

(十) ヨーグルトとチーズ

生れてしばらく、仔山羊の主食はもっぱら乳だが、母山羊の真似をして草も嚙(か)んでいる。が、食いきらず、出す。土も少量、どんなものかと口に入れている。そして跳ね回る。眠る。だんだん柔らかな草なら食べるようになって、最低限、ひと月たてば親から離せるという。

実は女房、このひと月を待っていた。今年こそは乳を定期的に絞(しぼ)り、ヨーグルトをつくってやろう、と狙(ねら)っていたのである。たぶん、市販のヨーグルトを混ぜてねかせれば、牛乳同様に山羊乳製ヨーグルトができる筈だ。

乳は牛からだけとれるわけではない。モンゴルでは馬の乳を飲むというから、世界中のどこかでは羊の乳だって利用している筈だ。あまり聞いたことはないけれど。

少し前に女房が英語で読んだ、エリザベス・コストヴァの「ヒストリアン(歴史家)」という吸血鬼伝説を基にした小説が、すてきにおもしろかった。舞台はイギリスからフランス、トルコ、ブルガリア、ルーマニアへと移り、ブルガリアのド田舎の農家を訪れた主人公は「納屋の『床』の味のする生ぬるい飲み物」を出され、一口飲んで絶句する。相棒に「羊の乳の水割りよ。ミルクシェークだと思って飲み干しなさい」と囁(ささや)かれ、目を白黒しながら覚悟を決めてゴクリと飲む。

「そうか、やっぱり羊の乳も飲むんだ」。この時、女房の長年の疑問がひとつ解けたのである。

もし牛の乳と、山羊の乳、羊の乳、馬の乳、そして人間の乳を比べてみたら、たぶん違うところよりは同じところのほうが多いだろう、と女房は考える。牛乳をヨーグルトにする菌はたぶん、山羊乳もヨーグルトにする筈だ。

ということは、人間の乳でもヨーグルトができるのではないか？

原乳提供者がいれば、の話だが。

まったく、女房の思考経路はとんでもない。

イヤ、ここは「きわめて柔軟である」と言っておこう。

母山羊の首と足首をくくる杭は、今年女房が2本新たに打った。山羊はなかなか

おとなしくしていないので、女房はまた考え、毎日乳搾りの前に、大好物の葛（くず）の葉をつるごと2、3メートル数本、空き地から採ってきて山羊の目の前に大量にぶら下げる。人間の幼子をなだめるのに食物が有効なのと同じ筈だとふんだのである。

女房が昔読んだ太宰治の「人間失格」に、ハンサムな主人公の部屋に大家の若い娘が来て泣くくだりがあった。主人公は黙って柿をむいて出す。理由は「ものを食べながら泣くことはできないから」。女の涙を止めるのには「泣くな」と言うより、何か食わせるほうが効果的だというワケで、まだ若かった女房は「こいつ女をバカにしてるのか」と少々むかつ腹を立てたが、案外あたっているかもしれない。

女房は山羊の横にしゃがみ、左手に片手鍋を持って右手で乳を搾る。

教わった通り、まず親指と人差し指で輪をつくるように乳を握ると、指より下の巨大な乳首に乳がたまるのがわかる。そして残りの中指、薬指、小指と順に握りこんでいくと、乳がほとぼしる。乳の出る向きは一定していないから、左手の鍋をそこへ持っていく。

昔、少女が地べたに木桶を置いて乳搾りをしているヨーロッパの版画を女房は見たような気がするが、ここでそれをやると山羊に蹴飛ばされて鍋がひっくり返るのがオチだろう。女房が陣取る場所にしても、言われたように山羊の後ろだと、確かに手から両乳までの距離が等しく便利だろうが、山羊の足と後ろ蹴りがなんともコワイ。足をくくってあっても油断はできないのである。

だいたい一度、見事に糞をポトポトと乳の鍋の中に落とされて、女房は叫び声をあげて鍋をほうり捨てた。

夏は虫が多い。蚊をいやがって女房は野良着用の長袖長パンに毎回着替え、汗みずくになって搾るのだが、それでも搾り終わった後では、薄地のズボンの上から尻を2つ3つ、鍋を握って動かせない手首を4つ5つ蚊に刺され、痒（かゆ）いといったらない。

仔山羊がある程度大きくなってくると、女房は日中、母山羊を仔と少し離してつ

ないで、夕方は先に仔山羊を檻の中に入れてしまい、その後母山羊を外の杭につないで乳を搾ることにした。

こうやって別々に連れ帰るのは楽なのだが、朝、3匹一斉にその日の草場へ連れて行こうとすると、めいめいが好きな方向へ歩くから、3本の鎖で女房は足をぐるぐる巻きにされ、コテンとこぼれてしまう。では、と親子を別々に連れて行くと、双方心配して離れている間じゅう、鳴き続ける。

