

日本乳食文化の型と普及形態の類型分類

—インターネット検索と帯広畜産大学学生レポートの事例をもとにして—

Typology on Japanese Milk-food Culture and Its Popularization
—Based on the Internet Search and the Case Study of Student Report
in Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine—

平田 昌弘[†]

Masahiro HIRATA

The purpose of this paper is to reconsider the type of Japanese milk-food culture and to analyze its popularization forms such as adoption, acculturation and fusion into Japan to clarify the characteristics of milk-food culture diffused in Japan where milk products are abundantly utilized in the daily diet. Data were collected through the Internet searches and dietary surveys of university students, and analyzed by focusing on the use and cooking of milk products as well as the intended effects of combining milk products and other foods to determine the types of Japanese milk-food culture. Categorizing current Japanese milk-food cultural aspects, the eight cultural types were identified, which were luxury, nutritional supplement, Western-style food culture, fusion with rice, fermented food, seasoning, pleasure food, and fried food. Milk products became popular in Japan as they were adopted, acculturated and fused into the food culture according to each type. Milk products were used to add rich and sweet flavors not found in Japanese food and to create the smooth texture, without disturbing the taste of other ingredients. Milk products will continue to be adopted, acculturated and fused further with many foods and ingredients used in Japan to create a new Japanese milk-food culture. The typological classification model presented in this paper is expected to be used as the tool to analyze characteristics of Japanese milk-food culture.

キーワード: 乳食文化 *milk-food culture*; 乳製品 *milk products*; 採用 *adoption*;
変容 *acculturation*; 融合 *fusion*; 普及 *popularization*

1. はじめに

第二次世界大戦後に実施された学校給食、酪農振興法による日本国政府主導の酪農促進政策、高度経済成長、冷蔵庫の普及、1970年代からの食のグローバル化により、乳製品は日本の食文化の中に徐々に普及していった¹⁻³⁾。もともと一般大衆には乳が利用されてこなかった日本においては、乳製品があったら栄養的にも嗜好的にもより豊かになるということが乳製品の当初の位置であった。具体的には、「補助栄養食」「乳菓」「コメとの融合」「西洋型の食文化」「発酵食品との融合」の5つの型で日本食文化に乳製品が普及していると筆者は提案した⁴⁾。

乳製品が一般大衆に向かい始めて約150年が経過した現在、街の販売店に数多くの乳製品が並び、日本の食文化に乳製品が広く利用されるようになった。そこで本論文では、日本における乳食文化の特徴を整理するため

に、日本乳食文化の型を再考し、日本乳食文化に普及する乳製品の形態(採用・変容・融合)を分析することを目的とした。

本論文では、石毛⁵⁾と江原⁶⁾による食文化についての議論を踏まえ、乳食文化とは、「人間が自然環境に適應しながら工夫を重ねてきた結果形づくられた乳食に関する生活の仕方(生活様式)」の意味で用いる。乳食文化は、乳製品の開発や流通、乳製品の栄養や摂取と人体の生理に関する観念など、乳食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。川喜田⁷⁾は、人びとの共有財産となり、伝播・伝承されて初めて文化となると指摘する。しかし、乳食文化を乳食についてのあらゆる事項に関する生活様式とする立場から、本論では定着の有無にかかわらず、調査時点で確認された生活様式を対象としている。したがって、本論文で用いる乳食文化には、食習慣、普及はするがやがては廃れてしまうであろうもの、既に定着しているものなどを内包している。

2. 調査方法

(1) 日本乳食文化の事例収集と類型分類

日本食に普及する乳食文化の事例を収集するために、

[†] 帯広畜産大学 人間科学研究部門

Department of Human Science, Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine

「乳製品」「食品」「食物」「食文化」「和食」「西洋料理」「菓子」をキーワードに2021年2月にインターネット検索を実施した。具体的な料理名、および、料理名と乳製品の組み合わせを検索にかけていき、合計851件の事例を収集した。また、2020年10月に帯広畜産大学で実施した講義A(回答数33人)、2020年11月に実施した講義B(同86人)、2020年2月、2021年2月、2021年12月に実施した講義C(合計同298人)において、日本における乳食文化や自らが取り入れている乳食文化について、レポートを提出してもらった。レポートに記載された乳利用を解説し、合計8,542件の乳食文化の事例を得た。レポートの集計結果を学術研究に利用することは、学生からの同意を得ている。インターネットと学生レポートから収集した乳食文化の事例は、特徴別に類型分類した。類型分類は、乳製品の利用と調理の仕方、食材と乳製品を組み合わせる際の主な意図に着目して解析した。この類型分類を日本乳食文化の型とした。本論文で用いる類型(型)とは、特徴を共有する形式の意味で用いた。

(2) 日本乳食文化の形態分析

外来乳食文化の日本への普及3類型として、前田⁸⁾は採用、変容、融合の3つを提起した(図1)。本論文では、前田の定義を一部修正し、外国から日本にもたらされた乳食文化を、そのまま取り入れて普及することを採用、一部の食材が脱落し、日本らしい食材や日本で親しみのある食材を取り込み、外国乳食文化の調理技術を土台に日本人の嗜好に合うように日本で新たに開発されることを変容、日本食の食材や調理技術を土台に乳食文化圏の食材や乳製品を取り込んで新たに開発されることを融合とした。変容と融合の違いは、調理技術の土台が外国からの乳食文化にあるか日本の食文化にあるかで異なっている。この類型分類に従って、日本乳食文化の特徴を分析した。

3. 結果と考察

日本食文化に普及する乳製品の事例を収集し、その特徴を分析した結果、日本乳食文化の型を8つに類型分類することができた(表1)。8類型とは、すでに提起した1嗜好品、2栄養補助食、3西洋型の食文化、4コメとの融合、5発酵食品の他⁴⁾、6調味料、7楽しみ、そして、8揚げ物である。今回の調査で、「調味料」「楽しみ」「揚げ物」の3類型が新たに確認された。

(1) 嗜好品

1) 和菓子との融合

菓子とは、嗜好性を主目的とし、利用する人々の嗜好を満足させる食品である⁹⁾。和菓子と乳製品が融合している事例は、どら焼き類、大判焼き類、饅頭類、せんべい・餅類、寒天類、氷菓・アイスクリーム類、最中類などで確認された。

どら焼き類では、餡と共に生クリームを挟んだ生クリームどら焼きが製造されている。古くから日本にあるどら焼きの素朴な甘みを邪魔することなく、濃厚な生クリームの甘みが加えられている。クリームという乳製品を和菓子に加えることにより、甘みとなめらかさを強め、一つ食べるだけでも満足感を得ることができるよう融合している。

ミルクまんじゅうは、ミルクと練乳が練り込まれた白いこし餡が中に入った饅頭である。餡に乳のもつ円やかさやしつこくない優しい甘さが加わり、それでいて饅頭のもつ和の雰囲気失われない菓子となっている。日本に古くから伝わる饅頭と乳文化とが融合した和スイーツである。生クリーム大福は、大福に生クリームを加えた和スイーツである。日本古来の和菓子の求肥と生クリームが良く合う。生クリームが餡の甘さをより引き立てるとともに、ふわふわ滑らかという普通の和菓子では味わえないような食感や、そのボリュームにより食後の満

