

2019
おもろ
チャレンジ

南イタリア・プーリア州の Masseria didattica で ブッラータ職人に弟子入り！

法学部 3年

山本 紀乃

イタリア

2019年8月26日-

2019年9月16日



渡航概要と内容

1. 渡航に至るまで

私は幼少期からチーズが大好きで、様々な種類のチーズを食べてきました。その中で、消費期限が“製造されたその日”とも言われる、究極のフレッシュチーズ、“ブッラータチーズ”に特に興味を抱きました。その魅力は丸みを帯びた可愛らしいフォルムと、袋状のチーズの中に詰められた濃厚なストラッチャテッラの美味しさにあります。最近、日本でも知られるようになってきたものの、依然入手困難で、これを作ることが出来るようになれば日本人の大学生としては初なのでは？おもろいのでは？とアイデアが浮かびました。そこでブッラータチーズの発祥地と言われる南イタリア・プーリア州の Andria という町でチーズ職人に弟子入り！という計画を立てました。

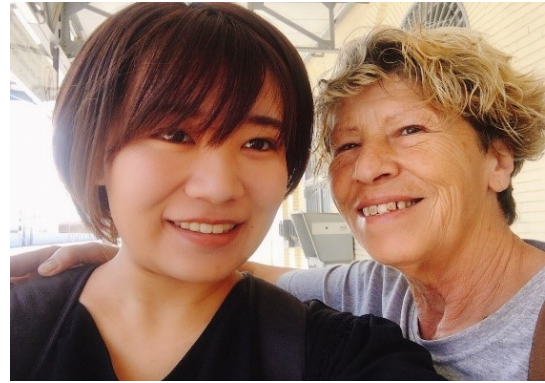


Andria での調査で購入したブッラータチーズ

2. 具体的な渡航日程と内容

渡航中 Andria 近郊の Bisceglie という町でホームステイをすることに決めました。事前にチーズ修行について相談してみると、チーズ関連の仕事をしている友人がいるから紹介してくださるとのこと期待が高まりました。全く当てのない状態からのスタートだったので、ひとまず安心したのを覚えています。

27日にホームステイ先に到着し、その日のうちにホストマザーの友人である Verio さんを紹介していただきました。Verio さんは日本を含めた各国にワインなどの製品を卸している会社に勤めている方でした。私の計画について話すと、「イタリア人がいきなり日本に来て日本酒の作り方を教えてくれというようなものだ。」と言われ、計画の難しさを突き付けられました。また、ビジネスでない限りチーズ工場に入ることすら許されないと言われ、途方に暮れてしまいました。



お世話になったホストマザーの方

しかし Verio さんは「出来るだけ協力するよ。君がしたいことがいまいち分かっていないから、プロジェクトをメールで送ってくれ。その内容を見て、また明日来るよ。」とってくださいました。どうやら Verio さんは私のことをチーズ職人になりたいと考えているプロの人間だと思っていたようでした。ここで諦めるわけにもいかず、素直に自分のチーズに対する熱意や私が大学生でプロの職人となるわけではないこと、しかしブッラータの魅力さをさらに日本で広めたく、作り方を学びたいと思っている旨などをメールにして送りました。

そして8月30日に Andria にある La Daria というチーズ工場の見学をさせていただけることになりました。通常、部外者には許されないチーズ工場内部の見学は非常に貴重な体験でした！

ブッラータ作りが学べる場所を探すことと並行して、Andria でブッラータチーズを販売する店舗の調査も数日かけて行いました。

そして最終的にブッラータチーズ作りを体験する場も見つかри、実際に作ることが出来ました。通訳の方を介して農場の家庭に代々伝わる伝統的かつシンプルで家庭的なブッラータの作り方を教わりました。

【La Daria チーズ工場見学の内容】

工場は非常に清潔に保つ必要があるため、内部を撮影することは許されず、その様子を写真や動画として収めることはできませんでした。

主に製造されているチーズの種類

- ・ブッラータ
- ・モッツアレラ
- ・スカモルツァ
- ・リコッタ
- ・燻製チーズ

クリーンルームで衣服や靴、頭を覆い、手を消毒して中に入りました。かなり広い工場で、ミルクの香りが充満していました。左手からぐるっと一周案内していただきました。

すぐ左手には大きな鍋のようなものがこちらに口を開けてつ並んでいました。まずここにミルクが注ぎ込まれるそうです。そしてその近くにミルクの温度を 70 度程度に温める機械が置かれて

います。これによってミルクを殺菌するそう。これらの大きな鍋の前には四角く、底が深い金属製の箱が置かれており、中は“キャリアータ”というすべてのチーズの素となるもので満たされています。

