



## スローフードとテッラ

マードレ 食の原点への旅



### 2009年9月号

4月末に私はカナダにいました。そこであたかも長年会っていなかった友人と外国であったような感覚を覚えました。笑みを伴った驚きとでもいいでしょうか。私の友人は生のミルクで作ったチーズの盛り合わせでした。ほんの10年前まではこのような出会いは不可能でしたし、今でもイギリス旧植民地（特にアメリカ、カナダ、オーストラリア）で、またはイギリスでも、生のミルクで作った良いチーズを見つけるのは難しいことでした。

カナダでは生のミルクで作ったチーズを売ったり、その製品を売ると裁判にかけられてしまうほどです。その理由は良くわかりません。衛生基準を満たし、動物が抗生剤や成長ホルモンなしに健康に育てられ、ボトル詰めや包装がある基準を満たしていれば、生のミルクは心配なく飲めるだけではなく、より栄養豊かでもあるのです。

ミルクの加熱殺菌は前世紀の畜産の方法の変化と共にもたらされたものです。放牧をしなくなり、より多くの頭数の牛が牧舎に閉じ込められ、毎日のミルク生産量の平均は25リットルから60リットルに増えました。生活のクオリティは急速に下がり、病気の可能性が増えました。このような状態ではミルクを安全に保つために、加熱をしなくてはならなくなったのも仕方のないことでしょう。

イギリスのチーズ生産を観察すると、過去150年で工業社会が環境や風景、生産技術、社会生活に及ぼしたインパクトがどれほどであったかを見ることができます。伝統の豊かな国において、コンフィデンツァのパンタレオーネによる乳製品大全（チーズについて書かれた最古の科学書）にも書かれているほどの、何世紀にも及ぶ伝統の豊かな国において、それは消え失せてしまいました。

例えば何百年も培われた技術で作られる英国特産のチェダーチーズは、いま

や工業生産品として有名なチーズになってしまい、形状も円筒形から長方形に変わりました。それはサンドイッチを常食している労働者たちのニーズに応えたものになっており、トーストしたパンのサイズになっているのです。昨今のマーケティングの専門家たちはマーケットの需要に合わせた完璧な対応と呼ぶでしょう。

このような経済モデルは限界に達しており、現在の経済危機がその明らかな証拠となっています。私の旅で出会うのは新しい行動の仕方、つまり大地や伝統製法、量より質を重んじる考え方でした。2001年「チーズ」で行われたスローフードの、生ミルクキャンペーンは、大海のひとしづくのような試みでしたが、刑務所に入ってしまう危険をおかしてまでも、チーズはこうであるべきであるという、信念を通した人々に、尊厳を与えるのに大きな貢献をしたことは間違いないでしょう。

ここ10年間でチーズ精練士、商売人、生産者は、数年前まではユートピア思想だったような方向へ消費者を導きながら、チーズの生産と消費を見直しました。ここではアメリカの生ミルクチーズやサマーセットのチェダーに発動された、スローフードによるチーズ・プレシディオ計画を挙げない訳にはゆかないでしょう。これらはまた「チーズ」にやってきます。彼らの先見の明と人々に与えた影響を祝して乾杯しようではないですか。そして美味なるチーズを一口食べれば、チーズの危機は少し遠のいたように思えることでしょう。

カルロ・ペトリーニ  
国際スローフード協会 会長

## キャンペーン

### テッラ・マードレ・デー

12月10日にテッラ・マードレ・デーをお祝いすることは、地域のものを食することの大切さを普及し、おいしく、きれいで、ただしい食にすべてのコミュニティがアプローチできる権利を主張するために貢献します。イベントを企画することで、人間関係を広げたり、同じ目的をもった人々を1つに集めたり、コンヴィヴィウムやテッラ・マードレの食コミュニティ、シンパ、友人、家族、オーガナイザーを会わせるための良い機会となるでしょう。テッラ・マードレ・デーは新しいプロジェクトを人々に知らせたり、地域のおいしく、きれいで、ただしい食を知らせるためにも良い機会となるでしょう。

う。イベントが小さくて象徴的なものにとどまっても、イベントは私たちの協会の活動を地域レベルで元気づけてくれ、私たちの世界規模で行っている変革運動への重要な一歩となってくれるでしょう。

テッラ・マードレのサイトに皆さんのイベントを登録することができます。

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

英語、フランス語、ドイツ語、スペイン語、ポルトガル語、日本語、ロシア語で読むことができます。または直接次へメールしてください。

[tmday@slowfood.com](mailto:tmday@slowfood.com) .