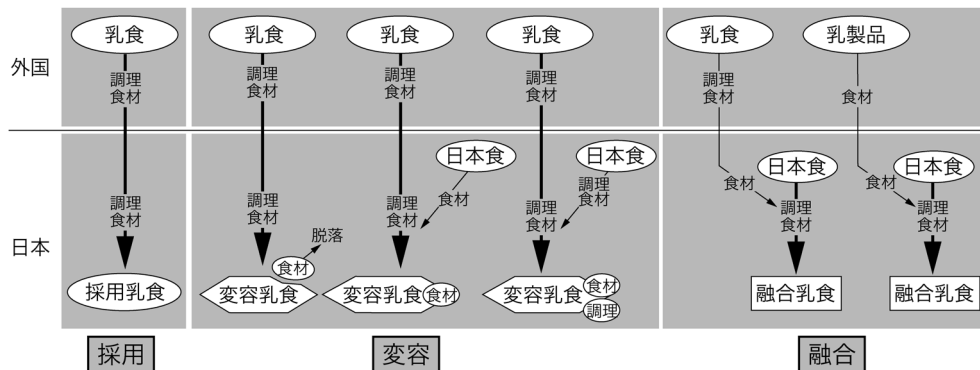


図1 外来乳食文化の日本への普及3類型

出典: 前田⁵⁾より改変

○◇□は、採用、変容、融合を表す

日本乳食文化の型と普及形態の類型分類

表1 日本乳食文化の型の8類型と普及の形態

分類項目	普及の形態			事例
	採用	変容	融合	
1. 嗜好品				
1-1. 和菓子との融合			●	どら焼き類、大判焼き類、饅頭類、せんべい・餅類、寒天類、氷菓・アイスクリーム類、最中類、等
1-2. 西洋菓子としての採用	●	○		パイ類、シュークリーム類、チョコレート類、ドーナツ類、プリン類、ゼリー類、ケーキ類、クレープ類、クッキー類、アイスクリーム類、シロップ煮類、キャンディー類、等
1-3. 日本型西洋菓子としての変容		●		カステラ、スウィートポテト、抹茶を利用した西洋菓子類、ポーロ類、酒粕を利用した西洋菓子類、ゴーフル、等
1-4. それ以外の菓子としての採用		●		杏仁豆腐、ナタデココ、中華菓子
1-5. 菓子パンとしての変容		●		あんバター、あんぱん、メロンパン、クリームパン、ジャムパン、チョココロネ、パンケーキ、甘いデニッシュ類、甘いコッペパン類、等
1-6. スナック菓子としての変容	○	●		チップス類、揚げ菓子類、パイ類、チョコレート菓子類、焼き菓子類、等
1-7. 乳飲料・スウィーツヨーグルト	●	○		甘くした牛乳類、甘くしたヨーグルト類、ミルクティー類、カフェオレ類、抹茶類、カルピス、等
2. 栄養補助食	●	○	○	牛乳類、ヨーグルト類、チーズ類、乳酸菌飲料類、栄養補助食品類
3. 西洋型の食文化				
3-1. シリアル	●			オートミール類、グラノーラ類、ミューズリー類
3-2. 西洋料理としての採用	●	○		チーズがけ料理、グラタン類、パスタ類、ムニエル類、ピザ類、キッシュ類、クレープ類、スープ類、ハンバーグ類、ハンバーガー類、ポトフ類、リゾット類、オムレツ類、ソテー類、ガレット類、煮込み料理類、パイ類、ラザニア類、チーズフォンデュ、等
3-3. パンとしての採用	●	○		食パン類、クロワッサン類、ロールパン類、フランスパン類、揚げパン類、デニッシュ類、ベーグル類、コッペパン類、プレッツェル類、ステックパン類、惣菜パン類、ナン類、ワッフル類、トルティージャ類、スコーン類、等
3-4. 日本型西洋料理としての変容		●		ドリア類、クリームシチュー、餅ピザ、オムライス類、クリームコロッケ類、トンカツ類、等
4. コメとの融合	○		●	バター醤油ご飯類、茶漬け類、炊き込みご飯類、おにぎり類、寿司類、ミルク粥類、チャーハン類、丼類、等
5. 発酵食品				
5-1. 発酵食品との融合	○	○	●	味噌漬けチーズ類、粕漬けチーズ類、醤油がけチーズ類、チーズの塩辛類、チーズと酒類、等
5-2. 漬物づくり			●	ヨーグルト漬物
6. 調味料				
6-1. 調味料的利用	○		●	牛乳を使用した味噌汁、茶碗蒸し類、麺類、ミルク豚汁、サバの味噌ミルク煮、ミルク入り伊達巻き、カレー類、野菜ミルクスープ、ヨーグルト入り卵焼き、牛乳入りほうとう、インスタント食品類、等
6-2. 乳製品を主に利用した汁物料理			●	ミルク鍋、ミルクラーメン類
6-3. コクと香りの付加	●	○		ホタテ貝のバター醤油炒め、ふかし芋のバター醤油がけ、バター味噌・バターポン酢のオイル焼き類、植物油の代わりにバターを利用した炒め物類、サツマイモのバター焼きな、パスタ類、スープ類、カレー類、チャーハン類、バター醤油がけ類、おじや類、等
7. 楽しみ				
7-1. トッピング	○		●	丼類、蒸しイモ類、サラダ類、お好み焼き、たこ焼き、チャーハン類、タコライス、炊き込みご飯類、野菜炒め類、卵焼き類、パスタ類、リゾット類、オムライス、餅類、スープ類、鍋類、シチュー類、カレー類、鮭のチーズ焼き、パン類、等
7-2. 付加づけ的なミックス（乳製品を用いた創作料理）			●	かまぼこ・ちくわ類、おひたし類、ディップ類、卵焼き類、餃子類、炒め物類、サラダ類、おでん類、焼き物類、お好み焼き、たこ焼き、等
7-3. 乳製品そのものを味わう	●			牛乳、ヨーグルト類、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ
8. 揚げ物	○	○	●	チーズの揚げ物、チーズボール、チーズサーモン丼

●：主に採用されている形態、○：副次的に採用されている形態

足感を増幅させ、味わいや楽しさという付加価値をつけることに成功した事例といえよう。その他、流水饅頭、チョコレート饅頭など、饅頭類には乳製品との融合で多様な広がりを見せるものが多い。

せんべい類では、チーズおかきが日本で普及した乳菓となっている。円形のおかきにチーズをのせた菓子である。香ばしいおかきの醤油味とチーズが良く調和し、チーズの濃厚さが食べ応えの満足感を与える。酒の肴と

しても利用され、日本に広く普及している。

寒天に牛乳と砂糖を加えてつくったのが牛乳寒天である。昭和40年代には既に、小学校の給食で、フルーツポンチに牛乳寒天が使われて供されていた。寒天は、トコロテンを凍結・解凍・乾燥させたものであり、江戸時代に開発された日本発祥の食品である。現在では、コンビニエンスストアでみかん入りの牛乳寒天が常時販売されており、日本で広く普及した乳食文化になっているとあってよいであろう。

