

2017年09月29日

【コラム⑦】～トルコの食材「チーズ」～

11月11日、この日がチーズの日ということをご存じですか？西暦700年11月（新暦）当時の天皇が日本で初めてとされるチーズを作らせたことが由来とされ、さらにゾロ目で覚えてもらいやすいということでチーズの日に制定されました。

実はトルコ料理に欠かせない食材と言えばチーズ、ヨーグルトなどの乳製品。トルコの食卓ではほぼ毎日乳製品が並びます。ヨーグルトの一人当たり年間消費量は、日本では約9.5リットルに対しトルコでは30リットルを超えます。チーズに関して言えば、日本では約2.2リットルに対しトルコでは約17リットルです。



朝食を重視するトルコ人にとってパンやヨーグルトに並んで欠かせないのがチーズ。トルコでは、パン屋さんと同様にチーズ屋さんもあちこちで見ることができ、トルコ人にとって生活の一部です。牛、ヒツジやヤギのミルクから作られたチーズとバラエティも豊富で、チーズ売り場にはぎっしりと多種多様なチーズが並べられています。店頭で味見をすることもでき、失敗なくお好みのチーズを買うことができます。田舎へ行くとチーズを作っている家庭も珍しくありません。

そんなチーズの歴史は古く、チーズの発祥地はアジア説が有力です。古代モンゴル族は、紀元前3世紀頃にはあらゆる家畜の乳を利用した発酵食品の文化を持っていたようです。そこからトルコを経てヨーロッパへ伝わっていったものと考えられています。（諸説あります）

ここでトルコの食卓に並ぶチーズをいくつか紹介していきましょう。

* 白チーズ・・朝食の必需品。トルコで生産されるチーズの約6割を占める代表的なチーズです。塩分がありスミット（ごまパン）と一緒に食卓に並びます。またサラダやボレキなどにも使われ、トルコでは定番の万能チーズ。トルコのお酒ラクにも合いますよ。

* ヘルムチーズ・・キプロス島の特産物のヘルムチーズは、「焼いて食べる」ことが特徴のチーズです。フライパンできつね色に焼き、温かいまま食べると独特な香ばしさが出ます。朝食やおやつ、サラダにも使わ



れます。ビールやワインのおつまみにも最適。もちろんそのままでも食べられます。

*ターゼ（フレッシュ）カシヤールチーズ・・脂肪分が多いトルコのとろけるチーズ。牛乳から作られ、白っぽい色が特徴です。食パンに挟んでトーストサンドイッチにして食べたり、オーブン料理やピザなどに使ったりします。ちなみにエスキ（古い）カシヤールチーズというものもあります。ターゼカシヤールは発酵したあとすぐに市場に出されるのに対し、エスキカシヤールは3~6ヵ月ほど置きます。

*トゥルムチーズ・・かつて遊牧民が皮袋に詰めて1年程発酵させて食べていた伝統的なチーズ。独特な匂いと酸味があり、深みのあるチーズ。ワインやラクにもよく合います。

*ロールチーズ・・甘みのあるやわらかいチーズで、塩分があるものとないものがあります。お菓子や菓子パンによく使われます。ロールチーズにジャムをかけて食べても相性抜群です。

代表的なものをいくつか挙げましたが、トルコにはなんと約150~200種類のチーズがあると言われていいます。ヨーロッパ側のトラキア地方ではトルコ最高峰にも位置するエズィネチーズなど、その他にも地中海、黒海、内陸部、そして東トルコのコーカサス地方に至るまで各地方独特のチーズがあります。トルコを旅する際、各地方のチーズを味わうのも旅の楽しみのひとつにいかがでしょうか。



トルコ共和国大使館・文化広報参事官室広報代理店

株式会社フォーカス