登録されたすべてのイベントは、イベント世界地図に記され、誰もが自分の地域で行われているテッラ・マードレ・デーのイベントを知ることができます。サイトにはイベント企画を助けるためのツールもあります。ポスターやフラッグ、絵はがき、バッジやティーシャツなどの作成につかうグラフィックや、イベントを企画したり広報するために有効なあらゆるものが提供されます。

テッラ・マードレのサイトは次をクリック

## 今月のプロジェクト

### ポゼガカ・プルーンのスラツコのプレシディオ

*自分の文化と地域の伝統を守るために戦っている勇気ある女性によるプロジェクトを応援してください。*

ボスニア・ヘルツェゴビナ- ボスニア語でスラツコは「甘い」という意味ですが、この言葉はプルーンをベースにしたシロップ浸けのことも意味します。ボスニアやセルビア、クロアチアで現在も作られているものですが、急速に消滅しつつあるある伝統に属しているものでもあります。フィリポヴィチ村（ゴラツィデのムスリム飛び地の近く）でプルーンのスラツィコは、年配者の助けを借りた女性グループによって製造され、伝統のレシピを取り戻しました。スラツコはドリナ川の川岸で栽培されたプルーンを使って、薪の火で調理されます。火が通った段階で手で皮をむき、小さな鉄製の道具で種を取り出します。

スラツコのプレシディオが行われる以前、これはただの家庭料理であり、家庭にとっても経済的な助けにはならないようなものでした。2004年のサローネ・デル・グストでの成功は生産者たちを勇気づけ、生産組合が組織され、作業場と製品をストックするための倉庫を作る資金を集め始めました。

2005年から今日まで、スラツコの販売量は常に増え続けました。エミナ協会はサラエヴォのマーケット（流通2社と共に）でこれを販売し始め、フランスとイタリアに輸出も試みているところです。製品の成功と需要が増えてゆくために、材料の調達（少なく、安定しない）に問題を感じ始めました。そのため古い果樹園を復活させたりすることが必要になってきました。来年の目標は半ヘクタールの新しい果樹園を作り、さらに地域の農学者のおかげで古い果樹園を剪定し、立て直すことであと3ヘクタール増やすことです。エミナ協会は、新しい生産者を仲間に入れるために、プレシディオの社会的、経済的効果を広げながら、各地で人材育成のコースを企画しているところです。

さらに2009年9月25、26日にスローフード・ゴラツィデ支部はプレシディオで活気づきます。ボスニア・ヘルツェゴビナの高クオリティの小さな生産物のために初めて行われる味覚の祭典、オクサ・フェスティバルが開催されます。場所はウスティコリナで市の援助を受けています。2日間中央市街の道は、大きなお祭り一色になります。国中の小生産者は自分たちの生産物を展示販売することができます。道ばたの食べ物と音楽が、バルカン半島の最良の伝統の中で楽しめる楽しいお祭りになることでしょう。フェスティバルにはスローフードの他のプレシディオ、ボスニア、クロアチア、マケドニアの食コミュニティも、ヴェネト、フリウリ、エミリア・ロマーニャのスローフード協会からやってくる生産者や料理人の代表グループと一緒に参加します。

このプロジェクトをサポートするには、テッラ・マードレのサイトにある「サポート」へどうぞ。

<http://www.terramadre.info/pagine/fundraising/donate/welcome.lasso>

## 大地からテーブルまで

「チーズ」に新しいプレシディオ（イベントは終了しています）

生物多様性のためのスローフード基金はチーズのプレシディオを8つ始めました。

イタリア- チーズのプレシディオは生物多様性のためのスローフード基金プロジェクトの中で（その数、社会的、環境、文化的意義において）、最も重要なグループの1つになっています。「チーズ」ではピリンチピ通り全体が

その展示販売に使用され、サン・ロッコ教会では各種味覚ワークショップや講演会が行われます。発信された様々な主張テーマには、山岳放牧の保護、地域種の保護、伝統生産のための技術と場所の保護、生ミルクのチーズ生産の保護などがありました。プレシディオのチーズは、イタリアが最も多く（43のプレシディオ）、他の国々からも新しく加わります（フランス、スペイン、ノルウエー、ブルガリア）。

また国境を越えるチーズのプレシディオをテーマにした展示も行われます。特にイタリアとフランスの国境のチーズは、ヨーロッパ連合の主導であるプロモテロワールによって展示されます。さあ、「チーズ」にやってくる新しいプレシディオを紹介しましょう。