氷菓・アイスクリーム類では、アイスクリームを求肥で包み、大福のように丸くした氷菓である雪見だいふくがみられる。大福をイメージした形、餅とアイスクリームを合わせることで、日本人に受け入れられやすい和スイーツとなっている。アイス最中は、最中の中に餡に加え、アイスクリームを入れた氷菓である。最中の中にアイスクリームだけを入れたり、板チョコを挟んだり、また、たい焼き風に形づくったたい焼きアイス最中など、つくり手の工夫により多様に種類が広がる。

その他には、大判焼き類、おしるこ、ぜんざいなどに乳製品が用いられた事例が確認された。ぜんざいに、ソフトクリームを盛り合わせ、冷たくさっぱりした風味を付加づけたのがクリームぜんざいである。クリームぜんざいの事例でも、乳製品とアズキ餡が調和し、互いに引き立てあっている。

以上の事例から理解されるように、乳製品は和菓子という日本食文化と見事に「融合」し、乳食文化を形成している。現在では、和菓子の食材や甘味に乳製品は相性が良いため、多くの和菓子に乳製品が用いられている状況にある。今後、どのような和菓子にも乳製品が用いられていく可能性があるといってもよい。和菓子と乳製品が融合しやすいことから、和菓子が日本乳食文化の形成に大きく寄与してきたといえる。乳製品の普及に菓子が果たした役割については、橋爪¹⁰⁾による精細な調査結果が報告されている。

2) 西洋菓子としての採用

西洋菓子は牛乳やバターなど、乳製品を食材にして形成されてきた菓子であり、西洋菓子に乳製品が融合していることは説明を要しない。パイ類、シュークリーム類、チョコレート類、ドーナッツ類、プリン類、ゼリー類（ムースやババロア）、ケーキ類、クレープ類、クッキー類、アイスクリーム類、シロップ煮類、キャンディー類などが日本で普及している。日本は、西洋菓子の文化を採用し、日本乳食文化の一つとしたといえよう。

西欧起源の西洋菓子ではあるが、日本に伝播し、日本で独特に変容している。例えば、日本でショートケーキといえば、スポンジと生クリームとイチゴが層状に重ねられたケーキを指すが、イギリスやアメリカではパンや

ビスケットを用いてクリームや果物を挟んだ菓子のことを意味し、両者のケーキのあり方は大きく異なっている。日本に伝えられた後、柔らかさやもちもち感、少量でも繊細な味を好む日本風に西洋菓子がアレンジされたことが理解される。

このように、西洋菓子は主にそのまま「採用」され、日本独自に「変容」もしつつ、日本乳食文化として普及しているといえる。

3) 日本型西洋菓子としての変容

西洋菓子づくりの調理技術を土台に日本で開発された菓子、もしくは、日本らしい食材や日本で親しみのある食材を用いた西洋菓子を日本型西洋菓子とする。この日本型西洋菓子に、乳製品が利用され、日本食文化に普及した事例が確認される。

日本型西洋菓子としては、まずカステラがあげられる。カステラは、ポルトガルから伝わった南蛮菓子をもとに、日本で独自に開発された日本型西洋菓子である^{11,12)}。カステラに、牛乳、クリームチーズ、加糖練乳などを混ぜ合わせる場合がある。スウィートポテトは、明治時代に日本で開発された菓子とされる。庶民に親しまれていたサツマイモを用い、西洋菓子の食材（バター、生クリーム、牛乳）と技術とを取り入れ、砂糖を加えて甘くして仕上げられた。サツマイモと乳製品が組み合わせ、円やかな味わいとなる。ティラミスはイタリア発祥のスウィーツであり、日本では1990年代に流行し始めた¹³⁾。抹茶ティラミスは、フィンガービスケットの代わりに抹茶味のスポンジケーキを用い、マスカルポーネチーズの代わりにホイップクリームを用い、最後に抹茶を振りかけて日本風に変容した和スイーツである。抹茶ティラミスは、抹茶の渋さと生クリームの円やかさが調和し、緑色が美しく映え、一度は食べてみたいと思わせる外観で人気を集める。ポーロは江戸時代にポルトガルから伝えられ¹²⁾、蕎麦粉や片栗粉を用いて日本独自に発達した菓子である。口どけの食感をよくするために、みるくポーロのように乳製品を原材料に加えて製造されることがある。酒粕チーズケーキは、チーズケーキに日本酒の副産物を取り入れて見事に変容した事例で、しっとりした舌触りと深く濃厚な味わいに仕上げられている。

このように、西洋菓子の調理技術を基礎に、日本で親しまれてきた食材を取り入れ、日本型西洋菓子として「変容」し、日本乳食文化として普及しているといえる。

4) それ以外の菓子としての採用

和菓子、西洋菓子、日本型西洋菓子以外の菓子で、乳製品が用いられている事例は、杏仁豆腐やナタデココなどがある。杏仁豆腐は杏仁の粉末、ナタデココはココナッツミルクを用いて本来はつくられていた菓子であるが、日本では乳が用いられるように変容している。最近

ではコンビニエンスストアでも常時販売され、日本でもよく食べられる菓子となっている。杏仁豆腐やナタデココは、日本で「変容」し、特徴ある一つの形態として日本食文化における乳製品の普及に寄与しているといえる。

5) 菓子パンとしての変容

菓子パンは、日本の食文化に広く普及している。手軽さもあり、朝食や昼食に、小腹のすいた時に間食として、しばしば用いられている。本論文では、菓子パンとは、カスタードクリームのような甘味のある食材を付加し、日本人が創作した菓子としての要素の強いパンとした¹⁴⁾。この菓子パンに乳製品が多用されている。

乳製品を取り入れた菓子パンには、あんバター、あんぱん、メロンパン、クリームパン、ジャムパン、チョココロネ、パンケーキなど、多数存在している。あんぱんは、明治時代に酒種を用いて開発された¹⁵⁾。あんぱんの味をよくするために、牛乳やバターが生地に練りこまれた。あんバターは、コッペパンにアズキ餡とバターをたっぷり挟んだ菓子パンである。アズキ餡の甘さと、バターの塩気とココが絶妙に融合している。あんバターは、西洋由来のパン製造技術に、和菓子として古くから用いられてきた餡と外来文化のバターを組み合わせ、日本人に馴染み易いように工夫された食べ物であり、独自に変容した乳食文化となっているといえよう。現在では、パンの生地自体に、食味を向上させるために乳等を主要原料とする食品が用いられている。

パンは、西洋からもたらされた食文化である。菓子パンは、日本人の嗜好に合うようにパン生地は柔らかくふっくらとさせ、甘味や乳製品を初め、アズキ餡などの食材を取り込みながら、日本で「変容」した食品である。菓子パンが普段の食生活の中で多用されていることから、菓子パンが乳製品を日本食文化に大きく普及させているといえる。

6) スナック菓子としての変容

お菓子として食べるスナック菓子に、美味しさと味の多様性を付与するために、乳製品が用いられている。ポテトチップスには、味付けのバリエーションとして、リッチバター味、ピザ味などの乳製品が利用されている。いずれの味付けも、乳製品がポテトチップスに味の深みを与えている。この他、揚げ菓子類のじゃがりこ、パイ類、チョコレート菓子類、焼き菓子類など、乳製品が用いられた多種類のスナック菓子が販売されている。

