

フィリピン・ラグナ州におけるスイギュウ乳チーズと行商人の活動

辻 貴志

(佐賀大学大学院農学研究科・特定研究員)

1. はじめに

スイギュウ乳チーズは、東南アジアでは珍しい食文化である。東南アジアは動物の乳を利用しない「非乳利用文化圏」とされるが、実際は乳利用は限定的に行われてきた¹⁻²⁾。特に、インドネシア³⁻⁶⁾とフィリピンにおいて、チーズを始めスイギュウの乳製品は古くから局所的に発達してきた^{*1)}。フィリピンでは16世紀のスペイン統治開始以降にスイギュウ乳チーズの加工が始まった⁷⁾。今日、フィリピン国内ではその伝統的チーズ (*kesong puti*) は、Bulacan 州、Laguna 州、Cavite 州、Cebu 州、Samar 州、Leyte 州で確認できる⁸⁾。

また、フィリピンでは、1996年になるとフィリピン・スイギュウ研究所 (Philippine Carabao Center: PCC) が設立され、国内各地でスイギュウ乳チーズ加工やその他にも乳利用が行われるようになった⁹⁻¹²⁾。スイギュウ研究所は、Luzon 島、Visaya 諸島、Mindanao 島に計14拠点存在する。しかしながら、スイギュウ乳利用は、まだ一般的に膾炙していない¹³⁻¹⁴⁾。

本稿では、伝統的スイギュウ乳チーズの加工が行われている地域の中でも、Laguna 州に着目する。特に、Laguna 州の州都である Santa Cruz 市では、スイギュウ乳チーズ祭り (Kesong Puti Festival) が毎年4月に盛大に開催されるほど、チーズの加工が盛んである。

スイギュウ乳チーズに関する主な先行研究は、Laguna 式チーズの乳酸発酵に焦点を当て、乳を発酵させる乳酸菌について分析し、チーズ加工の過程を記録している¹⁵⁻¹⁷⁾。一方で、Laguna 州 Lumban 町におけるチーズの加工技術とチーズの成分の分析に加え、チーズの値段や加工者の収入について記録した社会文化的研究も確認できる¹⁸⁾。また、Santa Cruz 市における乳利用をチーズ加工と行商から予備的に捉えた研究、Cebu 州におけるチーズ加工に関する研究も行われている¹⁹⁻²²⁾。さらに、フィリピン各地の伝統的乳利用と近代的乳利用に関する研究もある²³⁾。しかし、全体として、チーズの乳酸発酵に関する研究が中心であり、社会文化面からの考察に乏しい。

そこで、本稿では、Laguna 州で確認できるチーズの行商について生態人類学的側面から分析し、チーズの特質と行商人の活動について明らかにすることを目的とする。そして、チーズの行商が Laguna 州の文化を形成していることを示すとともに、調査結果から窺えるチーズの行商の問題点を述べる。このことは、スイギュウ乳チーズの社会文化的側面からの研究の蓄積にも貢献できると考えられる。また、チーズの行商に

重きを置いた研究はフィリピンでは他に確認できないところに、本研究の意義が認められる。

2. 調査地と調査の概要

調査は、Laguna 州 Santa Cruz 市の B 行政区で実施した。Laguna 州は、Luzon 島の中南部に位置し、首都 Manila からバスで約 2 時間の距離にある。同州には国内最大の Laguna 湖があり、ティラピア、ミルクフィッシュ、ハクレンなどの水産養殖が盛んに行われている。農業はパイナップルやバナナの栽培が盛んである²⁴⁾。また、Los Baños などの温泉リゾートで有名である。

B 行政区 (B Village) は Laguna 州の州都 Santa Cruz 市の中心部からジープニー (公共の乗り合いジープ) で南西に約 10 分の距離に位置する (図 1)。2015 年時の人口は 1 万 517 名、世帯数は 2,306 である²⁵⁾。B 行政区はチーズ加工で有名な土地柄である。

