

〔遊牧民が乳を飲用〕

チーズの誕生は、アジアにあるといわれます。西アジアで放牧の生活様式が生まれ、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きました。動物から出る乳にはすばらしい栄養があるとされ、いろいろな形で利用されたと考えられます。

〔アラビア民話〕

アラビア民話には紀元前 20 世紀より前、アラブの商人たちが羊の胃袋を干して作った水筒の中で、乳が液体から白い固体（カード）と黄がかった水（ホエー）に分離したのを発見し、食べたところ非常においしかった、と伝えられています。搾乳時から含まれている乳酸菌と胃袋の消化酵素、日中の暑さやラクダの背にゆられたことなどによって凝固した（酸凝固法）もので、これがアラブではチーズ最初の発見とされています。また、この原理はチーズ造りの基本となっていて、現在のチーズ製造にも利用されています。これは腐りやすかった乳の画期的な保存法として、主にヨーロッパ各地に広まっていきました。

製造の歴史としては、すでに紀元前 35 世紀頃のメソポタミアの



神殿画やエジプトの壁画にチーズのようなものがみられ、さらに、近年ポーランドで紀元前 50 世紀頃にチーズを造ったとみられる痕跡が発見されたことから、発祥は中央ヨーロッパではないかという説もあります。

そこから、トルコ → ギリシャ経由でイタリア → フランス → スイスからヨーロッパ各地へ、また、パキスタン、インド、モンゴルや中国へ、シルクロードに沿って伝わり、発展していったとされています。

〔旧約聖書の話〕

あるいは、チーズの発祥について、よく旧約聖書の話が引用されます。これらの話は紀元前 1050 年頃と推定されます。

たとえば、サムエル記上第 17 章 17 では、「時にエッサイは、その子ダビデに言った。『兄たちの

＊ 貢蘇の儀 ＊ トラピスト修道院と出納牧場

ため、このいり麦（エパ）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……』、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……」とあります。

ちなみに日本ではチーズのことを乾酪と訳していました。

〔日本では仏教伝来時〕

日本には、仏教の伝来（538 年）とともに中国から入ってきたといわれています。560 年頃、百済の医師智聡によって、搾乳や乳牛飼育法などについて書かれた医薬書がもたらされたそうです。645 年頃、孝徳天皇の時代には、智聡の子・善那が煮詰めた牛乳を固め、天皇に酥（そ）として献上し、たいへん喜ばれたと伝えられています。