スナック菓子は、西洋菓子の調理技術を土台とし、その多くが日本人の嗜好に合わせ日本で新たに「変容」した乳食文化であるといえる。スナック菓子にも乳製品が多用され、スナック菓子を通じて現在の日本人は乳製品を摂取しているといえる。

7) 乳飲料・スウィーツヨーグルト

乳飲料・スウィーツヨーグルトとして利用されるの

が、甘くした牛乳類や甘くしたヨーグルト類である。牛乳に砂糖を入れ温めて飲むホットミルク、フルーツ牛乳、砂糖入りフルーツヨーグルトなど、学生のレポートをみても甘くした牛乳類やヨーグルト類は多用されていた。砂糖、蜂蜜、各種のジャムなどをプレーンヨーグルトに自分の好みでトッピングして食べるスウィーツヨーグルトも嗜好品として用いられていた。

一方、紅茶に牛乳を加えたミルクティー、コーヒーに牛乳を加えたカフェオレの飲用が、牛乳の利用を常習化することに一定の役割を果たしてきたといえよう。抹茶ラテは、単体では渋い抹茶も、牛乳と混合することにより円やかさが生まれ、飲みやすい嗜好品となる。牛乳自体がしつこい甘さではないため、抹茶のkokoruyumasaをより引きだす役割も果たしている。抹茶ラテは、外来文化の乳に日本で古くから親しまれてきた抹茶を取り込み、日本で新たな嗜好品として変容した乳食文化となっている。

カルピスは、三島海雲がモンゴルでの経験をもとに開発し、大正時代に発売された。カルピスは、国民的な乳酸菌飲料となり、日本乳食文化として定着している。

このように、乳飲料・スウィーツヨーグルトは、外国由来の乳食文化として日本でそのまま「採用」されている。もしくは、日本で親しみのある食材が付加されたり独自に開発したりして、独自に「変容」し発展しているものが多い。嗜好品的な要素として、乳飲料・スウィーツヨーグルトは乳製品を日本の食文化に普及させているといえる。

(2) 栄養補助食

牛乳類としては、栄養補給を目的に、牛乳、ミロ牛乳、カルシウム・鉄・乳タンパク添加牛乳などの商品が確認される。栄養摂取のために、牛乳をコップに入れてそのまま、栄養効果を高めるために青汁牛乳にしたり、抹茶牛乳、ココア牛乳にしたりして嗜好性を高め、牛乳が学生に摂取されていた。パンに牛乳、カレーライスに牛乳といった組み合わせが相性よく、健康にも良いとのことで、牛乳を摂取している場合も多くみられた。また、「辛い料理や刺激物を摂取する前に、牛乳を飲んでおくと、胃に膜がはり、胃にもやさしく、辛味も過剰に摂取されるのを防ぐ」と信じて牛乳を飲用する学生からの報告があった。この牛乳の飲用の仕方でも健康を考えたの摂取であり、栄養補助食としての乳の摂取として位置づけられよう。

ヨーグルト類では、健康のために、また、胃腸の調子を整えるために、特に朝にヨーグルトが摂取されていた。プレーンのまま、ジャム、蜂蜜、きな粉、フルーツなどを加えてヨーグルトを摂取している学生も多かった。食事と一緒にヨーグルトを食べるとお腹に優しい食

事となるとして、ヨーグルトを摂取する学生もいた。「子供の頃に牛乳やヨーグルトを栄養摂取のために朝に摂取していたので、今でも同じような食習慣を継続している」という学生もいた。

チーズ類では、プロセスチーズ、ナチュラルチーズのいずれも学生に朝食として利用されていた。時間のない朝に、朝食代わりに、チーズがそのまま摂取されていた。

栄養補助食品類には、カロリーメイト、一本満足、ウィダーインゼリー、base bread、COMP TB、ソイジョイ、玄米ブランなど、栄養バランスを考えた商品が日本で独自に開発され、市場に供給されている。ザパスは、アスリートの筋肉づくりを意図して開発されたサプリメントである。このような栄養補助食品類にも、粉乳、バター、乳タンパク質などの乳製品が利用されている。

このように、栄養補助食としての乳製品は、外来文化として乳製品をそのまま日本で「採用」、青汁牛乳のように日本で「変容」、そして、栄養補助食品類のように日本で新たに開発されて乳製品が他の食材と「融合」して、乳食文化として普及している。栄養補助食としての乳製品の摂取は、日本の乳食文化を当初から形成し、今日に至るまで重要な乳食文化の一つとなってきたといえる。

(3) 西洋型の食文化

1) シリアル

シリアルに牛乳をかけて朝食にする食習慣が日本でもすっかり普及した。シリアルには、プレーンタイプのオートミール、ナッツを加えて甘くしたグラノーラ、ドライフルーツを付加したミューズリーが用いられている。好みでバナナやフルーツを加えることもある。学生に多く利用されていたのはグラノーラタイプであった。牛乳の代わりに、プレーンヨーグルトをかけて食べる事例も学生にみられた。

日本はシリアル食を外国からそのまま「採用」した。そして、シリアル食の普及が、日本での乳製品の慣習的な摂取に寄与してきたといえる。

2) 西洋料理としての採用

西洋料理は、フランス料理やイタリア料理など、チーズやバターなどの乳製品と共に発達してきた料理体系である。バターは油分や香り付けとして、クリームやチーズは濃厚さやうま味を与えるために、料理の重要な食材として主に用いられている。野菜のラクレットがけは、温野菜に温めて溶かしたラクレットを垂らして食べるスイス料理である。温野菜にチーズの濃厚さやうま味、塩味が付加され、贅沢な食べる喜びを感じさせる。溶けたら伸びるというチーズの物理性、濃厚さ、うま味成分

と、チーズに備わる性質を存分に利用した乳食文化であり、ヨーロッパの乳食文化をそのまま採用した形態で日本に普及している。ホワイトソースやチーズを使ったグラタン、チーズを振りかけたパスタ類、クリームソースを使ったスフレ、バターライスにチーズをのせたりゾット、牛乳で煮込んだポリッジ、溶けるチーズを用いたピザ類やハンバーガー類など、多種類の西洋料理を「採用」し、西洋料理が日本乳食文化を大きく推し進めてきたといえる。

3) パンとしての採用

パンは、日本には室町時代から安土桃山時代にかけてポルトガルの宣教師によって伝えられたとされる¹²⁾。明治時代に入り、惣菜パンも開発され、徐々に一般大衆に利用されていった。敗戦に伴うアメリカ主導による学校給食でのパン・牛乳配給、1950年代からの高度経済成長による経済的余裕、1970年代からのグローバリゼーションによる食の国際化により、パン食は日本食文化に急速に普及していった¹⁾。