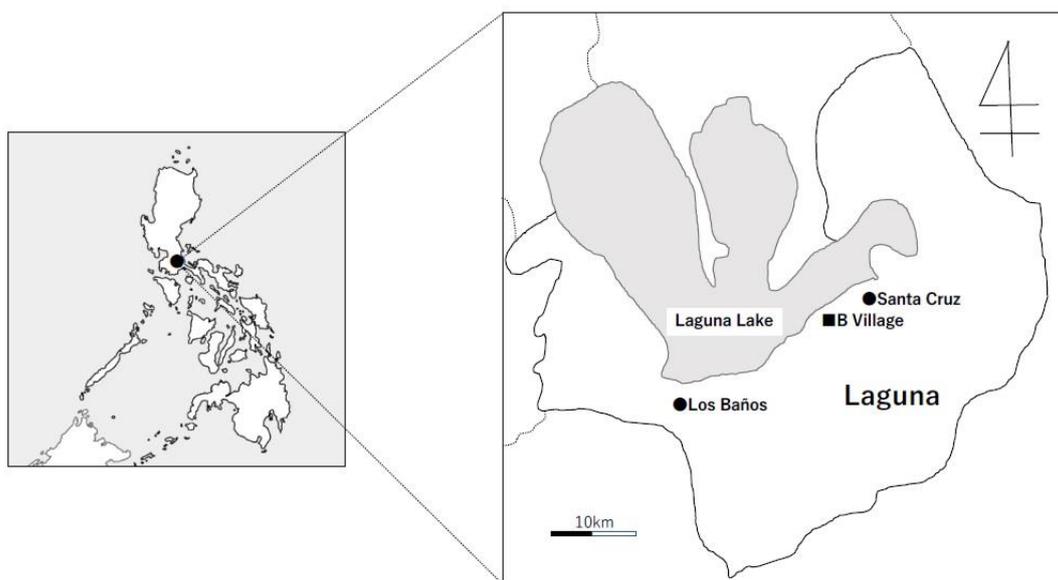


図 1. 調査地の位置 (筆者作成)

調査は、主に B 行政区の S 集落で行った。S 集落の世帯数は 300 ほどあるというが、正確な世帯数と人口は不明である。生業は様々であり、水田稲作や Laguna 湖での水産養殖に従事する人々もいるが、多くは食材を仕入れ、食品に加工する行商を行っている。

B 行政区では、6 世帯がスイギュウのチーズ加工を家内工業で営んでいる。また、チーズの行商を行う世帯は 6 世帯である²⁶⁾。乳を生産する農家は 1 世帯のみであるが、過去にはより多くの世帯がスイギュウ乳生産に従事していたという。スイギュウとチーズが描かれた B 行政区の看板はそのことを偲ばせる (図 2)。B 行政区でスイギュウ

の乳生産がほとんど行われなくなった要因として、「緑の革命」に見られる農業の近代化に伴い動力としてのスイギュウがトラクターに置き換わったこと、宅地造成などでスイギュウを飼養する環境が減少したこと、そしてそれらの結果としてスイギュウ乳産業が成り立ちにくくなったなどの経緯が考えられるが、明確な事情は定かではない。

現在、スイギュウ乳の生産と加工は分離している。あるいは、もともと分離していた可能性もある。今日、乳は行政区外から B 行政区に運ばれてくる。乳の値段は 1L あたり 80~100 ペソであり、値段は産地の倍ほどに跳ね上がっている^{*2}。乳の産地では、スイギュウの搾乳は午前 4 時から 5 時にかけて行われるようであるが、確認には至っていない^{*3}。乳の主な生産地は、Laguna 州内の Lumban 町 (58%)、Santa Cruz 市 (7%)、Pagsanjan 町 (6%)、Magdalena 町 (6%)、Liliu 町 (1%) のほか、Rizal 州の Jalajala 町 (21%) である²⁷⁾。



図 2. スイギュウとチーズが描かれた B 行政区の看板 (2016 年 1 月、筆者撮影)