続いて、このキャリアータを、モッツァレラにもブッラータにもスカモルツァにもすることができ、多機能の機械に投入します。この機械の後ろ側を覗くと、モッツァレラが型から押し出されて形成され、それを職人が掬いだしているのが見えました。

この機械の近くにはブッラータを作っている小部屋がありました。そこでは6人ほどの職人がブッラータを作っていました。ろうと型の金属製の機械の中にストラッチャテッラを注ぎ、ろうとの口の部分に、先程の工程で形成されたブッラータの袋部分を被せ、包み込むようにする。そして最後にねじり、あの形になるという流れでした。

作り終わったチーズは最後に高濃度の食塩水につけ、風味を豊かにします。

そしてパックされ、完成品はフローチャートを利用して厳密に検査されています。

モッツァレラやブッラータだけでなく、リコッタや燻製チーズを作るブースも見学しました。燻製ルームとクールルームが併設されていて、燻製する前にチーズをクールルームに入れるそうです。その後、果物のくず？を燻した部屋でチーズを吊り下げておくことで燻製チーズが完成します。リコッタは遠心分離機を利用してミルクと分離して作られます。

工場見学の後には、テイスティングをさせていただきました。

50gのミニブッラータと輸出されている普通のブッラータの味の違いを感じてほしいとのこと、早速いただきました。50gのブッラータは最も小さいブッラータで、普通のブッラータにある結び目の上の部分が存在しておらず、ちょうど茶巾絞りのような形をしていました。このような小さなサイズのブッラータを作ったのは、ちょこちょこチーズを楽しむためだそう。かじって食べるスタイルが想定されているようです。肝心の味の違いですが、全く異なりました。50gのミニブッラータの方が、袋の食感がしっかりしていて、中身のクリームが濃く、少し酸味がありました。そしてストラッチャテッラの食感はあまりなく、中はクリームで満たされているような感じがしました。一方、大きい方のブッラータは袋部分が比較的柔らかく、中身のストラッチャテッラの味が薄めで、軽く食べられるような印象でした。

私はこの工場を見学するまで、職人さんが工房のようなところでブッラータチーズを1つ1つ手作りしている様子をイメージしていました。しかし実際は、工場製のブッラータチーズが殆どで、手作業と機械を組み合わせて製造されていることが分かりました。特にブッラータの中身を注入する作業は機械で行っていたのが驚きでした。

テイスティングをしている間に、経営者とマネージャーに少しお話を伺いました。La Dariaの名称はDaily と Dailies“毎日”と“乳製品”という2つの意味が掛け合わされています。La Dariaでは1日に最大24tものチーズを製造しているそうです。フレッシュなチーズしか作らないので在庫

はなく、今の時期は 5~6 t ほどの多種多様なチーズを製造しています。写真の shelp life というのは、どれくらいの期間フレッシュな状態を維持できるかという指標を表したものだそう。



工場の外観



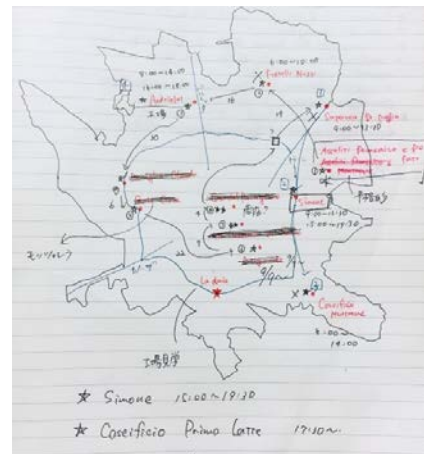
shelp life

【Andria での現地調査】

日本の各家庭が一昔前、肉屋ならこの肉屋、魚屋ならここ、とする習慣があったように、イタリアの家庭も好みに合わせてそれぞれ行きつけのチーズ屋さんがあると聞き、空いた期間にブッラータチーズの発祥地である Andria でブッラータチーズを販売する店舗を網羅し、その味の違いを調査しようと考えました。インターネットなどを通じて確認できる限りのチーズ店を、徒歩で数日かけて十数軒訪れました。

結果、実際にブッラータチーズを販売しているのは 3 軒でそのうち 2 軒は、ブッラータチーズを頼むと、その中身であるストラッチャテッラを渡されました。(中には長期休暇中の店舗もありました。)

味を比較してみると驚いたことに各店舗で全く味が異なりました。



①Caseificio Domenico Asseliti & De Fato

特徴：かなり大きい。1 個あたり約 600 g。Daria で見せていただいたミニブッラータと比べるとその差は歴然。ヨーグルトのような酸味があり、中身のストラッチャテッラがそぼろ状になっている。クリームもサラサラとしており、さっぱりとしている。外の袋部分は薄めで、食感はシャキシャキとしている。