やかましい。

朝晩の大移動である。1人と3匹が道いっぱいに広がって、近所の人たちが車で出勤する邪魔をすることがあるのだが、皆さん、この牧歌的情景にプツと吹き出して、笑顔で待ってくださる。

ありがとうございます。

皆さんのご協力(?)と我慢のおかげで、団地で山羊を飼っていただけます、ハイ。

さあヨーグルト作製。

インターネットで調べてみると、山羊農家では乳を日に1リットルくらいとるよなことが書いてある。が、プロでない女房には、とてもそんなには搾れない。

「乳い搾るんなら、仔山羊に飲ます前でなけりゃあ、つあらん(駄目じゃ)けえの」

と言ったのは亭主の父親だったろうか。可哀そうな気はするが、確かに仔山羊が飲んだ後では母山羊の乳は残っていない。

とはいえ、仔山羊の分も残しておかねば可哀そうではないか。

女房が搾る乳の量は、なぜか日によって違うが、ま、せいぜい0.3から0.5リットル。

小鍋のままガスこんろにかけて煮沸消毒し、茶こしで草や泥を濾(こ)す。冷蔵庫で冷やしておいて、3日分ほどたまったら、市販のヨーグルトを入れ、念入りにかき混ぜて置いておく。毎日蓋を開けて覗きこみ、味見をする。とろみはあまりなく、飲むヨーグルト状であるが、3日たっても酸味が今ひとつ物足りない。

女房首をひねり、「ヨーグルトメーカーなるものだと、体温程度に電気で加熱し

てたっけ」と今度は容器を冷蔵庫ではなく、台所の窓際に1日2日置いてみる。

さらに砂糖を入れてみると、ウン、こっちのほうが旨い。

いや、実に旨い。

乳脂肪が多いのか、コクがある。種にするヨーグルトの種類を、明治だの森永だの生協だの變えてみると、少しずつ風味が違う。

おいしいのができたよ、と自慢げに目を輝かす女房が勧めると、もの好きな亭主が飲んで、うん、これは旨いねえと言ったまではよかったが、下痢をした。腸が弱いのである。80過ぎの父親も、やっぱり牛乳で腹をこわす口だから手を出さない。両親から好奇心をひき継がなかった子どもたちも、ゲテモノには断固手をださない。いや、この女房とて、子どものころなら今ほど何でもアリではなかったから、やっぱり手を出さなかったかもしれないのだが。

女房は膨（ふく）れた。

こんな美味しいものを、どうしてみんな飲まないの!?

女房ひとりが毎日飲むには少々多い。それに飽きる。

ほかに利用法はないものか？

そうだ、そういえばヨーグルトの親戚にはチーズがある。

やってみたいねえ。

しかし、家庭でチーズがつくれるものだろうか？

数年前、女房が亭主と4人の子どもと住んでいたミラノ郊外のスーパーの一角には、対面販売の肉屋さんの隣にチーズ屋さんがあった。隣のフランスで「ひとつの村にひとつのチーズ」と言われるのと同様、チーズの種類は多彩である。

ショーケースの中には大きくて厚い円盤型のチーズ、ひょうたん型のチーズ、ポコポコ穴のあいたチーズ(昔のアメリカのアニメ『トムとジェリー』に出てきた!）、水に漬かったチーズ、緑色のカビ入りチーズ、と20種類ほどのチーズがところ狭しと並べられ、女房はみんな食べてみたくてしょうがないのだが、そんなに安くはないうえに、どれを買ってどう使えばいいかさっぱりわからなかった。

いくつかテキトーに試してみると、苦かったり、堅くてバサバサだったり、酸っ

ぱかったりと、それだけ食べるとなかなか癖が強くて難しいものもある。チーズによっては他の特定の食べ物と合わせると旨かったり、加熱料理に向いていたりするのもあるらしかった。

しかし旨いチーズは、ほんとに旨い。

それぞれコクや癖があって、しみじみウマイ。

洋梨や林檎（りんご）、苺（いちご）なんかの果物と相性のいいものもある。

そのくせイタリアでチーズケーキには、まずお目にかかったことがなかった。たぶん何世紀も経て完成されたそれぞれのチーズがあまりに旨いから、それを加工してケーキに入れてしまっただけでは、その完成品である旨さが台無しになってしまうからではないか。マスカルポーネというほとんど生クリームに近い癖のないチーズは、ティラミスという菓子に使われていたが。