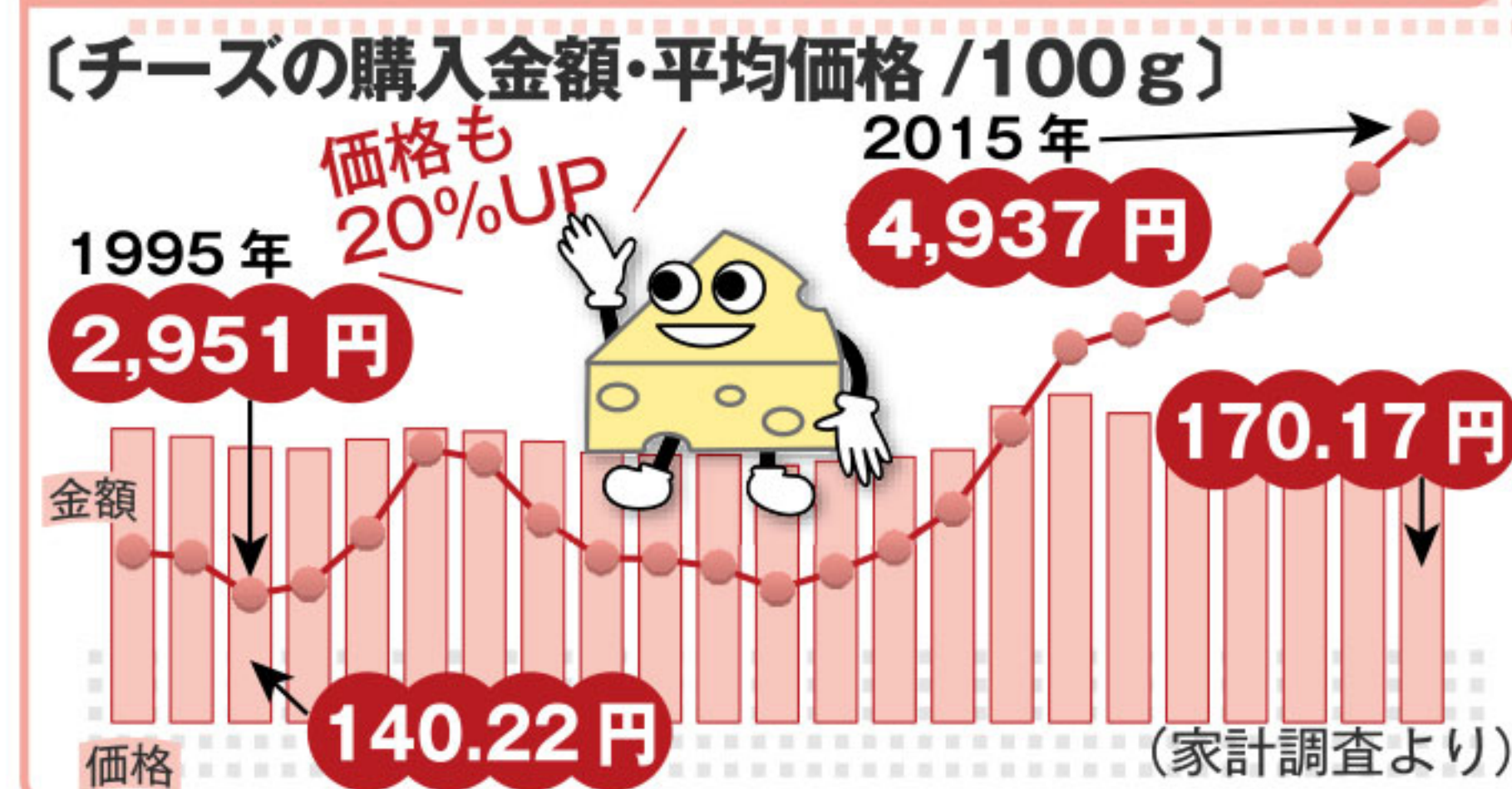
そして、飛鳥時代の末期から乳製品の製造が始まりましたが、実際には中国から朝鮮半島経由で入ってきた、酥とは異なるものともいわれています。中国からのものは「五味」といって乳から酪（ヨーグルト状）、酪から生酥（クリームチーズ状）さらに熟酥、熟酥から醍醐（バターオイル状）としたものとされま

すが定かでなく、造り方も難しいものでした。「涅槃経」（650 年頃）には醍醐が最上というようなことが記され、これが「醍醐味」の由来と考えられます。

日本のものは乳を 10 分の 1 に煮つめた（加熱凝固法）蘇といわれ、茶褐色で甘味をもったものと推定されます。これらは貴重な食品として、主に朝廷で用いられましたが不足し 700 年に全国 45 カ国の国史に貢蘇の勅令が出されました。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ます（勅令が出された月は現在の 11 月に当たり、業界では 11 月をチーズの月としている）。

平安時代には栄養面での牛乳や蘇の効用が説かれ、不老長寿や強精に特効がある貴重な食品として、朝廷や貴族階級で独占されていました。宮中での儀式や宴会には欠かせない食べものとなって

20年前と比較して1.6倍の伸び率



購入金額No.1は東京都

主なヒット商品 1971 (昭和 46) 年～

1971 年 六甲バター

1972 年 六甲バター

1982 年 なとり商会



Q・B・B スライスチーズ

日本で最初の 1 枚ずつラップされたスライスチーズ。パン食・サンドイッチに。



Q・B・B ベビーチーズ

当時主流のカルトンタイプを個包装。カルトンチーズの赤ちゃんといったところ。



チーズ鰯®

ナチュラルチーズを独自の製法で、常温で食べられるようにしたおつまみ。

2001 (平成 13) 年～

2001 年 チェスコ (イズニ社)

2008 年 明治乳業

2009 年 チェスコ



ミモレット

「ひからびたチーズ」として 2005 年、一躍有名になったチーズ。



明治北海道十勝スマートチーズ

独自の「うまみ乳酸菌熟成」技術を使い、濃厚なうまみ。



ミニチーズセット

1998 年のワインブーム以来、チーズのアソートセットも人気に。

歴史

〔ビスケットの起源〕

ビスケットの語源は、フテン語のビス・コクトゥス(bis coctus)で、二度焼かれたものという意味です。このビス・コクトゥスは、のちに二度焼かれたパンというフテン語のビス・コクトゥス・バーニスともいわれるようになりました。古代ヨーロッパでは、航海や遠征のための食料として、日持ちのよい二度焼かれたパンを携帯していたといわれています。