乳は人々が生で摂取することは少なく、主にチーズに加工される。そうすることで乳糖不耐を和らげていると考えられる。フィリピンの乳糖不耐に関するデータは確認できていないが、乳に対して臭いや味が不快だと感じる人々は少なくない²⁸⁾。なお、東南アジア全体では人口の 90%以上が乳糖不耐である²⁹⁾。また、栄養分もチーズの方が乳に比べて高いことがわかっている³⁰⁾。ブラカン州では、乳に砂糖を混ぜて煮詰めた *pastillas* という甘い飴菓子が主要な産品となっているが、これも乳糖不耐への対応であろう³¹⁻³²⁾。

調査対象は S 集落在住のチーズの行商人である Ec 氏である。主にスイギュウ乳チーズを売り歩くが、塩漬け卵 (*itlog na pula*) やココナッツミルクの混ざったもち (*espasol*) などを同時に売ることもある。

本調査当時、Ec 氏は 51 歳であり、再婚した妻とその間に生まれた子ども、実の娘

とその子ども（孫）、そして娘の婚約者の5人で生活していた。近所に住む彼の母親は70歳であるが、52歳までチーズを盛んに加工していた。彼は12歳まで母親に連れられて、チーズを売り歩き、15歳から自分で行商するようになった。彼はチーズの加工法を熟知しているが、現在、自身ではめったに加工しない。行政区内のチーズの家内加工業者から直接購入した方が安上がりであるからである。

Ec氏は5人キョウダイの長男である。チーズを行商するのは彼のみである。キョウダイたちは、バスの運転手である三男を除き、塩漬け卵などを売り歩く行商に従事している^{*4}。

調査は、地域のチーズの特質を知るとともに、Ec氏のチーズの行商の実態を明らかにするため実施した。参与観察を主な調査手法とした。チーズの加工に関する調査は、2017年7月19日～29日、行商に関する調査は2017年8月29日～9月13日の間に行った。

3. スイギュウ乳チーズの加工事例

3-1. *Kesong puti*

B行政区で加工されているチーズは乳白色のフレッシュチーズであり、*kesong puti* と呼ばれる^{*5}。*Kesong puti* は一般名であり、現地では *keso* や *Laguna cheese* とも呼ばれる³³⁾。

製法は、スイギュウ乳を乳酸菌や酢酸を用いて凝固させ凝乳（カード）にし、塩で殺菌と味つけをし、ホエー（乳清）を脱水し、成型する。熟成させないところが、他の種類のチーズとは異なる。乳酸菌はスイギュウ乳に主に含まれ、*Lactococcus*（ラクトコッカス）類、*Lactobacillus*（ラクトバチルス）類、*Streptococcus*（ストレプトコッカス）類が発酵に作用する³⁴⁻³⁶⁾。

フレッシュチーズの乳凝固には、乳酸菌の他に酢酸が用いられるが³⁷⁾、筆者がB集落で確認した範囲では酢酸と *bahay asim* と呼ばれるレンネット（子ウシの第四胃）が用いられていることがわかった。しかし、*bahay asim* は希少部位であり、手に入れにくいのでほとんど用いられない。これを用いるとチーズを風味よく清潔に保つことができるという反面、チーズの凝固に時間がかかる。レンネットはSanta Cruz市の公設市場で入手でき、値段は量により異なるが、50～300ペソであるという。

3-2. チーズ加工の概要

ここでは、以下、2017年7月25日に、Ec氏に試験的にチーズを加工してもらった内容を時系列に沿って報告する。なお、加工時の屋内の温度は約31.9℃、湿度は約72%であった。

[7:45～8:28] 乳を購入するために外出した。S集落に隣接するF集落でスイギュウ

の乳を扱う食堂に乳を購入しに行ったが、まだ届いていなかった。

[11:57~12:15] 再び食堂に行き 1L の乳を購入した (図 3)。1L あたり 100 ペソであった。うち 300mL は飲用に回した。



図 3. スイギュウ乳の取引の様子 (2017 年 7 月、筆者撮影)

[12:15~13:07] 昼食。

[14:05~14:12] ビンロウジュの樹皮 (*talolo*) を近所の人に分けてもらった (1枚5ペソで購入することもある)。この樹皮はチーズの梱包の補強材として用いられる。樹皮 (67cm×22cm) を包丁で切り分け長方形状 (44cm×3.5cm) にし、四角形の枠になるよう4箇所切れ目を入れ、1個の枠を用意した。