### **ブルガリア – カラカチャン羊**

カラカチャン羊はその昔（バルカン半島の古い種族からとられた名前）、ブルガリア全土に生息していました。20世紀初頭には50万匹いたこの羊も、50年代終わりには15万匹に減少していました。それどころか現在は400頭ほどしかいません。この羊は小さくて、長い毛が密集しています。色は年とともに変化し、最初は黒く、茶色になり、最後はほとんど灰色になります。脂肪分の多いクオリティの高いミルクからは、白シレーネが作られます。これは塩水に漬けられたフェータチーズに似たものです。そして素晴らしいヨーグルトも作られます。

**生産地域:** Vlahi, Monti Pirin, Blagoevgrad地域, 南西ブルガリア

### **ブルガリア – Tcherni Vit緑チーズ**

バルカン半島全土に流布している、フェータに似た羊のシレーネチーズは、この地域で特別な加工を施されます。Tcherni Vit村に近いところにいる牧畜をする人々から生産物を受け取り、地下室で小さな木の樽に入れて熟成します。木に触れていることと、塩水がゆっくり蒸発すること、それよりもTcherni Vit峡谷の気候が、貴腐の発生を促進し、このペコリーノを辛いブリーチーズに変えます（地方の呼び名で、グリーンと言った方が良いでしょうか）。

**製造地域** Tcherni Vit村、Teteven市、Lovech地帯、バルカン山脈

### **フランス–ブルス・ディ・カプラ・デル・ローヴェ**

伝統的にローヴェのヤギミルクから始めます。この種は大変な僻地のもので、プロヴァンス内陸の象徴的であり、柔らかく崩れやすい非常に新鮮なチーズです。ミルクは90°に熱され、70°以下に冷やされます。凝固するまで酢を吹きかけます。何年か前からこの地域では、ブルスの工業製品が見られ

るようになりました。何と牛乳で作られているのです。でもローヴェ地域では、放牧で育てたローヴェ種からとられた生のミルクを使った同じ名称のチーズを守るための小さな運動が芽生えました。

**生産地域** ボッケ・デル・ロダーノ、ヴォクルーズの南、ヴァルの西、プロヴァンスーアルプスーコートダジュール州

## フランスーマルガ・デル・ベアルン・チーズ

毎年6月にはベアルン渓谷の3つの谷（オッソー、アスペ、バレットゥス）の80人の牧畜者は、羊の群れ（バスク・ベアルン種）を西ピレネーのフランス側の豊富な牧草がある、900から2000メートルの高地へ連れてゆきます。3ヶ月の間石で作った小屋で、トメス・トラディツィオナリーを作ります。生のミルクで作ってプレスしたもので、5キロをこえることもあります。何人かは牛も高地放牧しており、昔の「ミックス」されたチーズも作っています。これはよりデリケートで、やわらかく濃厚です。少なくとも4ヶ月の熟成を経て、チーズはベージュ・オレンジになります。パスタのような魅力的なものになり、デリケートな香りをもち（ミルク、乾燥フルーツ、きのこなど）、後味の長引くものとなります。

**生産地域**、オッソー渓谷、アスペ、バレットゥス（900から2000メートル）、大西洋側ピレネー、アキタニア州

## ノルウエー ヒッドマルクとオップランドのプルスト・デッレ・コンテ

プルストはノルウエー中で、特に南のヘッドマークとオップランドで100年間も作られてきました。高山地帯の農場サエテルでは冬中保存されました。その生産技術はノルウエーでも最も古いものの1つです。このチーズは脱脂した牛乳を乳酸発酵したもので、加熱処理もレンネットもなしで作られます。乳酸発酵したミルクは45から65°に加熱されます。凝固したものは布で漉され、砕かれて発酵させられます。最後にクミンシードを入れます。これは香り付けもあるのですが、発酵を止める作用があります。プルストはフレッシュな状態でも食べますし、1年間まで熟成することも可能です。

**生産地域** ヘッドマーク、オップランド、南西ノルウエー

## スペインー羊乳チーズ カランツァーナ・カーラ・ネグラ

カランツァーナとは頭が黒いバスクの羊で、保存計画が進んでいるものです。非常に野生味の強い種類で、緑に囲まれた高山に生息していますが、それもビルバオ近郊の近づけないような場所にある高原です。その生のミルクで少し熟成させた伝統のチーズが作られます。この羊自身から取られた成分で凝固させ、手で型に入れます。そしてアニャーナの塩田の塩をまぶします。