紀元前 2000 年頃、古代ヨーロッパの人たちは、航海とか遠征のため旅する人たちの食糧として、一度焼いてパンを乾かしたり、それからさらに焼いたりして水分を減らしたものを作っていたとされています。

これがビスケットですが、ビスケットが本格的に作られるようになったのは 16 世紀の後半のことです。ビスケットはヨーロッパの宮廷で食べられるようになり、イギリスのエリザベス女王は、技師オズボンに命じて、宮廷に焼き窯を作りビスケットを製造していたといわれています。また、フランスの王妃マリー・アントワネットも宮廷でビスケットを作っていたという話が伝わっています。

〔日本への渡来〕

1543 年、種子島に漂着したポ



ルトガル人は餡餠とともにカステラ、ビスケット、ボーロといった南産菓子を日本に伝えました。しかし、日本に上陸したビスケットは、当時の日本人の嗜好に合わず、あまり人気がなかったといわれています。

ビスケットの需要を大きく伸ばしたのは、日清・日露の両戦争でした。ビスケットは兵隊の携帯食として主に乾パンの形で使われました。その後、太平洋戦争を経て戦後の経済成長とともに設備が増強されたのでした。

現在、ビスケット、クラッカー、カットパン、パイやこれら加工品を「ビスケット類」として、ブレツェル、半生ケーキ、ウエハースなども一般的にはビスケットに含んでいます。

〔乾パンの由来〕

乾パンの元祖は、伊豆並山の代

※ 重焼パン

※ 重焼麵

官、江川英龍(江川太郎左衛門坦庵)といわれています。江川は 1842 年、非常時に備えた食糧としてパンに着目、日本で初めてパン(堅パン)を焼いたとされています。なので、日本でのパンの発祥は、乾パンの発祥でもあるわけですね。

明治時代には、重くて腐敗・凍結しやすいご飯に代わってこのパン(乾パン)が着目され、技師をヨーロッパに派遣してドイツ式の横長ビスケット「重焼パン」を習得させました。これは「練り返し焼くパン」という、英語のビスケットと同じ語源です。つまり、パン=乾パン=ビスケットの一種なのでした。

これが戦争時に重宝され、日露戦争時には「重焼麵(じゅうしょうめんぼう)」として採用されました(「重焼」が「重傷」をイメージされることから、のちに「乾麵」に名称変更)。

当時の乾パンは旧陸軍が開発したもので、ドイツの携帯食糧を模範に造られました。保存期間 7 年半を目標にしたために糖や脂肪は極力、除かれて、また、飼さずに食べられるよう、味付けはほとんどされてなかったといわれています。

〔金平糖が同封〕

1920(大正 9)年には、糖분을補う意味で金平糖を乾パンと一緒に入れたところ、これが好評となりました。ただし、白い金平糖はシベリアの地では氷を連想すると不満が出たため、金平糖には白色以外の黄、青、ピンク、紫、緑の 5 色が採用され着色されました。

1930(昭和 5)年頃には食べやすいように小型に改良され、現代の乾パンのような形になりました。その後、脱酸素剤が封入されるようになって、現在では缶入り乾パンは保存期間が 5 年ほどになっています。

乾パンには今でも米粉糖や金平糖が入っていることが多いですが、これらは非常時の糖분을補給するだけでなく、だ液の分泌をうながして、水がなくて食べやすくなるという意図も含んでいるということです。

非常用の食品としても期待

〔ビスケットの購入金額〕



購入金額No.1は栃木県

主なヒット商品 1962(昭和 37)年～

1962 年 江崎グリコ



ブリッッ

ブレツェルをヒントにソーダ味を発売。翌年発売のバター味は大ヒット。

1974 年 北日本食品工業(現フナボ)



ルマンド

従軍用の繊細なクレープ生地と甘さを抑えたココア・クリームの調和で大ヒット。

1978 年 東鳩東京製菓(現・東ハト)