食パンやフランスパンにスライスチーズをのせたり、バターと好きなジャムをつけたりして朝食や昼食を摂る事例が学生に多くみられた。チーズは、パンの上にトッピングされるだけでなく、パンの中に練り込まれるなど、パン食に多用されている。チーズの濃厚さとコクがパンとよく合う。バターがたっぷり練り込まれたクロワッサン、デニッシュなど、西洋由来のパン類と乳製品が融合して利用されている。日本で開発されたコッペパンにも、バターなどの乳製品が使われている。小倉トーストは、食パンにバターを塗り、焼いてバターを溶かした上に、小倉餡をたっぷりとのせた軽食である。あんバターと同様、アズキ餡とバターの組み合わせは相性が良く、日本独自に変容した日本乳食文化といえよう。パン食の普及と共に乳文化が日本に広まっていったことが理解される。

このように、日本におけるパン食は、そのまま受け入れて「採用」されたり、日本らしい食材と組み合わせられて「変容」したりしている。パンとの融合が日本乳食文化の形成に大きく貢献しているといえる。

4) 日本型西洋料理としての変容

西洋起源ではあるが、日本で独自にアレンジされた料理を日本型西洋料理とする。ドリアもクリームシチューも日本で開発された料理である¹⁶⁾。クリームシチューは、戦後食料難の時代に子供に栄養価の高い給食を与えるため、政策的に導入されていった。その後、ハウス食品がコメに合うクリームシチューを開発・製造し、1966年に粉末ルウを発売することにより、一般大衆にも広く普及していった。ドリアやクリームシチューを通して日本での乳製品摂取の機会を増やしていったといえよう。このほかにも、餅ピザ、オムライス、クリームコ

ロッケ、チーズトンカツなど、日本風に変容した西洋料理に乳製品が用いられている。

このように、西洋料理の調理技術を用い、日本で新たに開発され「変容」した日本型西洋料理が広く普及している。日本型西洋料理の普及が乳食文化の形成に寄与してきたことが認められる。

(4) コメとの融合

乳製品とコメとの相性は良い。米食文化が発達してきた日本において、コメに乳製品が用いられることで、日本独自の乳食文化を形成することになる。

バター醤油ご飯は、炊きたてのアツアツのご飯に、バターをたっぷりとのせ、上から醤油をたらして食べる。バターが溶けてご飯と混じり合い、醤油の塩味とうま味とが調和する。北海道出身の学生のレポートにも、「小さい頃からしばしば用いた食事である」と数事例が報告されていた。「バター醤油ご飯に、甘い海苔の佃煮が更に良く合う」という。明太子バター茶漬けのように、お茶漬けにも乳製品が利用されている。おにぎりの具材にチーズが利用されることも随分と普及した。チーズおかかおにぎりやチーズ海苔佃煮おにぎりなどである。おにぎりにチーズが入ると、おかかや海苔の佃煮の醤油味の美味しさを引き立て、おにぎりにコクと円みとを与え、食べ応え感も増す。最近ではコンビニエンスストアでも売り出され、チーズおかかおにぎりが日本に広く受け入れられ始めていることが理解される。握り寿司のネタに、チーズを用いたのがチーズ握り寿司である。ネタには、クリームチーズ、カマンベールなど、穏やかな味で、柔らかいチーズが用いられる。いずれも、醤油との相性も抜群である。チーズ握り寿司は、コメと乳製品の相性の良さを示している。このように、日本の食文化の象徴的な存在である米食文化に乳製品が融合し、独特の乳食文化を形成しているといえよう。

ミルク粥は、コメを牛乳で煮て、塩や砂糖、バターなどで味を整えた料理である。海外ではミルク粥は広く利用されている¹⁷⁾。米食文化を中心に発達してきた日本においても、ミルク粥は今後さらに普及する可能性がある乳食文化である。

以上、乳製品とコメの組み合わせは、日本の食文化を土台とし、乳製品を特異的に取り込んで「融合」した乳食文化となっているといえよう。また、ミルク粥のように既に海外で利用されている乳製品とコメの組み合わせを、そのまま「採用」している事例も確認される。コメと乳製品の融合は、日本独自の乳食文化を形成し、乳製品の摂取に寄与していることが確認される。

(5) 発酵食品

1) 発酵食品との融合

味噌漬けチーズが広く販売されるようになった。味噌漬けチーズは、チーズを味噌に半日から数日漬け込み、味噌の風味をチーズに付加したものである。味噌漬けチーズは、乳の円やかさと味噌の甘みとコクが絶妙なバランスで融合しており、ヨーロッパではみられない日本独特な味わいとなっている。味噌の付加により、チーズの乳臭さが苦手という日本人にも受け入れられやすい味となる。酒の肴としても合う。味噌は多くの食材に調味料としてうま味を付加できることを知る日本人が、チーズに適用させることにより、独自に融合し、日本ならではの乳食文化を形成しているといえよう。

醤油がけチーズは、クリームチーズに醤油を少し垂らして食べる。もっぱらクリームチーズが用いられる。まったりとしたクリームチーズに醤油をかけると、醤油の塩味で味がしまり、うま味でクリームチーズの美味しさを引き立てる。まさに、日本の発酵食品と西洋の発酵食品が融合した事例といえよう。チーズの塩辛は、イカの塩辛にクリームチーズを混ぜ合わせたものである。味噌漬けチーズや醤油がけチーズと同様、互いに引き合ひ、塩辛の塩味とうま味がチーズの風味を高め、チーズが塩辛に濃厚さを加える。

チーズとワインの組み合わせは、外国の食文化をそのまま日本に採用した事例である。チーズに日本酒で楽しむ日本人も増えた。これは、日本に変容した乳食文化であり、発酵食品同士は相性がよいことを示しているといえよう。

2) 漬物づくり

漬物としては、ヨーグルト漬物が確認される。ヨーグルト漬物は、ヨーグルトに塩を加え、好みの野菜を入れた漬物である。大手乳業会社のホームページで紹介されているものであり、学生のレポートには1件も出現しなかったことから、一般大衆に広く普及した日本乳食文化とはいまだ言い難い。しかし、日本に古来から伝わる糠漬けは植物性乳酸菌を利用し、ヨーグルトは主に動物性乳酸菌を利用しており、ヨーグルト漬物は糠をヨーグルトに代替することになり、将来的に発展する可能性はある。ヨーグルト漬物は、漬物づくりという日本の調理法を基本的に採用し、その食材に乳製品を取り入れて日本で新たに開発され食文化であり、乳製品と漬物文化が「融合」した事例といえよう。

(6) 調味料

1) 調味料的利用

牛乳を使用した味噌汁とは、味噌を半分に減らし、牛乳を調味料として用いた味噌汁のことである。牛乳を加えることにより、牛乳のコクとうま味が加わり、味わい

深い味噌汁となる。味噌汁は塩分が高いことが欠点であるが、牛乳を使用した味噌汁は加える味噌が半量となるために減塩の効果がある。牛乳を使用した味噌汁の普及は、乳和食の推進活動の影響であると考えられる¹⁸⁾。同様な牛乳の使用による減塩効果例として、ミルク茶碗蒸し、ミルク豚汁、サバの味噌ミルク煮、ミルク入り伊達巻きなどが確認される。

