好品に留めるべきという暗黙の了解がある日本で、食費の半分をナチュラルチーズ代が占めているなんて自慢できることはありません。その点、酪農大国であるイタリアのスーパーの乳製品コーナーは夢のよう。ありとあらゆる乳製品が格安で並べられ、日本でも人気のあるマスカルポーネ、リコッタ、モッツアレラといったフレッシュチーズの価格は100gで1ユーロを切ることも珍しくありません。これらほどこのスーパーでも手頃に購入できるため、サラダに添えられたり、パスタのソースや詰め物の具材、お菓子に至るまで、日常的に幅広く利用されています。



スーパーマーケットの乳製品コーナー



リコッタチーズ



切り売りチーズ。1パック2ユーロ



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

好きなものが安く、いつでも手に入る状況にいられるというのは何と豊かな事なのでしょう。信じられないほど安い値札が付けられた乳製品類の棚を見てうっとりしていると、後ろから声をかけられたことがありました。「ちょっとちょっとあなた、上の段のリコッタとって...12個。」一般的にパック詰めして販売されているリコッタのサイズは250gなので、この小柄な奥様は3kg分のリコッタを必要としているわけです。家でリコッタケーキでも焼くのでしょうか。ほうれん草と混ぜてカネロニに詰めるのかもしれない。実際に、原産地であるイタリア南部では、食べきれないリコッタを大量消費するためのレシピが数多くあり、これが伝統の郷土料理や郷土菓子として現在も受け継がれています。チーズを作る際に出るホエーをそのまま捨てるには惜しいという理由から再利用して作られた副産物であるリコッタは、豆腐の副産物であるおからのように、本来は安く買えてしかるべき食材なのです。とはいえ、これほど格安で買えるチーズは大手メーカー工場で大量生産されたものがほとんど。伝統的な食品を保護するための規定であるDOP制度をクリアした、いわゆる血統書付きのチーズは、量り売りのコーナーでやや割高で(といっても、国外で買うときとは比べ物にならないほど安いのですが)販売されていることが多く、嗜好品に近い扱いになります。ワインに置き換えて考えると、広く名が知れている高級品やDOP認定マークが付いているごく一部の商品よりも、地元産のテーブルワインの方が現地で日常的に多く消費されていることは想像に難くないはず。チーズに関する状況もこれと同じで、主婦層が料理用や毎日のサラダに添えるために手に取る商品は陳列棚のチーズコーナーに並べられている大手メーカーの工場製品なのです。一般的に、チーズといえば食後のひとときにワインと一緒に楽しむものというイメージがありますが、それはフランス産のチーズに当てはまるイメージで、イタリアにおけるチーズは、デザートやおつまみというよりは料理の食材、栄養源として考えられており、その証拠に、パスタ、リゾット、ピッツァなどの料理には惜しみなくチーズが使われ、フレッシュチーズは新鮮な野菜と一緒にどんどん食べられています。

本当のモッツァレッタとは

イタリアを代表するフレッシュチーズといえばモッツァレッタ。「パスタフィラータ」という南イタリア特有の製法で作られるモッツァレッタは、「明日作って今日食べる」という言葉があるほど新鮮さが重視されるチーズ。お豆腐と同じように、風味や形を保つため、塩水と一緒に容器に入れて販売されており、安くて新鮮さが命、どんな食材とも喧嘩しないという使い勝手の良さも日本における豆腐とよく似



量り売りコーナー



各社から販売されているモッツァレッタ



三つ編み型のトレッチャ



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

た存在です。

そのまま独特の弾力と新鮮なミルクの風味を楽しむもよし、熱を加えて糸を引く性質を楽しむもよしと、活用度の高いモッツアレッラは、いまや世界中で愛されており、ポッコンチーノと呼ばれる一口サイズのものから、三つ編み状のトレッチャまで、形や大きさもさまざま、各メーカーによる品揃えも豊富です。

現在では世界的な需要の高まりに応えるため、イタリア全土に限らずイタリア国外でも作られるようになったモッツアレッラですが、それらはほぼ牛乳製。本来モッツアレッラとは、水牛の乳を原料に南イタリアで作られるものだけを指す名称です。それに関わらず、現在、市場での主流を牛乳製が占めている理由としては、飼育が難しく、乳牛に比べて搾乳量が少ないという水牛乳そのものの希少性が挙げられます。さらに近年では水牛が減少していることで、貴重なぶん高く価格設定される水牛乳のモッツアレッラよりも、安価で手に入りやすい牛乳による工場製品に需要が集まるのは仕方の無いことなのかもしれません。

こうした状況を危惧した生産者たちの申請によって、カンパーニャ州の水牛乳による、元祖モッツアレッラとも言べきMozzarella di Bufala Campanaは1993年にD.O.P.に認定され、伝統的なモッツアレッラの産地と製法を守って生産されています。

牛乳製モッツアレッラは一般的に Fior de Latte (ミルクの花) と呼ばれ、商品パッケージには Mozzarella di latte vaccino (牛乳からのモッツアレッラ) など、本来の水牛乳製モッツアレッラとは区別できるような記載がある場合がほとんどです。しかし近年では、そういった呼称上の区別もだんだんと薄れてきており、国外はもちろん、イタリア国内においても、水牛乳製、牛乳製に関わらず、単にモッツアレッラと総称されることが増えているようです。

人気のある製品が広まっていく途中で、その形を変えなければいけないのは必然であり、そうでなければ発展はありえないでしょうが、チーズはその土地の気候や風土、地域に根ざした食文化を知るうえでも重要なもの。その国、その地域において、長年育まれてきた独自のものがあるというのは、何にも代えがたい財産です。世界中のマーケットで同質の商品が安価に手に入るようになれば、その恩恵を享受できる一方で、没個性、世界が同じ色で染められるのをつまらなく思う気持ちも当然出てくるわけで、そういったきっかけで忘れ去られようとしていたものが再び脚光を浴びるのかもしれません。



モッツアレラ・ディ・ブッファラ・カンパーナ



DOP認定マーク



牛乳製はフィオール・ディ・ラッテと呼ばれます