ハーベスト

何層にも重ねた生地を薄く伸ばすことで、独特の軽快な食感が生まれた。

1978(昭和 53)年～

1978 年 ギンビス



たべっ子どうぶつ

当時箱ビスは 20 円が主流だったのを 100 円で売り出し、子どもも買える値段に。

1984 年 不二堂



カントリーマアム

外側がサクッリ、中がしっとり柔らかな新タイプのクッキー。当初はトレー入り。食べやすい。

1995 年 ブルボン



カンパン

消化吸収がよく、カルシウムが豊富。キャンデー入りで食べやすい。

日本酒

歴史

〔糖化技術で酒に〕

日本で清酒の原形ができたのは、稲作技術が導入された縄文晩期から弥生時代初期とされ、縄文中期頃の仕込み容器として有孔罎付(つばつき)土器が出土されています。酵母はブドウ糖などの発酵性糖を直接利用してアルコールを造ることができるので、ヤマブドウやクサイチゴなどを原料とした液体酒が飲まれていたのではないかとわれています。

一方、コメや麦、雑穀などに含まれるでん粉は直接利用できないので、カビや麦芽の酵素を使って糖化しなくてはなりません。弥生時代初期には若い娘たちがコメを噛んで糖化後、発酵させた「口噛酒」がありましたが、奈良時代に入って朝鮮からの帰化人がカビを用いて糖化する技術を持ってきました。それで、コメを蒸す技術とこうじを使って糖化するというのが、清酒醸造の特徴となったのです。

奈良朝から平安朝にかけて、朝廷ではおいしい、濃い酒が造酒司(さけのつかさ)で120石ほど造られ、酒造期には地方からも働き手が動員されました。作業場は、臼殿、大炊殿、麴室、酒殿に分かれていました。当時はコメ1石(こうじ2斗8升6合、飯7斗1升4合)、水5升の配合を2甕に分け、



これに久佐木の灰3升を加えたものを“黒酒”、加えないものを“白酒”と区別して醸造しました。このほか10種類ほどの酒が造られ、大きな粕はザルでこして飲んでいました。しかし、下々の人たちは、糟湯酒など粕を湯で溶かした薄い酒を、塩を肴にして飲んでいたようです。

〔酒造りの原形完成〕

平安末期から鎌倉時代になると、酒が経済価値のある商品となり、京都が本格的な商業の中心となりました。朝廷は寺院や神社に酒造りの権利を与え、権力者がその権利を保護したので、南北朝時代には朝廷の財源にまでなったということです。

室町時代になると酒造業者は増え、製造規模も大きくなりました。この時代は貨幣経済になって商業利潤が追求されました。酒造

業者は朝廷や神社、荘園領主などから独立した地位を得て、寺院は酒造業を兼業しました。南北朝から室町時代初期に2段仕込や乳酸発酵の応用、酵母や酵素の活動を活発化させる加温技術が考え出され、酒造りの原形ができあがりました。

1371(建徳2)年足利義満は、酒税の初めともいわれる土倉30貫、酒屋壺200文の役銭を課しました。

当時、酒は竹筒に詰めて運ばれていましたが、戦国時代に入ると柳樽、さらに江戸時代には杉樽が使われるようになりました。16世紀の奈良では今までの甕に代わって10石入りの木桶が造られるようになり、大量生産の下地ができました。