カレーにも牛乳が多用されている。カレーの味を円やかにしてコクを出すために牛乳が調味料として利用されている。野菜ミルクスープは、野菜スープに牛乳を加えたスープである。スープに牛乳を加えると、コクが増し、味が円やかになり、食べ応え感が増す。牛乳入りほうとうは、味噌を牛乳で溶き、味つけしたほうとうである。味噌の風味と牛乳の円やかさが引きたてあう。愛知県岡崎市出身の学生が、岡崎の名物の八丁味噌を用いて母がつくってくれていたという。地域の名物と乳が融合した日本乳食文化である。

クリームチーズと梅干と大葉入り茶碗蒸しは、具材にクリームチーズと梅干しを入れてつくった茶碗蒸しである。蒸しあがったら、上に大葉を飾る。クリームチーズの円やかさを茶碗蒸しに感じ、梅と大葉の爽やかさが融合した逸品である。チーズは脂肪分が多く、味にコクを付加する。このクリームチーズと梅干と大葉入り茶碗蒸しの事例は、チーズは料理にコクとアクセントを与え、多くの日本食と融合する可能性があることを示している。料理の隠し味にクリームが使われているのも同様である。日本橋にある懐石料亭が、和食の味つけの隠し味としてクリームを使っている。クリームを調味料としてわずかに加えると、料理にコクと深みが出るという。

ラーメン、パスタのソース、鍋のもと、カレーのルー、レトルトカレーなどのインスタント食品類の既製品に、調味料として乳製品が多用されている。安価で、食品に深みを出す便利な食材として脱脂粉乳、乳成分、乳等を主要原料とする食品が用いられている。ふりかけ、ロースハム、唐揚げ、おにぎり、味噌汁までも、味を良くするために、これらの乳製品が利用されており、現在では既製品の多くに調味料として乳製品が利用されている状況にある。乳製品は、汁物のダシだけでなく、固形物にも調味料として多用されている現状が理解される。

日本食の特徴はダシの文化であり、汁の調理法が発達してきたことにある¹⁹⁾。日本食の調理技術の土台をなすダシ・汁文化に乳製品が組み合わせられ、調味料的に利用することにより乳製品が日本食と融合しているといえる。乳和食の活動や既製品の躍進が乳製品の調味料的利用を進め、日本独自の乳食文化を確かに形成してきたといえる。

2) 乳製品を主に利用した汁物料理

乳製品を隠し味として利用するのではなく、料理の主

な食材として利用した料理に、汁物料理がある。汁物料理に使われる乳製品は牛乳である。牛乳を利用することによりコクと円やかさを料理に付加づけている。

ミルク鍋は、牛乳と味噌、ダシを加え、好きな具材を煮込んだ鍋である。キノコや豆腐、野菜など和食に使われるさっぱりとした食材と相性がよく、食材の美味しさを消すことなく、食材のもつ味を引きだす。日本で古くから利用されてきた鍋文化が牛乳と融合し、新しい日本乳食文化を形成しているといえよう。

ミルクラーメンは、牛乳のコクを全面的に押し出したラーメンである。味噌カレー牛乳ラーメンは、味噌ラーメンにカレーと牛乳を加えたラーメンである。味噌ラーメンにカレーの味が加わり、さらに牛乳を入れることで味噌ラーメンとカレーの味が一体化してマイルドな味になる。バターをのせると風味がよくなり、さらに美味しくなる。味噌カレー牛乳ラーメンは青森県青森市が発祥で、現在は数件のラーメン店で提供されている。

このように、乳製品を主な食材として利用した汁物料理のあり方は、乳製品が料理にコクを付与するという調味料的な役割も果たしており、乳製品と日本食が融合した事例といえ、乳食文化の一要素を担いつつある形態である。

3) コクと香りの付加（乳脂肪を主に利用）

バター醤油、バターポン酢、バター味噌など、バターは調味料として加えられ、様々な日本食に使用されている。ホタテ貝のバター醤油炒め、ふかし芋のバター醤油がけ、バター味噌の鮭ホイル焼き（鮭のチャンチャン焼き）、バターポン酢の鮭ホイル焼き、植物油の代わりにバターを利用した炒め物など、つくり手の好みにより多様に日本食に用いられている。バター単独でも調味料として利用され、サツマイモのバター焼きなどのように用いられる。学生には、マンネリな料理の味に変化を持たせたい時、チャーハン、焼きそばや野菜炒めがバターを用いて調理されていた。バターは料理にコクを与え、バターがもっている芳しい香りが料理をいっそう美味しくする。

バターは、日本の発酵調味料の醤油や味噌の塩味とうま味、ポン酢の酸味とともに相性が良く、日本の調味料に不足する旨さを補い、料理の味を引き立たせる。バターを油分と香づけに利用する料理方法は、西洋料理の基本的な技術として用いられている。バターの調味料的利用は、西洋料理の調理技術を日本にそのまま「採用」したといえよう。もしくは、日本食らしい食材や調味料と組み合わせられ、バターの利用が日本で「変容」した事例とも捉えられる。バターは、調味料として用いられることで日本食に入り込み、乳食文化を形成しているといえよう。

(7) 楽しみ

1) トッピング

料理の味を向上させる、喜びや満足感を得るために、乳製品を自分の意思で選び、加える事例が確認される。日本では、乳製品の利用が料理の脇役になっていることが多いが、その典型的なプラスワンの利用がこのトッピングである。

チーズ牛丼は、シュレッドしたチーズをトッピングした牛丼である。牛丼は、牛肉とタマネギを砂糖、醤油、味醂、調理酒で煮込んで、ご飯の上に具材とタレとをのせた料理である。そこにチーズをトッピングすることで、味の浸み込んだ牛肉と濃厚でクリーミーなチーズが絡み合い、牛丼を食べながら西洋料理のような重量感を堪能することができる。牛丼の熱さによりチーズが溶け、牛丼にチーズが絡み、チーズの魅力やトッピングする楽しさがより伝わるように工夫されている。牛丼のような一つの完成している日本食に、食べる人の好みで乳製品をトッピングするという融合の形で新しい日本乳食文化が形成されている。チーズ豚丼やチーズ親子丼も、チーズ牛丼と同じような形態で販売されている。

ルッコラのサラダは、ルッコラにオリーブオイル、塩、コショウなどで味つけし、最後に細かく砕いたパルミジャーノ・レッジャーノを好みで振りかけたサラダである。長期熟成のチーズは、熟成によりグルタミン酸が濃縮している。長期熟成チーズのうま味成分の付加は、日本の食文化のあり方と一致しており、今後の更なる発展が予想される。

チーズカレーライス、トッピングにチーズをのせたカレーライスである。カレーにチーズをトッピングする理由は、スパイスにチーズの味が押され気味とはなるが、チーズが入ることへの贅沢感、その贅沢さの満足感、チーズが溶けて伸びる様子を楽しむことにある。鮭のチーズ焼きは、鮭を焼く際、好みで上にチーズをトッピングとしてのせて焼いた料理である。チーズが濃厚さと塩味を鮭料理に付加づけている。鮭のチーズ焼きの事例も、チーズの幅広い食材との相性のよさを示している。この他、学生への調査において、ラーメン、お好み焼き、たこ焼き、チャーハン、タコライス、炊き込みご飯、野菜炒め、卵焼きなど、多くの料理にチーズやバターなどの乳製品が好みでトッピングとして用いられていた。