結局亭主が一番気に入ったのは、固形のパルメジャーノだった。

これは大きな円盤状のまま、長いこと乾燥させ、熟成させてつくられる。当然ながら2年物よりは3年物のほうが値段が高い。イタリアに行く前の日本では粉しか見かけたことがなかったが、イタリアでは塊（かたまり）のままでもよく売っていた。イタリアの渋くて重い赤ワインのつまみにパルメジャーノの塊をチビチビ食べると、そのむせるほど濃厚な味が、フルボディのワインにピッタリ合うのである。

いっぽう女房が一番気に入ったのは、あまり熟成させてないフレッシュチーズと呼ばれる種類で、なかでも白くて豆腐のように柔らかい山羊チーズだった。

そう、山羊チーズ。

「小さいフランスパン」という意味のフランチェズィーニと呼ばれる皮の堅いパンに、このクリームチーズと、生ハム、ルッコラという辛味のある葉野菜を挟んだパニーニ（サンドイッチ）が、女房は大好きだった。街角のパール（立ち飲みの喫茶店）やパニーニ屋さんでも、売っているところが少なかったのは残念だったが。

イヤイヤ、再現してみたいねえ。

思っただけで唾（つば）が湧いてくるよ。

何日か首をひねったあげく、これは自分の手に余ると思った女房は、インターネ

ットでチーズの作り方を調べてみた。英語のサイトがあった。どうも「チーズの種」らしきものがあるらしい。

日本語ではレンネット。子牛の胃からとれる凝乳酵素。生きている菌。

たぶん、乳酸菌の親戚。

日本でいうならモノは違うが、「麴（こうじ）の種」とか、「ヨーグルトじゃないケフィアの種」みたいなものだろう。

みな発酵食品の元である。

チーズの種なんて日本では聞いたこともないから、たぶんヨーグルト同様、市販のフレッシュチーズで代用して大丈夫だろう。プロセスチーズは加熱殺菌してあるからダメだ。

英語のレシピによると、その種を牛乳に入れて混ぜ、しばらくそのままにしておいて柔らかい塊が浮いたら、清潔な目の粗い布で漉（こ）して水分を抜き、濃い食塩水にしばらく漬けた後で出して、冷蔵庫で保存せよ、とある。堅いチーズをめざすなら、冷蔵庫に入れておいてカビが生えるたびに酢を浸した布で拭いて、3カ月で熟成終了。

なるほどね、白い柔らかいチーズはいわば短期間の即成で、堅い黄色いチーズは何カ月も乾燥、熟成させたもの。

ウーン、堅いのは厄介過ぎる。やってらんない。

でもフレッシュチーズならできそう。

女房は決心した。

亭主は「またか」と苦笑いして黙って女房の好きにさせている。何か言っても止めるようなタマではない。

まず、女房は白くて柔らかくて癖の少ないフランス産ブリーチーズをスーパーで買って来た。3日分の煮沸済み山羊乳にそのチーズをフォークで混ぜこみ、夏の室温で放置する。すると原料チーズの塊が残ったから、その次からは面倒だが電動ビーター（泡だて器）で丹念にチーズの塊をつぶして混ぜた。

3日たつと、オー、豆腐が水の中に浮いたようになった。表



面は泡が固まったようなボコボコである。

おもしろいっ！

そっと女房が片隅を舐（な）めてみると、舌触りも豆腐に近い。

が、旨くない。

足りないのは塩だ。水の中に適当に塩を落としこみ、冷蔵庫で待つ。

毎日味見して、3日後、ウン、これならよかろう。

布は消毒がめんどくさいから、漉すのは紙のコーヒーフィルターで代用してみよう。要するに水気が切れりゃいいのよ。ね、合理的でしょ？

そういえば女房の死んだ母親も、昔から妙なことをやっては「合理的」とのたもっていた。そうか、わたしは母親に似ていたのか、まるで似ていないと思っていたのに、と女房は山羊乳をキッカケに新事実を発見する。

さて、容器の中のこの透明な水気、牧畜数千年の歴史がある英語圏ではちゃんと名前がある。ホエイ (whey)、日本語では「乳清」。でもまずい。捨てる。

豆腐状の塊にも名前がある。カード (curd) すなわち「凝乳」。そういえば豆腐は tofu という名が知られる前は、英語で bean curd (ビーン・カード、豆の凝乳) と呼ばれていた。イタリアでの名前は formaggio di soia (フォルマッジョ・ディ・ソイア、大豆のチーズ)。

凝乳の水気を切って、できたものは最初の乳の5分の1くらいの少量である。

が、思わずのけぞるほど、美味。

ホント。

生クリームを思わせる豊潤さにチーズの風味。

いやあ、旨いものを食べるって人生の幸せだねえ。

女房は大満足である。

難しいのは、毎回同じ味に仕上がるとは限らないことで、たぶん家庭の台所では雑菌が混じるのだろう。酸っぱくなったり、刺激のある不快な辛さが混じることがある。

ま、それもお愛嬌。