①非常に大きいことが見て取れる

②il caseificio della famiglia Olanda

特徴：③に比べて色が白く、香りもそこまで強くない。ストラッチャテッラが厚く、食感がしっかりしている。ミルクの風味が強く、甘い。新鮮さの証拠とされるバター風味もした。アクがなく、万人ウケする味。



②：③と比較して白い

③Sorrìdi Alla Natura

特徴：少し黄色味がかっていて、香りが強い。ストラッチャテッラが紐状になっている。クリームが滑らかで濃厚、ほんのり甘みを感じられる。



③：黄色味がかっている

【ブッラータチーズ作り】

農場の家庭に代々伝わる伝統的かつ家庭的でシンプルなブッラータチーズの作り方を教わりました。

・作り方

- ①無殺菌のミルクを 38 度程度の温度で加熱。
- ②siero（ホエイ）、caglio(凝乳酵素)を加える。
- ③15分加熱せずに待つ。
- ④固まったものを砕く。→カリアータが出来る。
- ⑤そこにお湯を加える。→カリアータが固まり、伸縮性のあるパスタフィラータになる。
⇒ここまでは大きな工場と同様の工程を辿る。
- ⑥パスタフィラータを餃子の皮のように円盤状に薄く広げる。
- ⑦その中にミルクとモッツァレラの切れ端を混ぜたストラッチャテッラを入れる。
- ⑧ストラッチャテッラを包み込むようにして、口を閉じ、振じる。
- ⑨熱湯に閉じ口の部分を浸して、口を完全に閉じる。
- ⑩風味を豊かにするために数秒食塩水に浸す。
- ⑪その後食塩水につけるか真水（サラモイア）に浸す。



作り方は基本的に工場と同様で、工場では機械で行っているストラッチャテッラを包む作業を手作業で行いました。手作りのブッラータチーズは、工場のものとは比べて引き締まっており、弾力がありました。手作りは家庭で食することを主な目的としているため、素朴な味わいです。やはり美味しいのは工場の製品の方だと思われます。

【日本との文化の違いから苦勞したこと】

・暑さ

私のホームステイ先はエアコンがありませんでした。そのため、日本と同じように湿度が高く、気温も非常に高いムシムシした気候の中で、エアコン・扇風機無しで過ごさなくてはなりません。昼は非常に暑くなるので、皆シエスタしており（そのため大概の店が閉まっていた）、私もそれに倣って部屋の窓を開け放ち、シエスタして酷暑の昼をやり過ごしました。また、イタリア人は寒いことや冷たいものが苦手なようで、冷蔵庫の設定温度も比較的高かったことが大変でした。冷たい水を飲むことに慣れている私は、飲料水を冷凍庫で冷やして飲んでいました。また生鮮食品がすぐ傷むので、1~2日の間に食べる分だけ近くのスーパーで購入して過ごしました。

・交通機関の不安定さ

電車は古く、エアコンもついていません。そして落書きだらけ。運賃が安いので滞在中は何度も利用しましたが、1度3時間ほど遅延し、そのときはかなり精神的に消耗しました。

また、バスの券の買い方や停留所の位置が非常に分かりづらいです。周囲の人に聞きまわって、同じ場所に行く人に付いていき、何とかバス停にたどり着くということがよくありました。バス停が電車の駅からかなり離れたところにある場合もあり、自力で正しいバス停を見つけることはかなり難しいです。

街中を回って調査する際は、適切な交通手段がなく、歩いて回ることになり大変でした。

・食生活

日本の主食、米に慣れていると、ひたすら小麦の生活は途中から辛くなってきました。滞在期間中、米を食べたのはリゾット1回だったので、日本食がかなり恋しくなりました。また、ホームステイ先で用意していただいた水が炭酸入りだったため、普段炭酸が入っていない水を飲んでいる私にとっては慣れないものでした。