また、寺院から地方にも酒造りの技術が伝わり、酒の多様化が始まりました。酒は蒸米とこうじがともに白米の諸白と、こうじが玄米で蒸米が白米の片白が造られていました。

〔酒造り技術の向上〕

江戸時代初期には、酒株ができて銘柄がつけられるようになりました。酒株は、酒造家に永世基本となる酒造米高を与え、毎年実際の仕込はその何分の一とか何

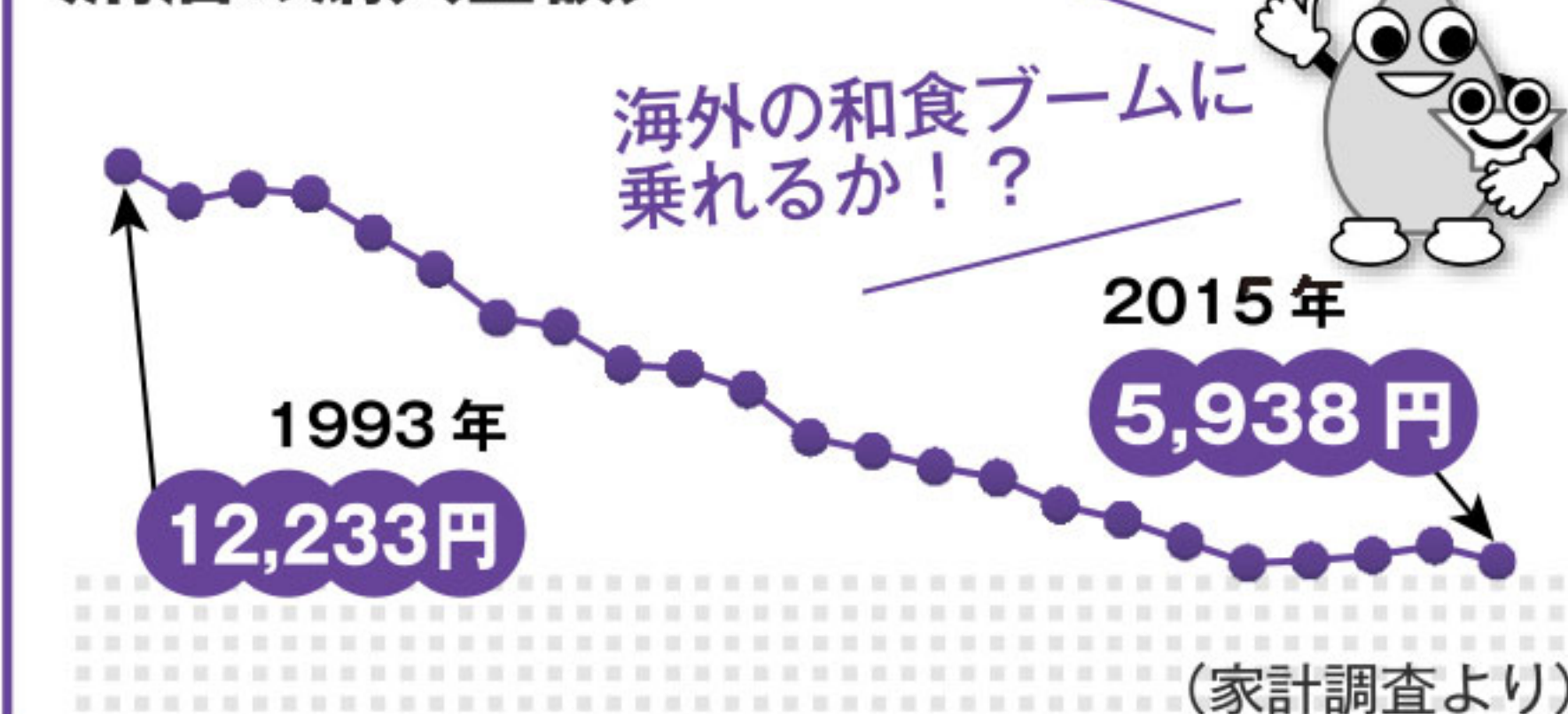
倍というように指示して、コメの需給と米価の調整のための基盤を設けました。酒造業者に特権を与えて育て、必要に応じて御用金を申しつけて幕府や藩の財政の支えにしていたのです。酒造期間は秋彼岸から春彼岸まで5回くらい仕込を行っていましたが、1697(元禄10)年頃には寒造りを中心とした池田や伊丹、灘目が本場の酒として名声を博しました。

技術的には低温発酵の確立や火入れ殺菌法、柱焼酎(現在のアルコール添加)の添加によって酒質が改善されました。

天保年間(1830~44)年には宮水が発見され、鉄が少なく中硬度でカリウムやリンの多い水が酒造りによいことがわかってきました。また、海運業の発達により、大消費地の江戸に酒を運ぶのに便利な灘が酒造りの中心となっていました。

20年間で約半分の購入金額に

〔清酒の購入金額〕



購入金額No.1は新潟県

主なヒット商品 1964(昭和39)年~

1964年 大関酒造(現・大関)



ワンカップ大関

新たな需要を開拓するため、「いつでもどこでも気軽に飲める」ワンカップを開発。

1985年 東洋醸造(現・富久娘酒造)



富久娘「爛番娘」

容器にお燗機能を内蔵し、火を使わずにどこでも燗酒ができる画期的な商品。

1988年 菊正宗酒造



上撰 菊正宗

1988年当時の一級酒をすべて本醸造化。2009年生酛化を実現し辛口酒を進化。

1991(平成3)年~

1991年 黄桜酒造



黄桜 山廃仕込

1992年の等級廃止を見込み、伝統的かつ特長的製法技術「山廃仕込」を名前に。



※現行品

2008年 月桂冠



月桂冠「糖質ゼロ」

日本酒初の糖質ゼロ商品として発売。すっきりとした超辛口・超淡麗を実現。

2011年 宝酒造



松竹梅白壁蔵「濡」スパークリング清酒

新感覚のさわやかさで低アルコールユーザー向けに。