

## チーズの歴史

## ① チーズの誕生

チーズ誕生の伝説については著名な方々の著書でも述べられているが、ここでは、一般的な歴史について述べる。

## (1) チーズ誕生の背景

チーズの誕生は西洋でなく東洋の一部、すなわち西アジア一帯で生まれたといわれている。西アジアの気候は、夏は乾燥し冬に雨が多く降り、作物があまりできず、穀物は麦が中心であった。

農耕が始まり、定着した農耕民は羊、山羊、牛

などを家畜として飼養し始めたが、初期の農耕段階で増えたこれらの家畜によって飼料が不足となり、畑の作物を荒らすようになった。そこで、繁殖した家畜を養うために、エサを求めて農耕地帯から移住し放牧という生活様式が生まれた。彼らは、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った。

動物から出る乳が、その仔を育てるのにすばらしい栄養価をもっていることは、放牧民にもよく知られていた。いつしか動物の乳を人間の子どもが飲み始めてから人間が横取りするようになり、利用が始まったといわれている。選ばれた動物は、群をなす習性で移動にも強い有蹄類（ゆうていれい）のなかでも、反芻動物（はんそうどうぶつ）（たん白質が多い）で、この乳が牧畜社会を成立する基盤となった。

## (2) チーズとの出会い

命の水ともいえる乳は、放牧民にとっても非常に重要な飲みものだったが、一方で腐敗しやすいものと思われていた。しかし、偶然にもこれを保存していた容器の中で、乳が液体から白い固体（カード）に変わっていて、さらに、彼らは薄い緑色の透明な水（ホエー）とに分離していたのを発見し、この白い固まりを食べたところ非常においしかったという。その後、これを布で漉してつくったのがチーズとしての最初の出会いだっただといえる。搾乳時の乳にすでに乳酸菌が入っており、これによって乳が固められたのだった（酸凝固法）。

メソポタミアの神殿画やエジプトの壁画などにみられる乳製品（チーズやバター）をつくったと思われるものの発見から推定して、紀元前

3500（紀元前4000年頃といわれている）。

## (3) 偶然の発見（アラビアの民話から）

アラビアの民話のなかに「アラビアの商人が羊の胃袋を干してつくった水筒に、山羊の乳を入れ、ラクダの背にくくりつけ旅をして、いざ乳を飲むうと思つて中をあけてみると、乳ではなく、薄い緑色をした透明な水と白い固まりが出てきてびっくり、これを食べてみると、なんともいえないおいしさだった」とあり、これがチーズ発見の物語になっている。

このなかの白い固まりはチーズである。日中の砂漠の熱い太陽が水筒の乳に含まれている乳酸菌を増殖させ、酸味を強くし、羊の胃袋でつくられた水筒の中の消化酵素（凝乳酵素でもある）、キモシン（旧名レンニン）——現在は仔牛などの第

四胃から抽出した酵素をキモシン（商品名レンネット）という——が山羊乳中に溶け出し、固まりやすくなった乳に作用して凝固したのだった。ラクダの背にゆられ凝固した乳が砕けて白い固まりになり（これがチーズ）、薄い緑色の透明な水（これがホエー）とに分けられたのである。

このチーズができた原理は、現在でもチーズづくりの基本となっている（酵素凝固法）。ただ、昔は、こういう理屈がわからないまま、乳をおいしく保存する方法として経験的につくられたもので、その後、主としてヨーロッパ各地に広まっていった。

この民話は一般的に紀元前2000年といわれている（ただし一部では、アラビアの商人としては紀元前1300〜1400年くらいと推定している——鴫田文三郎先生談）。

いずれにせよ、チーズの発見は紀元前4000年前後から紀元前2000年（または1400年頃）と推定されている。文献から発祥の地は西アジア一帯で、中心地は古代文化の中心地のメソポタミアといわれている。そこから、トルコ→ギリシャ経由でイタリア→フランス→スイスカラヨーロッパ各地へ。また、パキスタン、インドへ、モンゴルや中国へとシルクロードに沿って伝播発展していったと伝えられている。

#### (4) 旧約聖書の伝説

一方、チーズの発祥がかなり昔であったことを示すのに、よく旧約聖書中の話が引用される。これは紀元前1050年頃と推定されている。

たとえば、サムエル記上第17章に、「時にエツサイは、その子ダビデにいった。『兄たちのた

め、このいり麦（エバ）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……」。また、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……」というように、紀元前1000年以上前から、チーズのことについての話が残っている（日本ではチーズのことを乾酪と訳していた）。

## 2 日本のチーズ史

### (1) 牛乳の伝来と衰退

日本にチーズが伝わった話としては、いろいろ記録がある。私たちの食べているチーズのうち、プロセスチーズは、昭和に入ってから本格的につくられるようになったが、その昔、乳製品ら

しきものが外国から入ってきたのは、仏教の伝来（538年）とともに中国からといわれている。牛乳が日本に渡来したのは530年頃で、仏教とともに「乳利用文化」が日本へきたわけである。

560年頃、呉の国の医師智聡が来日し、牛乳の知識、すなわち牛乳の搾乳術を伝授したといわれている。その後、孝徳天皇の時代、呉の国から帰化した善那が645年に天皇に酥そを献上したといわれている。

日本では、飛鳥時代の終わり頃からつくられ始めたが、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ったともいわれている。中国からのもものは「五味」といって乳から酪らく（ヨーグルト状）、酪から生酥（クリームチーズ状）、さらに、熟酥、熟酥から醍醐だいご（バターオイル状）のもではないかといわれているが、さだかではない。つ

くり方も難しく、日本のものは乳を10分の1に煮詰めてつくった蘇（加熱凝固法）といわれている。それは、茶褐色に褐変した乳糖の甘みをもつたものと推定される（現在、奈良県の西井氏が文献から飛鳥の蘇として再現し販売している）。これらはほとんど朝廷で用いられ、物量も不足してきたので、700年10月（文武天皇4年）に全国

45カ国の国史に貢蘇の勅令が出され、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る（貢蘇の儀が発令された700年の10月は現在の暦では11月に当たり、業界では11月をチーズの月としている）。

平安の時代には牛乳や蘇の効用が説かれ、不老長寿、強精に特効がある貴重な食品として朝廷や貴族階級に独占されていた。そして、宮中での儀式や宴会には、欠かすことができない食べものとなっていた。

なっていた。

鎌倉時代に入って武家時代となり（1200年頃）、家畜が牛から馬へと切り換えられて、牛乳や蘇は消滅し、牛乳利用衰退期となった（1240～1728年頃）。

## (2) チーズの普及と発展

第9代将軍吉宗の時代（1716～51年）に入り、1728年、白牛を輸入して酪農を普及して白牛酪（練乳やチーズ様の乳製品）をつくり始めた。その後、第11代将軍家斉の時代（1804～36年）には、積極的に白牛酪を製造したといわれている。

日本での本格的なチーズの製造は、文明開化によって西洋文化がどっと入ってきた明治時代以降となり、記録としては次のとおりである。