チーズはトッピングとして日本乳食文化にすっかり根づいている。日本食につけ合やす形で、チーズが日本食と融合している。このような日本乳食文化の独特の展開は、チーズの幅広い食材との相性のよさ、チーズが手軽に料理に濃厚さ、うま味を付加できること、そして、チーズが溶けた際に伸びる様子の幸せ感やチーズを用いた料理の贅沢感・特別感があるためである。チーズは今

後も、トッピングなどの付加づける的な要素として日本食と「融合」し、乳食文化を開拓していくものと考えられる。

2) 付加づける的なミックス (乳製品を用いた創作料理)

付加づける的なミックスとして独立して取りあげたのは、チーズが料理の味を引きだすように利用され、料理に楽しみと喜びを与えている事例が確認されるためである。食べる人の好みで選択してトッピング的に足し加えるというよりも、料理する側でチーズを加え、一つの完成した創作料理にしている。この付加づける的なミックスに分類したチーズの使われ方は、味を引きだすための調味料的利用に合わせ、チーズの食材としての良さを料理に利用しているものである。

チーズかまぼこ (チーかま) は、日本型の乳食文化の代表的な融合事例としてあげられる食品である。魚肉ソーセージの中に濃厚なチーズを混ぜ込んで商品化され、全国で販売されている。魚肉とチーズが良く合う。お酒のおつまみや子供のおやつとしても知られるチーズかまぼこは、高カロリー・高タンパク質の食品であり嗜好性も良いため、学校給食でも提供されてきた²⁰⁾。チーズちくわも同様に、日本乳食文化として広く普及している。

いぶりがっこクリームチーズを混ぜ込み、野菜などにつけるいぶりがっこディップの利用も確認される。へしこディップは、発酵食品のへしこクリームチーズを混ぜ合わせたものである。へしこは、青魚に塩を振って塩漬けにし、さらに糠漬けにした福井県若狭地方に伝わる郷土料理である。へしこディップは、へしこの塩辛さがクリームチーズで抑えられている。いぶりがっこやへしこの事例でも理解されるのは、チーズが様々な食材に調和できる適応性である。

チーズ入りおひたしは、チーズを混ぜ合わせたおひたしである。チーズが入ること、おひたしの食べ応え感が増す。チーズ入りおひたしのように、料理をより美味しくし、食べ応え感を増し、栄養バランスも良くするために、料理にチーズを混ぜ合わせる調理法が多用されている。この他、学生への調査では、チーズ入り卵焼き、ピザ風餃子、チーズ入りつくね、チーズ入りかぼちゃサラダ、枝豆チーズ焼き、おでん、チキンとチーズの大葉巻、チーズとピーマンの炒め物などの炒め物類、ソーセージとチキンのチーズ焼きのような焼き物類など、多くの料理にチーズが融合して調理されていた。「チーズ入れとけばなんでも美味しくなる」とした学生の報告は象徴的であった。チーズは、香り、濃厚さ、うま味があるため、多様な日本食と「融合」し、今後ますます利用が進んでいく可能性がある。

このように、日本食への乳製品の付加づける的なミックスは、日本の調理技術や食材にチーズが「融合」し、日

本で開発された新しい乳食文化といえる。乳製品の付加
づけ的なミックスこそ、乳製品を利用した新しい日本食
の開発に大きな役割を果たし、乳製品を日本食文化に普
及させる原動力となろう。

3) 乳製品そのものを味わう

風呂上がりに牛乳を飲みたい、ヨーグルトの爽やかさ
を味わいたい、手づくりナチュラルチーズの味を楽しみ
たいなど、牛乳、ヨーグルト、チーズを摂取すること自
体を目的に乳製品が利用されている。最初は栄養補助食
として牛乳やヨーグルトを飲用・摂取し、習慣化したと
しても、「美味しいから」「好きだから」という理由で飲
用・摂取を続ける学生も多い。乳製品に対する嫌悪感、
母乳の代替乳や健康栄養食としての栄養補助食として摂
取した明治期、大正期、昭和初期と比較すると、好きだ
から乳製品を摂取するという態度は今日の日本人の嗜好
性が変化してきたことを指し示している。

牛乳と相性のよい食品は多い。あんぱんに牛乳、カス
テラに牛乳、カレーに牛乳などである。特に、「甘いも
のに牛乳はよく合う」との意見が学生に多い。このよう
に、食品との組み合わせの良さで、牛乳が嗜好品的に利
用されている。また、食事で物足りなさを感じた時に
コップ一杯の牛乳を好きで飲んだりもしている。牛乳
は、身近で、手軽に利用でき、栄養価が高く、嗜好性
のある食品である。非乳文化圏の日本に伝播・普及した乳
文化の当初の立ち位置として、「補助栄養食」として乳
製品が利用されてきたことが特徴であるが⁴⁾、乳製品が一
般庶民に利用され始めて約150年、飲用・飲食したいか
ら乳製品を摂取するように変化してきている。その象徴
的転換が、この牛乳そのものを味わう日本人の摂取態度
ということになろう。

ヨーグルトの愛用も進展している。ヨーグルトにバナ
ナを混ぜて食べる場合がよくみられる。この場合、ヨー
グルトのもっている酸っぱさ、さっぱりさを楽しんでお
り、ヨーグルトを食べたいからヨーグルトを食べている
ことになる。栄養補助食としてのヨーグルト利用だけ
でない、ヨーグルトそのものの食材の味を楽しむための摂
取が着実に進んでいる。

ナチュラルチーズは、近年、海外の製品が手軽に多品
種を入手できるようになった。また、日本国内でもナ
チュラルチーズが盛んにつくられるようになった。学生
への調査でも、美味しいと感じるチーズ、珍しいチ
ーズ、食べてみたいと思うチーズを食べることを目的に
楽しむ事例が確認された。これまで述べてきたように、
チーズは日本乳食文化の発展に大きく寄与してきたこと
は事実であり、その利用のされ方にチーズそのものを味
わう摂取行動が増えてきたということである。

このように、乳製品そのものを味わうことは、外来由
来の乳食文化をそのまま日本で「採用」したことを意味

している。乳製品そのものに美味しさを感じ、楽しみと
喜びを感じて摂取することにより、乳製品がますます日
本食文化に普及していくものと考えられる。

(8) 揚げ物

チーズを揚げる食文化が日本でも採用されている。特
に天ぷらの場合、日本独自に発達した調理法であること
から、天ぷらの食材としての乳製品の利用は、乳製品が
日本食と「融合」し、独自の乳食文化を形成することを
意味している。