これがアルカに入ったバスクの製品です。少なくとも2年の熟成を施しますが、特有の味覚を持つようになるのは4ヶ月のものです。

**生産地域** ラス・エンカルタシオネス、ビスカリア地方、バスク地方

### スイス- 生のミルクによるバター

この希少な食品を保護し、プロモーションするために、プレシディオを発動しました。それは乳酸発酵した生のミルクを、農場で培養された乳酸菌で処理したバターです。スイスで残っている生産者の一人がマルコ・エイシャーです。ヴェルネツハイゼン（チューリッヒ・オーバーランド）の小さなチーズ工場で、1週間に1、2回、60キロにも満たない生産量でバターを作っています。エイシャーは有機ミルクだけを使っています。生クリームが的確に乳酸発酵したら（通常2-4日）、バター製造機にかけられ、バターのブロックが出来上がり、それを練って型にはめて出来上がりです。

**生産地域** ヴェルネツハウゼン、チューリッヒ・オーバーランド

### スイス- 伝統的な熟成を施されたエメンタル

エンメ渓谷には、世界的に有名になった歴史の古い（13世紀にさかのぼる）エメンタルチーズの伝統的な生産がまだ生き残っています。プレシディオのエメンタルは、サイロなしに育てられた牛よりもたらされる地域の生ミルクを使っています。使われる技術はシエロインネストというもので、チーズ生産者の高度な技術を要するものです。重要なのは長い熟成期間です。湿度の高い場所で少なくとも12ヶ月され、絶え間ない世話によって、黒っぽい皮が表面にでき、香りは調和のとれた強いものになります。

**生産地域** エンメ渓谷、ベルナ

### スイス- 生ミルクのヴェシェリン・フルブルジョワ

ヴァシェリン・フルブルジョワは中ぐらいの堅さの牛乳チーズで、フランス語圏のスイス州、フリブルゴに起源があります。年間2500トンが生産され、生ミルクで作られているのはその2%にすぎません。プレシディオは生ミルクの3年以上の熟成を施されたヴェシェリン（特に高山地域の夏の生製品）を再評価するために作られました。90日後にこのチーズはより特徴の際立ったものになります。口の中の甘さはデラクトサージュ、つまり凝固剤の洗浄によってできます。

**生産地域** フリブルゴ州

## ミルクの生物多様性

プールのミルクから...

セネガル- プール族が動物のことを「ミルクの親族」と呼んでいるのは意味があるのです。アヴァ・ディアックはテッラ・マードレ・コミュニティの、セネガル・ルーガ地区に住んでいるプール族畜産者で、新しい支部Suxaali Sunnu Goxxのメンバーでもあります。何世代も畜産をしてきた夫から畜産を受け継いだ1973年から80頭の牛を飼っています。プール族は自分たちの生活の糧を保証してくれる動物に特に強い結びつきを持っています。特に牛は人生において重要な意味を持っています。動物を所有しているのは夫や男子であることが多いのですが、ミルクを扱うのは常に女性の役割です。プール族はミルクの味で、どの牛からとられたものかが分かるといいます。アヴァは自分の地域のいろいろな種類のミルクを説明してくれます。「ここセネガルでは3つのタイプのミルクがあります。1つがルーガからサンルイに至るシルヴォ・パストラル地域に放牧される牛（またはサーエル・デル・フェル口地域）のもの、もう1つはダカールの周りの牛、最後は国の南東に放牧されているもので、最も脂肪分が高く、加工すれば良い製品になります。バターの製造にも使われます」またアヴァによれば、最も良い味のするのは子牛にまだミルクを飲ませている牛からとられるものとのこと。プール族ではKosam Mopi Diegomeといい、6つの耳をもったミルクという意味です。つまり雌牛の耳、子牛の耳、子宮にいる子の耳です。甘くてクリーミーなのが特徴です。ミルクの味を変える要素はいくつかあります。搾乳シーズンの前、スドゥールと呼ばれる期間、牧草の足りないのを補うために購入したものを与える時、例えばピーマンやメロンはミルクにも香り付けをします。テッラ・マードレのおかげで、アヴァとその協会は製品をプロモーションする方法を学ぶことができました。「サローネ・デル・グストを見て、たくさんの食品を見ました。テッラ・マードレでは新しいパートナーもでき、私たちの活動について話しました。いろんなことを学びました。」アヴァは自分のコミュニティの周りで活動しています。畜産家たちが地域レベルでもミルクのマーケットを開きはじめたのは彼女にとって嬉しいできごとでした。8月初めにはタンバクンダの初めての市が開かれ、テーマは「地域のミルク」でした。