[14:15~14:23] 屋外でバナナの葉を取ってきた。包丁とナイフを使って、バナナの葉で包み、容器、容器底、容器ふたをこしらえる準備をした。

[14:30~14:48] ナイロンのひもで短冊状 (13cm×4cm) にしたバナナの葉をしばり、チーズの容器を作った。容器は丸型のコップなどで成型し、円形にした。容器は6個用意した。

[14:52~14:55] バナナの葉でチーズの容器のふた (14cm×7cm) を作った。乳とボールとスプーンを用意した。近くの商店でヤシ酢を2ペソで購入した (150mL)。

[15:00~15:07] ボールに乳とヤシ酢を入れ、スプーンでかき混ぜた。塩を28g加えた。乳は擬乳となった。擬乳を寝かせて、スプーンで味見をした。

[15:10~15:18] 調理用の金属製ネットで擬乳をこし、擬乳とホエーを分離した。ホエーはもう一度こした。擬乳の取れなくなったホエーは捨てるが、一部を残しておく。金属製ネットから擬乳をボールに戻した。ビニール袋を手にかぶせ、擬乳をかき混ぜた。その際、ホエーを大さじ6杯加えた。

[15:22~15:25] バナナの葉の容器に擬乳をスプーンで注ぎ、バナナの葉のふたをし、

擬乳を固めチーズに加工した。

[15:35~15:44] チーズの入った容器をバナナの葉で二重に梱包した。梱包したチーズはビンロウジュの樹皮の枠にはめた。そして、ナイロンのひもでしばり、完成した。チーズが固まるまでには1時間ほど要する。今回は6包みのチーズを梱包したが、通常は2包みか4包みである。梱包した4包入りのチーズの単位を *basta* と呼ぶ。

Ec 氏の家庭には冷蔵庫がない。よって、チーズの保存には発泡スチロール製のクーラーボックスを用い、近所の雑貨屋から購入した氷で冷やす。細長い棒状のビニール袋に詰められた氷は1個あたり4ペソである。通常は4~6個の氷を利用し、チーズは2~3日間は日持ちする。

以上、チーズは、乳の凝固、脱水、成型、加塩による殺菌と味つけ、そしてその容器と包みと梱包材をバナナの葉とビンロウジュの樹皮から加工することがわかった(図4)*6。



図4. スイギユウ乳チーズの加工手順 (2017年7月、筆者撮影)。(a)スイギユウ乳とヤシ酢を混ぜる、(b)金網で擬乳とホエーを分離する、(c)バナナの葉の容器に擬乳を入れる、(d)擬乳を固めチーズにする、(e)ビンロウジュの樹皮にバナナの葉で包んだチーズをはめ込み梱包する

3-3. チーズ加工の構造

以上、試験的なチーズの加工であったが、700mLの乳から6個のチーズを加工できた。チーズの重量は1個あたり約30gであった。

チーズの加工に要した原資は、乳100ペソ、酢2ペソ、塩不明、ビンロウジュの樹皮5ペソ、バナナの葉5ペソであり、原価が合計で112ペソであることから、6個で88ペソほどの利益になる。チーズ1個あたり16.7ペソかかる。

一方、Ec氏がチーズを家内加工業者から仕入れる値段は、1個あたり10ペソであり、今回の調査では、自身で加工するより家内加工業者から仕入れる方が安く済むと言った彼の発言どおりの結果となった。

要した時間は、乳の購入のための移動(61分)、梱包材や容器の加工(46分)、チーズの加工(24分)の合計131分であった。

乳が予定していた時間に購入できなかったため、移動に要する時間(47%)がかさむ結果となった。梱包材や容器の加工(35%)にも時間がかかったが、チーズの加工(18%)にはほとんど時間を要さないことが明らかとなった。