カマンベール揚げは、カマンベールにコムギ粉をまぶ
し、揚げた料理である。チーズボールは、適当な大き
さに切ったチーズにホットケーキミックスを混ぜ合わせ、
揚げた料理である。コルシカ島には、ヒツジやヤギのフ
レッシュチーズをコムギ粉と混ぜて油で揚げるベニエと
呼ばれる料理がある。日本でみられるチーズボールは、
コムギ粉の代わりにホットケーキミックスを使うが、ベ
ニエと同様なつくり方であり、日本で「変容」したチ
ーズ料理ということになろう。チーズサーモン丼は、北海
道大樹町で開発されたチーズとサーモンを組み合わせた
天丼である。チーズの天ぷら、サーモンの天ぷら、チ
ーズとサーモンの天ぷら、チーズと野菜の天ぷら、サー
モンと野菜の天ぷらなど5種類の天ぷらからなる。チ
ーズには、モッツァレラ系のチーズが利用されている。天
ぷらにチーズが取り込まれ、丼という形式で日本乳食文
化が創作された事例である。

チーズの揚げ物は、他の類型区分とは明らかに異な
った調理の仕方と利用であり、日本乳食文化の型の一つ
として位置づけることができる。チーズを揚げ物にする事
例はいまだ多くはないが、今後、揚げ物の分野で日本乳
食文化が大きく展開していく可能性はある。

4. おわりに

本論文では、インターネット検索と学生への調査の結
果、現在の日本乳食文化の型として、嗜好品、栄養補助
食、西洋型の食文化、コメとの融合、発酵食品、調味
料、楽しみ、そして、揚げ物の8類型が明らかとな
った。類型分類することの意義は、物事の特徴を分析し、
その特徴をより明確にすることにある。この8類型は、
乳製品の利用と調理の仕方、食材と乳製品を合わせる際
の主な意図に着目して解析しての結果である。類型分類
は解析するための一つの見方であるため、別の視点から
類型分類すれば異なった結果となろう。日本に普及した
乳食文化についての研究を進めていくために、今後は異
なる視点からの日本乳食文化の解析をも試み、多視点か
ら重層的に研究を進めていくことが望まれる。

本論文を通じて印象づけられたことは、チーズには、
その濃厚さ、うま味がつまった美味しさ、添えられた時

の贅沢感、食べ終わった時の満足感があるため、多くの食品に利用されていたことである。近年、チーズを楽しむとして、あらゆる日本食に付け合わせる傾向は、ますます強くなっている。優れた食材として多くの日本食に利用されること自体が、チーズが様々な料理と合うことを示しており、チーズの料理への応用多様性を指し示している。チーズは今後ともますます、日本食に楽しみと満足感を与え、日本食のレパートリーを増やす優れたパートナーとなっていくことであろう。

また、乳製品が調味料として多用されていることの現状に、改めて気がつかされた。日本食の調理技術の土台をなすダシ・汁文化に乳製品が組み合わさり、調味料的に利用することにより乳製品が日本食と巧みに融合している。乳製品の調味料的利用は、独自の日本乳食文化を確かに形成しているといえよう。このように、乳製品は、味のレパートリーを増やし、味に深みを与えるために利用されている。食材の味を引きだすための隠し味的な役割で用いられていることもあれば、乳製品を主な食材として利用しながら調味料としての役目を果たすという用い方もされている。乳製品の利用は、食材の素朴な味わいを邪魔することなく、日本食にはない濃厚さや甘みを足し加え、円みやなめらかな食感にするという付加価値をつけていた。今後も引き続き、乳製品が多くの料理・食品に用いられ、新たな日本乳食文化が展開していくものと考えられる。

今後の課題は、日本乳食文化の型を用い、それぞれの類型区分がどれほどの比重で食生活に取り込まれているかを定量的に明らかにすることにある。

引用文献

- 畑中三応子:『カリスマフード—肉・乳・米と日本人』春秋社、東京(2017)
- 武田尚子:『ミルクと日本人』中公新書、東京(2017)
- 和仁皓明:「食文化が変遷するとき—近代日本における乳食文化を題材にして、Food & Food Ingredients Journal of Japan、226(1)、69–79(2021)
- 平田昌弘:「アフロ・ユーラシア大陸における日本乳文化の位置」江原絢子・平田昌弘・和仁皓明(編著)『近代日本の乳食文化』中央法規出版、東京、185–218(2019)
- 石毛直道:「視点」『食事の文明論』中央公論社、東京、2–6(1982)
- 江原絢子:「食文化・食習慣の概念」日本家政学会(編)『新版家政学事典』朝倉書店、東京、479(2004)
- 川喜田二郎:「文化には発展段階がある」『素朴と文明』講談社、東京、33–39(1989)
- 前田浩史:「食文化研究の方法について—近現代の日本人における乳食の受容を視座に—」江原絢子・平田昌弘・和仁皓明(編著)『近代日本の乳食文化』中央法規出版、東京、360–397(2019)
- 小林彰夫、鎌田克幸:「菓子とは」小林彰夫・村田忠彦(編著)『菓子の事典』朝倉書店、東京、2–7(2000)
- 橋爪伸子:「近代日本の食文化における乳の需要と菓子」江原絢子・平田昌弘・和仁皓明(編著)『近代日本の乳食文化』中央法規出版、東京、131–166(2019)
- 香川義一:「菓子の歴史」小林彰夫・村田忠彦(編著)『菓子の事典』朝倉書店、東京、8–14(2000)
- 山本候充:『日本銘菓事典』東京堂出版、東京(2004)
- 畑中三応子:『ファッションフード、あります。』紀伊国屋書店、東京(2013)
- 岡田哲:『たべもの起源事典』東京堂出版、東京(2003)
- 岡田哲:『コムギの食文化を知る事典』東京堂出版、東京(2001)
- ハウス食品株式会社:『シチュー資料館』、<https://housefoods.jp/data/stew/index.html>(閲覧日:2021年1月5日)
- 石井智美:「和食と乳の融合—中央アジアにおける乳と米の組み合わせから—」『平成26年度「乳の社会文化」学術研究』Jミルク、1–21(2014)
- 小山浩子:『和乳食』主婦の友社、東京(2013)
- 石毛直道:『食の文化地理』朝日新聞社、東京(1995)
- 丸善:『チーかま誕生物語』、<http://www.mrz.co.jp/fun/chi-ka-ma.php>(閲覧日:2021年1月15日)

(2022年3月31日受付、2022年8月8日受理)

和文要旨

本論文では、乳製品が日常の食生活に豊富に利用されている現在において、日本に普及する乳食文化の特徴を整理するために、日本乳食文化の型を再考し、日本乳食文化に普及する乳製品の形態(採用・変容・融合)を分析することを目的とした。インターネット検索と大学生への食生活調査により事例を収集し、乳製品の利用と調理の仕方、食材と乳製品を合わせる際の主な意図に着目して、日本乳食文化の型を解析した。現在の日本乳食文化の型を検討し結果、既に提起してきた嗜好品、栄養補助食、西洋型の食文化、コメとの融合、発酵食品の他、調味料、楽しみ、そして、揚げ物の8類型が明らかとなった。乳製品は、それぞれの型に応じて、採用、変容、融合して日本の食文化に取り入れられていた。乳製品の利用は、食材の素朴な味わいを邪魔することなく、日本食にはない濃厚さや甘みを足し加え、円みやなめらかな食感にするという付加価値をつけていた。今後も引き続き、乳製品が多くの食品に用いられ、新たな日本乳食文化が展開していくものと考えられた。本論文で提示した類型分類モデルは、日本乳食文化の特徴分析のツールとして、今後の活用が期待される。