【渡航中に起こったトラブルとその対処方法】

- ・私が滞在していた南イタリアの一部の地域で、線路の工事が進められており、電車が動いていない地域が多くありました。そのため主に利用できる交通機関がバスに限られていました。チーズ作りを体験するためにホームステイ先からかなり遠方の都市に向かいましたが、チケットを買った際に教えられた停留所に帰りのバスが停車せず、帰る手段がタクシー以外になくなってしまい、高額な料金を払うことになりました。
- ・また別の場面で、帰りの分は後から購入しようと考え、片道の切符のみ購入してバスに乗り込み目的地に向かうと、到着地に切符売り場がなく、帰りのバスに乗ることが出来ないという事態も発生しました。回送バスの運転手の方が厚意で中心地の Bari まで乗せてくださいました。帰り道は運転手の方と日本のことなどを話して仲良くなることができ、嬉しかったです。
- ・私が滞在していた Bisceglie や、Bari で日本円を両替することが出来ませんでした。クレジットカードのキャッシングサービスが最も便利であったのですが、私は審査をしておらず利用することが出来ませんでした。そのため、ホームステイ先の方をお願いして少し足りない分を日本円でお支払いしました。事前にカードのサービスや利用限度額を確認しておくべきだったと思いました。
- ・トランジット 格安航空券を購入したため、3~4回乗り換えがありました。中国の空港では Wifi が十分に機能せず、不便でした。また、行きの中国の空港で自動販売機や売店が見つからず、非常にのどが渇きました。

渡航を通じて感じたこと・学んだこと

ホームステイ先に到着した日の夜、ホストマザーに「なんであなたはそんなに静かなの!？」と言われ、自分のコミュニケーション能力の低さに気づかされました。「自分の中では頑張っているつもりでも、これでは駄目なんだ。」と思い、次の日からはどんどん自分から色々な話をするようにしました。すると、自然とホストマザーの方とも打ち解けてきて、一緒にビーチを散歩したり、近くの市場で新鮮なタコを買ってもらい、その後一緒に料理したりと楽しい時間が過ごせるようになりました。多少会話が通じないことがあったとしても気にすることはない、自分から積極的にコミュニケーションを取ることが、相手と信頼関係を築くにあたっていかに重要かを学びました。

また、幼少期に祖母から教わった茶道を一緒に体験してみようことを計画していたところ、ホストマザーがかつて紅茶店を営んでいたために非常に興味を持ってくれ、近所の方を呼んで tea ceremony を開くことになりました。茶碗や茶筌、袱紗など簡単な茶道の道具を持って行き、あまり細かい作法は気にせず気軽な感じでお抹茶を飲みましたが、その間「この道具は何に使うの?」

「なんで茶碗を回すの？」などなど、皆さん興味津々で質問してくれました。日本文化に関心を持ってくれたことが嬉しく、文化交流がこんなにも楽しいことなのだ改めて感じた。

せっくなので、他にも日本文化を知ってもらいたいと思い、壮行会の時に過去のおもろチャレンジ採択者の方から聞いた、名前を当て字で漢字表記することも披露してみました。日本語の文章が平仮名、カタカナ、漢字から成り立っていることを説明することが非常に難しく、あまり伝わらなかったかもしれませんが、皆さん漢字で書かれた自分の名前を見て喜んでくれました。

ホストマザーは折に触れて「あなたは娘みたいなものよ」と言ってくださり、温かい気持ちになりました。

「タコは1回冷凍させて身を引き締めるのよ。」「ブッラータは冷蔵庫に入れてはダメ。」などなど料理の豆知識を教えてください、一緒に車に乗って出かけたりと本当に娘のように接してくれたホストマザーの方には本当に感謝しています。



Tea ceremonyの様子

今回の経験をどのように今後生かしていくか

今回の経験で知り合った Verio さんには、今後私がチーズに関するプロジェクトをビジネスとして企画することになったら1番に連絡してくれ、協力するよと言っていただきました。現在日本ではブッラータチーズは非常に稀少で知名度も高くありません。一方で東京にブッラータを卸したら、すぐに売り切れるほど一部では人気が高まってきているようです。私はブッラータチーズに非常に可能性を感じています。今回築くことが出来た関係性を大切に、ブッラータチーズの魅力を日本に発信することをまた違った形で続けていけたらと思います。

また、今回の経験で培ったコミュニケーション能力や交渉能力をさらに向上させ、将来の仕事などに生かしたいです。

本プログラムでの渡航を考えている学生へのアドバイス

怖気づくことなく、どんどん挑戦することが大切だと思います。私はこのプログラムに参加する前は、周囲からどう思われるかを気にして人前で英語を話したり、自らのことをアピールしたりすることに消極的でした。しかし、プログラムを成功させるためには、どんどん自分から行動して、自分は何がしたいのか、何に興味を持っているのか主張して、相手を引き込んでいかなければならないのだということに気づかされました。それからは、積極的に質問したり、希望を伝

えたりすることが出来るようになりました。そして何より大事なことは楽しむことです！

■ 主な奨学金の使途

*渡航費、現地交通費

*ホームステイ代、宿泊費

*生活費、調査費

*雑費（各種登録代）、海外旅行保険料 など