日本人とチーズ　資料でたどる明治・大正・昭和のチーズ製造と販売

堂迫俊一（NPO法人　チーズプロフェッショナル協会）

小林志歩　（フリーライター）

要旨

2018年に実施された明治150年記念事業の一つとして、明治時代を中心に酪農乳業に関する史料を全国的に収集し、Jミルクのデジタルアーカイブが構築された。明治から昭和にかけてのチーズの発展史についてはいくつかの先行研究があるが、今回は新たに見いだされた史実を加味したチーズの発展を製造技術および販売マーケティングの面から紹介する。

日本で初めてチーズを学び試作したのは、1875~1876年にかけて北海道の七重勧業試験場であった。エドウィン・ダンら米国人に手ほどきを受けた元薩摩藩士である迫田喜二らは、主としてヨーロッパの伝統製法に基づいたチーズ製法を学んだ。しかし、当時は乳酸菌や酸度（pH）などチーズ作りの基礎となる科学が未熟であったため、安定した品質のチーズを製造することに苦労した。明治後期になると七重勧業試験場に近い亀田郡上湯ノ川村に建設された天使園トラピスチヌ修道院が、乳製品の製造を開始した。チーズを製造開始した正確な時期は不詳だが、大正から昭和初期において日本で最大の生産量であり、東京、大阪など大都市や上海、朝鮮など海外にも出荷していた。

明治後期から大正にかけてチーズ製造技術は進化し、1918年（T7）に開催された「開道五十年北海道博覧会」に北海道煉乳（株）が出品したエダムチーズは「北海道乳製品の発展上大」ということで受賞した。しかし、チーズの消費は主として在留外国人であり、一般庶民の食べ物には程遠かった。天使園トラピスチヌ修道院におけるチーズ製造および男子修道院であるトラピスト修道院におけるバター製造は道南地区から生乳やクリームを購入し、地域酪農の発展に貢献した。

昭和になると大日本乳製品（株）、南海煉乳、森永乳業、デンマークから帰国した出納陽一らが本格的なチーズ製造を開始した。さらに、北海道製酪販売組合（酪連）は遠浅工場を建設し、藤江才介を初代工場長に招き、チーズの大量生産に取り組んだ。また、1932年（S7）には明治製菓両国工場がプロセスチーズを製造し始め、他の乳業メーカーも相次いで追従した。チーズは臭くて食べられたものではないと評価されていたが、メーカー各社は日本人の嗜好にあったプロセスチーズを開発し、かつ健康に良いとアピールした。このため、1933年（S8）に比べ1937年（S12）の国内チーズ製造量は約10倍の125トンにまで伸びた。しかし、太平洋戦争が勃発するとチーズの生産は激減した。

終戦直後はチーズ製造に必要な原材料などが不足したが、天使園トラピスチヌ修道院では1946年（S21）に月産200kgのチーズを製造していた。ナチュラルチーズの輸入が自由化されると、輸入原料のプロセスチーズ製造に多くのメーカーが参入した。1960年代には給食への導入が始まり、全国に広がった。その後、乳業メーカーは設備の自動化、新技術の開発をすすめ、またピザなど外食人気の追い風もあり、日本人の食卓にチーズを定着させていった。80年代以降は、海外でチーズ作りを学んだ人々がチーズ工房を立ち上げ、独創的なチーズを製造し、海外でも評価されるに至った。