

資格をいかす メンバーズマガジン

# もてなしびと

2010

4

APRIL



## 巻頭特集

ソースに注目、ちよつとの工夫で売り上げアップ！

お酒と料理の相性提案

### 韓国特集

日本酒のルーツを巡る

IN KOREA

Culture Contents

今、日本がおもしろい！

飲食から見る日本酒特集

### 焼酎特集

学べば深まる

本格焼酎の味わい

### 鬼コーチの提言

あなたのお店を“変える”単純な実践法

第1回メニューは「目に言う」

酒販店繁盛店に学ぶ売上げアップの方法

### 千鳥足の女神達

イメージ戦略で新しい自分解禁！

おいしいん坊マダム・アキコの

## フロマー塾

Fromages

今、注目の日本のチーズ



日本人の一年間のチーズ消費量は、どのくらいかご存知ですか？

**答** 約2kg。

では、フランス人はどのくらいでしょう。

**答** 約25kg。

その差は10倍以上と大きな違いがありますが、30年ほど前の日本人のそれは、一人当たり500g程度でしたから、増加量としてはかなりのものです。

日本のチーズの歴史には、「面白ネタが満載です。

紀元前のメソポタミアでチーズが発祥して以来、モンゴル、中国を経て、6世紀、仏教とともに大和朝廷に伝来しました。滋養強壮に優れた高級品で、皇族・貴族しか食することができないものでした。

仏教の経典「涅槃経」には「乳は酪となり、酪は生酥となり、生酥は熟酥となり、熟酥は醍醐となる。醍醐最上なり」と記されています。今で言えば、「酪」はヨーグルト、「酥」が乳を煮詰めて固形にしたもの、「生酥」がフレッシュチーズ、「熟酥」が熟成チーズ、「乾酥」というのもありこれはご想像通りハードタイプのチーズですね。のことを指しています。さらに「醍醐」は非常に濃縮したまるでキャラメルのような高級チーズだったといわれています。今でもよく使われる、ほかにたえようもない楽しみや物事の神髄を「醍醐味」といいます。が、このいにしえの極上チーズが語源に

なっているわけです。

また、700年11月には、皇族や貴族の薬として全国から朝廷に「酥」を奉納する法律ができました。これが「貢酥の儀」です。11月11日がチーズの日となっていたいわけでもあります。

江戸期には、八代將軍徳川吉宗が、インドより白牛を輸入し酪農を奨励、牛乳やチーズ造りを行ったといわれています。この乳で造ったものが「白牛酪」。なんとなくおいしそうですね。

以降、日本のチーズの歴史は、明治期までほとんど見ることはできません。

明治8年、北海道開拓庁にて練乳とチーズの試作が始まり、明治37年、函館トラピスチヌ修道院がチーズ製造開始します。昭和初期に、北海道酪農販売組合連合会（現在の雪印乳業株式会社）や現明治乳業がチーズの試作から商品化・商業発売を開始しています。

戦後、東京オリンピックや大阪万国博覧会をきっかけに、西洋の食文化が急激に取り入れられ、その後は、学校給食でチーズは私たちの身近なものとなりました。

私たち日本人にとってチーズといえば「プロセスチーズ」です。プロセスチーズは、スイスで発明されアメリカで発達したもので、製造の目的は戦時下の保存食料としてでした。

ちなみに、プロセスチーズとは、ナチュラルチーズを加熱して溶かし、再度固めたもので、熟成することはない、長期保存が可能なチーズのこと。ナチュ

ラルチーズとは、乳の菌や酵素が生きている自然なままのチーズのことです。世界的にみれば、チーズとは本来ナチュラルチーズのことを指しているのです。

栄養価も高く使い勝手のいいプロセスチーズは、私たち日本人の生活に密着した便利な食品ですが、バブル期のグルメブームやワインブーム以来、本格ナチュラルチーズの人気にも火がつき、世界各国からヴァラエティー豊富な輸入チーズが増加しました。また最近では、国産のナチュラルチーズメーカーが増加し、わが国ならではのジャパニーズ・ナチュラルチーズがお目見えするようになっていきます。



最近注目のジャパニーズ・ナチュラルチーズをいくつかをご紹介します。

●イタリアを代表するフレッシュチーズ「モッツアレラ」、もともとは水牛の乳から造る本格派の「モッツアレラ・ディ・ブッフアラ」が宮崎にあります。モッツアレラほど新鮮さが命のチーズはありません。有名レストランやチーズ通の方から注目されている商品です。



モッツアレラ

宮崎県児湯郡都農町  
チーロ・エスポジート  
<http://www.caseificio.jp/index.html>

●きれいな水とおいしい空気のなか「自然循環農業」で山羊の放牧を行っている福井県の工房製シェーブルチーズ。癖が強いイメージがありますが、出来立ては滑らかでクリーミー。驚くほど食べやすいです。



シェーブルチーズ

福井県今立郡池田町  
TAKARA チーズ工房  
<http://www.yagi-takara.com/>



カマンベールタイプ「桜」

共働学舎新得農場  
北海道上川郡新得町  
<http://www.kyodogakusha.org/>

●北海道、十勝平野と日高山脈の雄大な自然に囲まれた共働学舎。軽い熟成のカマンベールタイプ「桜」は、文字通り桜の香りが漂う優しいチーズ。フランスやスイスのコンクールでさまざまな賞を受賞している、まさに日本を代表するナチュラルチーズです。

●北海道随一といっても過言ではない人気観光地富良野のチーズ工房。ここのお勧めは、カマンベールタイプのチーズになんとイカ墨が入っている黒いチーズ「セピア」。そのままでも料理に使ってもおいしいんです。



カマンベールタイプのチーズ「セピア」

富良野チーズ工房  
北海道富良野市中五区  
<http://www.furano.ne.jp/furano-cheese/>

●無化学肥料の牧草とバスタチャライズ牛乳（有効成分を失わない殺菌方法）を行う島根県の奥出雲の木次乳業。イズモ・ラ・ルージュと名づけられたゴータチーズタイプは、癖がなく旨味十分。日本酒にもびつたりです。



ゴータチーズタイプ  
「イズモ・ラ・ルージュ」

木次乳業  
島根県雲南市木次町  
<http://www.kisuki-milk.co.jp/>

世界の本格ナチュラルチーズが日本に入ってきて約半世紀。プロセスチーズを経由して、それから四半世紀後のグルメブームで身近なものになりました。日本人にとってはある意味チーズの歴史はほんの50年。そのなかで、メイド・イン・ジャパンのナチュラルチーズやプロセスチーズがここまで急激な発展を遂げるとは誰も想像はしていなかったでしょう。しかし、清酒や焼酎をはじめとして、味噌、醤油、漬物、納豆、塩辛に鮎寿司など、発酵食品との付き合いの長いわが国では、世界的に歴史の長い発酵食品であるチーズとも、間違いなく「いい付き合い」ができるはず。日本人が生み出す、日本人に愛されるメイド・イン・ジャパンのチーズが、世界に羽ばたく日も近いかもしれません。



友田 晶子

NPO 法人FBO 役員（専任講師）。  
酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料プロデューサー」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」（JPA 出版）3,800円を国内・海外出版。  
「日本料飲ビジネス研究会」会長。