Awa Diallo, awapoulo@yahoo.fr

CEMAFの人類学者サダ・マンドゥ・バによるプールのミルクについてのフランス語の論文は次を参照ください。

<http://www.lemangeur->

[ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Le-lait-des-Peuls.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Le-lait-des-Peuls.pdf)

ヘラジカのミルク…

ヘラジカのような有蹄類を飼うことは非常に稀なことであるにもかかわらず、ロシア人やスカンジナビアの人々はこのような動物をミルクのために飼育する長い歴史を持っています。一匹で行動する動物で、牧舎では生きられ

ません。自分のテリトリーを自由に動けるような環境でなければいけません。ロシア連邦全体でヘラジカのミルクを作っているのはわずか2つの農場だけになってしまいました。Kostromaのヘラジカ牧場と、コミ共和国（ウラル山脈の西にある自治共和国）のPechora-Ilych自然保護区です。これらの牧場で成獣はほとんどを森で放牧状態で暮らします。妊娠している雌は子供を産むために農場へ戻ります。ここで3-5ヶ月におよぶ授乳期の全期間、ミルクをしぼられます。一匹の雌から300から500キロのミルクがとられます。通常の牛に比べると非常に少ないです。でもヘラジカのミルクは素晴らしいクオリティで、脂肪分も高く(12-14%)、ビタミン豊富で、凍結によい微細な要素が入っているのです。味は牛乳よりも甘さがひかえめです。

### ヒトコブラクダのミルクまで……

らくだのミルクはサハラ砂漠の遊牧民にとって最も重要なものです。これだけで何週間も暮らせるように習慣づいています。この地域の定住コミュニティの間でも、非常に長い伝統があります。ズリグは発酵させたミルクを水で割ったもので、アフリカのサハラ地帯全域で、カレバッセと呼ばれるカボチャをくりぬいた容器で回しのみします。らくだのミルクは大変栄養豊かです。それはフルーツや野菜をほとんど摂取しない人々にビタミンCを供給するだけではなく、牛乳に比べてコレステロールと脂肪が少ないのです。例えば季節によって変動しますが、モーリタニアでは2.5から3.5%になっています。糖分（ラクトース）が少なく、ミネラル分を多く含み、自然には凝固しない性質なので、消化にも良いものです。モーリタニアのテッラ・マードレ・コミュニティのヒトコブラクダ飼育者であるモハメッド・ウルド・タティによると、らくだのミルクは非常に軽く、糖尿病も直す力があるとのこと。アフリカの他の現状も良く知っているモハメッドは、次のように言っています。「セネガルではその昔、ラクダのミルクを飲むものはいませんでした。なぜならマラブーだけに許されると思っていたから。今はその健康への影響からも人は飲むようになりました。牛でも羊でもなく、おそらく母乳に似ているでしょう。」

### ベルギーで何かが起こっている（イベントは終了しています）

#### ベルギー全土でスローフード週間

カリコル支部によって2008年に開催された「グテ・ブリュクセル」に感化されて、ベルギーの10のコンヴィヴィウムが、9月20-27日スローフード週間に様々な催しをします。イベントは広く大衆に向けたもので、アンヴェルサ平原からナムール地域、エルヴからヴァローニア・ピッカルダ、もちろんブリュクセルも、ベルギー全土で行われます。ベルギーの観衆は生物多様性や地域の生産者や味覚、新旧のレシピを発見するための手引きをされ、食に対する正しいアプローチへ導かれるでしょう。ブリュクセルのカリコル支

部はテッラ・マードレの料理人も仲間に入れました。イベント会期中はブリュクセルの25のレストラン経営者たちが、おいしく、きれいで、たどしい食品をベースにしたメニューを考案します。公園や果樹園、市民農園ではアペリティフが振る舞われます。自分のバルコニーでの栽培の仕方や、小さな市民農園を作るための有機ガーデニングの講習が行われます。持続性レストラン経営、ブリュクセルのハチミツを再発見、都会での養蜂などをテーマにした講演会も予定されています。最後の大ピクニックが王宮公園で行われ、他の人に分けるための食べ物と飲み物を持って集まります。平行してスローフード・ディジタルは、フランドルの食を探訪する自転車散歩を企画します。できたばかりのナムール・レ・プチ・グリ支部は、様々な活動を行います。野草の発見から、地域食品マーケットの開催まで。リエージュ市では地域コンヴィヴィウムに導かれた幾人かのレストラン経営者が、地域の生物多様性のためのスローフード・メニューを提案します。味覚ワークショップを企画し、同時に農園巡りや果樹園巡りもします。スローフード・レ・ヴェール・ヴァッレ（サン・ソヴール）は農民マーケットを運営します。シリーでもまた多くのイベントが行われます。地域素材と季節のものを使い、伝統レシピによる夕食会つき講演会、チッタスローに選ばれたEnghienとランスとのコラボレーション。毎日違った地域産品を学校給食の中で紹介するものがあります。スローフードVlaanderenは「チーズ」でベルギーのチーズ、ビールのプレゼンをします。

