チーズ

✲貢蘇の儀 ✲トラピスト修道院と出納牧場

歴　史

〔遊牧民が乳を飲用〕

チーズの誕生は、アジアにあるといわれます。西アジアで放牧の生活様式が生まれ、中央アジア、中近東アラビア半島からサハラ周辺、黒海とカスピ海の北方乾燥地帯、さらにモンゴル高原まで広がっていきました。動物から出る乳にはすばらしい栄養があるとされ、いろいろな形で利用されたと考えられます。

〔アラビア民話〕

アラビア民話には紀元前20世紀より前、アラブの商人たちが羊の胃袋を干して作った水筒の中で、乳が液体から白い固体（カード）と黄がかった水（ホエー）に分離したのを発見し、食べたところ非常においしかった、と伝えられています。搾乳時から含まれている乳酸菌と胃袋の消化酵素、日中の暑さやラクダの背にゆられたことなどによって凝固した（酸凝固法）もので、これがアラブではチーズ最初の発見とされています。また、この原理はチーズ造りの基本となっていて、現在のチーズ製造にも利用されています。これは腐りやすかった乳の画期的な保存法として、主にヨーロッパ各地に広まっていきました。

製造の歴史としては、すでに紀元前35世紀頃のメソポタミアの

神殿画やエジプトの壁画にチーズのようなものがみられ、さらに、近年ポーランドで紀元前50世紀頃にチーズを造ったとみられる痕跡が発見されたことから、発祥は中央ヨーロッパではないかという説もあります。

そこから、トルコ → ギリシャ経由でイタリア → フランス → スイスからヨーロッパ各地へ、また、パキスタン、インド、モンゴルや中国へ、シルクロードに沿って伝わり、発展していったとされています。

〔旧約聖書の話〕

あるいは、チーズの発祥について、よく旧約聖書の話が引用されます。これらの話は紀元前1050年頃と推定されます。

たとえば、サムエル記上第17章17では、「時にエッサイは、その子ダビデに言った。『兄たちのため、このいり麦（エパ）とこの10個のパンをとって、急いで陣営にいる兄のところへ持っていきなさい。また、この10の乾酪（チーズ）を取って……』」、サムエル記下第17章29では「蜜、凝乳、羊、乾酪（チーズ）をダビデ……」とあります。

ちなみに日本ではチーズのことを乾酪と訳していました。

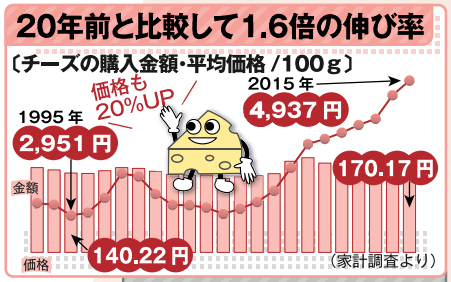
〔日本では仏教伝来時〕

日本には、仏教の伝来（538年）とともに中国から入ってきたといわれています。560年頃、百済の医師智聡によって、搾乳や乳牛飼育法などについて書かれた医薬書がもたらされたそうです。645年頃、孝徳天皇の時代には、智聡の子・善那が煮詰めた牛乳を固め、天皇に酥（そ）として献上し、たいへん喜ばれたと伝えられています。

そして、飛鳥時代の末期から乳製品の製造が始まりましたが、実際には中国から朝鮮半島経由で入ってきた、酥とは異なるものともいわれています。中国からのものは「五味」といって乳から酪（ヨーグルト状）、酪から生酥（クリームチーズ状）さらに熟酥、熟酥から醍醐（バターオイル状）としたものとされますが定かでなく、造り方も難しいものでした。「涅槃経」（650年頃）には醍醐が最上というようなことが記され、これが「醍醐味」の由来と考えられます。

日本のものは乳を10分の1に煮つめた（加熱凝固法）蘇といわれ、茶褐色で甘味をもったものと推定されます。これらは貴重な食品として、主に朝廷で用いられましたが不足し700年に全国45カ国の国史に貢蘇の勅令が出されました。これが貢蘇の儀として平安時代まで500年以上も続いたといわれています（勅令が出された月は現在の11月に当たり、業界では11月をチーズの月としている）。

平安時代には栄養面での牛乳や蘇の効用が説かれ、不老長寿や強精に特効がある貴重な食品として、朝廷や貴族階級で独占されていました。宮中での儀式や宴会には欠かせない食べものとなって



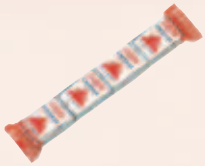
購入金額No.1は東京都

主なヒット商品　1971（昭和46）年～

1971年　六甲バター

Q·B·B　スライスチーズ
日本で最初の1枚ずつラップされたスライスチーズ。パン食・サンドイッチに。

1972年　六甲バター



Q·B·B　ベビーチーズ
当時主流のカルトンタイプを個包装。カルトンチーズの赤ちゃんといったところ。

1982年　なとり商会

チーズ鱈®
ナチュラルチーズを独自の製法で、常温で食べられるようにしたおつまみ。

2001（平成13）年～

2001年　チェスコ（イズニー社）

ミモレット
「ひからびたチーズ」として2005年、一躍有名になったチーズ。

2008年　明治乳業

明治北海道十勝スマートチーズ
独自の「うまみ乳酸菌熟成」技術を使い、濃厚なうまみ。

2009年　チェスコ

ミニチーズセット
1998年のワインブーム以来、チーズのアソートセットも人気に。