ちなみにEc氏は、自身がチーズを加工する際には、3~4Lの乳を利用する。この乳量からは、25~34個のチーズが加工されると推定される。また、今回の試験的加工よりも3~4倍の時間を要するであろう。これにチーズの行商時間を加味すると、行商人はチーズを家内加工業者から購入する方が自身でのチーズ加工の手間を省き、行商に専念できると考えられる。

チーズの生産量は、乳の供給量により安定していない⁷。乳の供給量が多いとより多くのチーズを加工することができるが、少ないとチーズの加工に支障をきたす⁸。

また、規模の大きな家内加工業者のもとに乳が優先的に集積される仕組みになっている。そのため、Ec氏のような零細チーズ行商人は乳の供給が少ないと十分な量のチーズを扱えず、その結果、他の商品をチーズの代わりに売り歩くことになる。

実際、Ec氏は、彼が「マネジャー」と呼ぶチーズの家内加工業者2名と懇意にしており、彼らが加工するチーズを買い取り、売り歩くことで利ざやを稼いでいたが、これは結局マネジャーの供給量によるため、彼のチーズの行商は安定的でなく、脆弱であると言える。例えば、2017年7月28日と29日はチーズの行商に出る予定だったが、乳が入手できないことから、マネジャーがバカンスで不在となり、その影響でチーズを購入することができなかった。そこで、彼は、代替策として *espasol* を加工し、販売することに決めた。

このように、乳の供給量に左右されるチーズの行商で生計を立てることは容易ではないことが窺える。

4. チーズの行商

4-1. チーズの仕入れ

B 行政区の道路沿いにはチーズを売る出店が並ぶ。出店は個性的な看板で彩られている。出店の所有者は、チーズの家内加工業者たちであり、6店が確認できる(図5)。

彼らの中にはスイギュウ乳チーズを「売り」にしたレストランを営む人もいる。ちなみに、Ec氏が同じように道路沿いでチーズを販売しないのは、こうした土地や資本を持たないからである。

チーズの加工はこれらの家内加工業者がほぼ寡占的に行っている。チーズ家内加工業者については、これからの調査が必要であるが、彼らの月収はおよそ15,000~40,000ペソと推定されている³⁸⁾。

行商人は家内加工業者からチーズを1個あたり10ペソで仕入れて、35ペソで販売する。しかし、チーズの鮮度や売れ行きなど行商時の状況に応じて値引きが行われることが少なくない。値引きをしても採算が取れるように計算されている。ちなみに、Ec氏の場合、週に4回、行商に出るが、1回の行商のために約50個のチーズを500ペソで仕入れる。

チーズの仕入れは携帯電話を使って行われ、チーズが手元に届くと、行商に出るまでクーラーボックスに保存しておく。



図5. スイギュウ乳チーズの出店と家内加工業者(2017年8月、筆者撮影)

4-2. チーズの行商の様子

ここでは、Ec氏の行商活動に同行して得たデータを報告する。同行したのは、2017年8月30日(水)、9月1日(金)、9月3日(日)、9月5日(火)、9月6日(水)の計5日間であった。

行商は午前5時から8時の間に出かけ、午後6時から10時には帰宅する。彼はなるべく早く帰宅するよう心がけている。過去にホールドアップにあった経験があるからである。フィリピンの治安は良好ではなく、行商にはこのようリスクも伴う。

行商の範囲は、Laguna州(Los Baños町、Calauan町、San Pablo市、Paete町、Kalayaan町、Pakil町)、Rizal州(Tanay町、Cardona町、Binagonan町)、Muntinlupa州(Alabang

市)であった。いずれも、Laguna 湖に沿うように位置している(図6)。他にも、Quezon 州や Manila にも出向く。B 行政区には、チーズの行商人が他に5名おり、Laguna 州、Manila、Quezon 州でチーズを行商するが、それぞれ1ヶ所でのみ行商を行うのが一般的である。広範囲に移動するのは Ec 氏のみである³⁹⁾。