## テッラ・マードレの声

### 目隠しでミルクを味わう

ジェームス・ドリーはスローフード・パースの会員でもあるチーズ製造者です。彼のミルクのテースティングでの描写力は、ミルクがどれほどの多様性と特徴に満ちているかを教えてください。それはまるでワインのようです。アロマと味は牛が何を食べているか、ミルクがどう扱われたかについてヒントをあたえてくれます。

ムンダリングのトリュフ・フェスティバルで、スローフード・パースのパピリオンに入りました。冬の雨も過ぎ、太陽も出た暖かい一日でした。霜除けと湿った土の心地よい香りが、私の鼻をくすぐりました。円卓会議では他のパネリストを紹介されました。エイヴォン・ヴァレー・デイリーのダラン・トンプソン、シェフであり著作者であるソフィー・ザロカー、オリーブオイルの専門家ジル・ジェームス、スパイス・マガジンのアンソニー・ジョーゼフ、アブストラクト・グルメのマットオドング。ためらうこともなく私は6つのミルクの前に座りました。

ミルクのテースティングとは、何だか変な感じではありますが、例えるならワインのそれでしょうか。人間は大部分が水でできているのですから、油性よりは水溶性のものを少しは楽に、アロマや味のニュアンスが判別できるようにできていると思っています。ミルクのアロマとボディは、あと味に特別な配慮をしながら、およそワインの時と同じように評価します。ミルクは基本的に水とタンパク質、糖分、油脂でできたエマルジョンですから、客観的な判断をするには、味蕾をミルクの洪水が覆ってしまわないようにしないといけません。ですからあまり見栄えの良くない、吐き捨てるという行為をしなくてはなりません。香りの検証はちょっと難しくなります。酪農家のように、容れ物に頭をつっこんで、しばったばかりのミルクからでる凝縮された蒸気を肺一杯に吸い込むという行為が必要です。

私にとってこのことは、何を食したか、乳腺炎にかかっているかどうかなどという正確な情報を得るに十分です。包装された商品ではこのような贅沢をすることはかなわないのですが、嗅覚的なアロマを感じ取るために手で温めなくてはならないということになりました。もちろんブラインドテストで行われ、先入観にとらわれないようにするための唯一の方策でした。情報フォームを渡されて、全部で30点の評価になっており、10がアロマ、10がテイスト、10がボディと振り分けられており、すべてが全乳でした。

最初はマーガレット・リヴァー・クレメリーのもので、味覚の上で秀でていました。ボディもしっかりして、脂肪分もおおいものでした。23点。

次はバンニスター・ダウンズの全乳は、ナッツのような心地よいフレッシュさ、そのアロマには草の香りを感じました。とかく私が思うに、多くの牧畜家が使用する冬の牧草の時期に問題があったのではないだろうか。ボディは秀逸で、良くとけ込んでいる脂肪分も良い。24.5点。

3番目のミルクはラヴェンヒル・チーズ製造所のもの。これは驚きでした。秀逸なクオリティをもったミルクが熱殺菌によって「やけど」を負っていました。「小さい時に飲んだミルクとおんなじ」と誰かが言ったのを聞きましたが、おそらく小さい頃からプディングに慣れ親しんだせいでしょう。それはさておき、脂肪分が高いために口の中に粘つくようなミルクでした。19点。

4番目のミルクはハーヴェイ・フレッシュの驚くほどひどいものでした。分離段階か熱殺菌の際にあまりにも手を入れてしまっている、または水で薄めたという印象を受けました。脂肪分が高く、味のないものでした。この生産

者のミルクは通常高い基準を満たしているので、試供品が悪かったのだと信じたい。

5番目は無名の完全なホモ牛乳で、コーレスの名称で商品化されているもの。汚名も賞賛もないもの。アロマはほとんどありませんでした。15点。

最後はもうひとつの無名のミルクで、わずかに前のものより品質の高いもの。ブローネによって商品化されているもの。一つ前のものよりもずいぶん違ったミルクからスタートしているとは言いがたいのですが、ピーター&ブローネは商品に味とアロマを少しは残そうと努力をしたようです。17点。

このテースティングは多分に教育的なもので、他のものとは違っていました。それはテースティングする素材の種類において（ミルクのテースティングなんて普通ではしないでしょう）、またはそれぞれがラベルに左右されることなしに自分の評価を下すことが出来たということです。

## 食の伝統

### カボチャと一緒にサーブされる灰入りのヨーグルト

ケニア、牧畜と農業者のコミュニティ

彼らは牧畜や農業をする者で、背は高く、痩せていて、頬はこけ、目が大きくて黒いという特徴をもっています。客人がコミュニティにやってくれば、全員で歌って踊って迎えます。伝統の衣装を着て、黄色や赤の真珠の豪華な首飾り、貝殻の王冠、クフラは議には白い羽、鈴とヤギの角をつけます。コミュニティの名前はテルツォイで、伝統的な装飾である白い羽を表します。この泥とわらで作られた丸い小屋で形成された村を流れる川の名前でもあります。地域の牛（地域種とゼブの交配種）から採られたミルクと、ヤギの乳から生乳とバター、そして灰を使った特殊なヨーグルトを作ります。これを作るにはまず、長くて細い空のカボチャにミルクを注ぎ込みます。少なくとも3日間寝かせたあとに、乳清を漉して、容器を閉じてしまいます。それを周期的に揺ります。ヨーグルトが出来上がったら、地域に生えている木（*cromwo*）よりとられた灰を加えます。これは殺菌作用があり、よい香りと共に味を良くしてくれます。そしてヨーグルトは特徴的な明るいグレーになります。このコミュニティ（スローフードのプレシディオになる予定）の4人の代表者は、イタリアで9月13-21日まで動物とミルクの衛生について研修をすることになっています。ヨーグルトやチーズの手作りの生産者た

ちを訪問し、チーズにも参加して彼らの何千年にも及ぶ伝統について語って  
くれることでしょう。

生産地域: ウエスト・ポコト(西ケニア)

コミュニティのコンタクト先:

Jane Karanja Tel. +254715639223 [Jane\\_karanja2001@yahoo.com](mailto:Jane_karanja2001@yahoo.com)

Peter Namianya, Tel. +254711219873 [Penami78@yahoo.com](mailto:Penami78@yahoo.com)

## より詳しい情報

### 小さな分子

ラクトースの分子は体内でのカルシウムの吸収を助ける役割をしますが、ラクターゼという酵素によって分解された時にのみ、腸壁から吸収されることが出来ます。この酵素は他にいかなる機能ももたないため、乳離れのあとは過剰になってゆきます。人類は例外的に大人になってからもミルクを消化することができます。それは長い適応の結果であり、現在でもすべての人に当てはまるわけではありません。それを発見したのは60年代の栄養学者でした。牧畜の長い歴史のある西洋（特にアメリカとヨーロッパ）では一日に何リットルものミルクを飲んでいただのに対して、他の国ではミルクで体調を悪くしているということに気づいた時でした。実際ミルクを消化する能力が大人になっても残っているというのは例外的なもので、世界の65%はいまだミルクを消化できないままです。ミルクへの耐性をもっているのは北ヨーロッパと白人北アメリカ人が90%、アフリカの遊牧民が80%。アフリカで牧畜に関係していない人口の90%もが消化できません（ナイジェリアのイグボとヨルバでは100%に達します）。

出典: John Reader, *Africa. Biografia di un continente*, 2001,  
Mondadori

### ミルクはみんなチーズになるの？

ミルクは 経済的で健康で豊かな飲み物として、人類に多大な貢献をしました。でもミルクは腐りやすいという欠点をもっていました。ミルクをチーズに加工することで、人類は効果的で美味しい解決を見つけ出したのです。ではすべてのほ乳類のミルクからチーズを作ることができるのでしょうか

か？いいえ、違います。例えば豚や馬などの母乳からチーズを作ることはできません。チーズを作るミルクは十分なカゼイン（タンパク質の一種）を含んでいなければなりません。カゼインは凝固剤の刺激や酸性度を上げることによって沈殿します。その時にミルクに含まれている多くの他の物質を巻き込みます。その中で重要なのは脂肪分です。ここですべてのチーズのベースとなる凝固物が出来上がります。何世紀にも及ぶ経験によって人類が羊、ヤギ、水牛のミルクを特に使って来たのは意味があります。つまりこれらの動物のミルクは体積に対するカゼインの量が多いためです。例えば有袋類は多くの脂肪分とカゼインを含むミルクを出しますが、加工するほど多くを出しません。馬は十分な量のミルクを出しますが、カゼインが少ないため、アジアのステップ地帯で普及している発酵乳を得ることはできますが、チーズをつくることはできません。

## ルーマニア—小生産者が消滅する危険に遭っている

ヨーロッパ参入の結果として考えられること

ルーマニアではヨーロッパ参入は強い要望のあったもので、人々の関心を呼び、苦しみ後に盛大にお祝いされました。でも2007年1月1日より2000万人以上の人々の生活は楽になることはありませんでした。特に小生産者にとっては、現行のヨーロッパ基準への準拠は、国内レベルで生産販売をするための義務となり、ヨーロッパの拡大されたマーケットにおいて、製品をまったく自然なものではなくして、伝統技術を変更させることになるかもしれません。牧畜業者「バーチ」（家畜を所有することなしに夏期のチーズ生産に責任を持つ者）とブランツァ・デ・ブルドゥフのプレシディオの生産者たちが私たちに、何が起きているかを説明してくれました。ブカレストの政府は工業生産モデルを採用しながら、ヨーロッパの基準を遵守することを決めました。それは一切の例外なしで、規模の大小にも関係なく行われることになりました。この決定は公に発表されることはありませんでした。1年間の猶予において、すべての生産者と生産システムがヨーロッパの基準と法律を守ることが決められました。この法律を守らなければ市場追放となり、地域レベル（または半径30km）でしか製品を売ることができなくなります。このような規則はお祭りやイベントにも適用されます。守らなければ重い制裁措置が待っており、家族経営のような小さな生産現場を痛めつけます。

このようなことが決められたのにはいくつか理由があります。1つはブリュクセルから制裁措置をとられるのを恐れているためと、高度な衛生基準を適用しようとするためです。それは生産者との折衝や議論に比べてより早い解決となるのです。生物多様性のためのスローフード基金は、ブランツァ・デ・ブルドゥフの生産者たちとともに、伝統技術を発見し、衛生的であると

同時に、伝統的で品質の高い製品を作るための道具立てがどのようなものであるかを見極める作業を始めました。

## 本と映画

### 空と大地の間のチーズ

この本は、感動的な写真と牧畜をする者の日常的な表情の間で、この素晴らしい風景がどれほど壊れやすく、そしてチーズの生産に緊密に結びついているかを理解させてくれます。

著者: Gilbert Dalla Rosa (テキスト) et Dominique Julien (写真)

言語: フランス語

出版社: Gypaete

より詳しい情報と購入については下をクリック:

<http://www.gypaete.com/fromage.htm>

### ミルクの形、チーズを知るためのマニュアル

味覚教育のために作られたこのマニュアルは、食品生産の中でもっとも豊かで、種類が多く、刺激的なものの1つであるチーズの世界における知識を深めようとする消費者のために書かれたものです。

著者: Armando Gambera, Enrico Surra

言語: イタリア語

出版社: Slow Food Editore, 2003

より詳しい情報と購入については下をクリック:

<http://www.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=EA01FL01>

### チーズ、1つのいや2つの実話

この本は*Per mangiarti meglio* (君を良く食べるために) シリーズの最初の出版物です。若い世代にスローフードが大切にして来たテーマ、特にチーズ、チョコレート、パン、野菜、ハチミツなどの特定の食べ物について知ったり、試食したりする喜びを提案することを目的としています。

著者: Cinzia Ghigliano e Marco Tomatis

より詳しい情報と購入については下をクリック:

<http://www.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=97888849917>

## 基金DVD、スクリーンに3つのスローフード・プレシディオ

マンリケとコーヒー・オデュッセア、オルガ、パプリカと巻き毛の豚、永久チーズ、これが2006年にスローフード・プレシディオについて制作されたドキュメンタリーです。

監督: Annamaria Gallone

より詳しい情報と購入については下をクリック:

[http://www.slowfood.it/store\\_it/pagine/dettagli.lasso?cod=DVDFOND](http://www.slowfood.it/store_it/pagine/dettagli.lasso?cod=DVDFOND)

## リンクTV, 国境のないテレビ放送

以下のマルチメディアサイトはサステナビリティをテーマとした番組を放送しており、多くを食に割いています。より詳しい情報は次をクリックしてください。 <http://www.linktv.org/food>