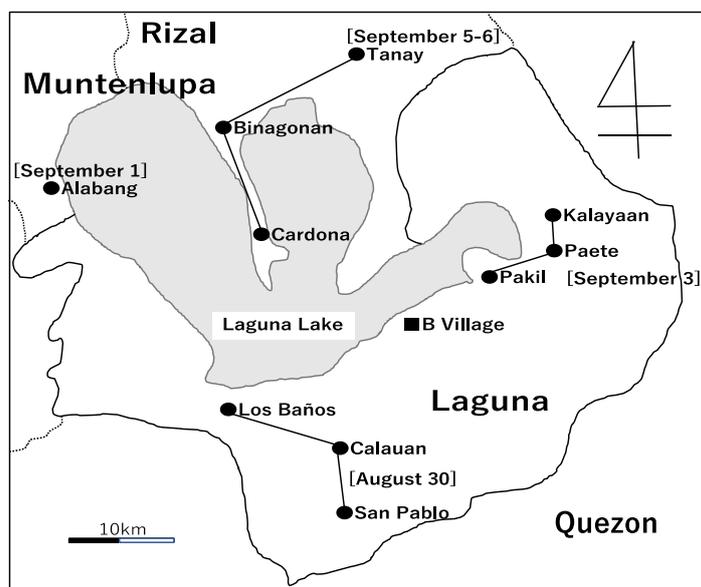


図6. Ec 氏の5日間のチーズの行商範囲(参与観察により筆者作成)

行商の際、Ec 氏は天秤棒 (*pinga*) でチーズをかつぐ(図7)。胸元にお釣りの入ったポシェットをさげる。そして、バスやジープニーやトライシクル(荷台のついた乗り合いバイク)といった乗り物を利用し、目的地に到着する。目的地では、ひたすら歩く。参与観察の結果、1日に8~12km 歩くことを確認した。そして、しらみつぶしに商店や市場などを巡回し、自身が売るチーズを人々にアピールした。インターネット店やドラッグストアなど、チーズを販売するのに場違いと思われるような場所もおかまいなしの様子であった。中には、彼の販売するチーズを定期的に購入する固定客 (*suki*) も相当数いるというが、参与観察期間中ほとんど巡り会えなかった。

Ec 氏は、「*Keso, keso!*」(「チーズだよ、チーズだよ!」)と声を出し、チーズを売り歩く。彼は乳の効用を知っており、「骨を強くする」、「血圧



図7. チーズを売り歩く Ec 氏(2017年8月、筆者撮影)

を低くする」、「胃潰瘍に効く」などの宣伝文句を挙げ、セールストークに用いていた。

チーズを購入するのは購買力のある比較的裕福な人々である。よって、地元ではなく富裕層の多い遠方に足を運ぶようにしていると彼は述べる。また、遠方でスイギュウ乳に馴染みのない地域の方が物珍しいチーズに好奇心を抱く人も多いという。

5日間の観察の結果、チーズを購入する人々の58% (80人) は女性であり、42% (59人) は男性であった。このデータを見るに、購入に性差はあまり関係していないように思える。明らかに主婦が購入するということでもないようだった。

年齢層については詳しく把握できていないが、若者の購入者は少なく、社会的にステータスを持った人々が目立った。職業は様々であり、商店主や食堂経営者や雑貨屋など商店や市場で働く人々を主な販売の対象にしているようだ。その他、自家用車に乗る人々や市場の客なども確認できた。

我々にとって変わったところでは、警察官や軍人もチーズを購入していたことだ。今回の調査では現地人だけではなく欧米人にも英語で声をかけた^{*10}。

チーズの購入者は、チーズについて詳しく知っている愛好者もいたが、「それ、なに？」という好奇心から買い求める人も少なくなかった。

EC氏は、8月30日、Laguna州のLos Baños町、Calauan町、San Pablo市を行商した。これらの地域はLaguna州でもにぎやかな地域である。

また、9月1日はMuntinlupa州のAlabang市まで足を伸ばした。Alabang市はManilaに近く、人々の購買力が高いという。

9月3日は、Laguna州のKalayaan町、Paete町、Pakil町を回った。Kalayaan町に住む妹宅に寄り、自身の出身地であるPaete町でも行商を行った。

9月5日と6日は、Rizal州のTanay町、Binagonan町、Cardona町におもむいた。9月5日は大雨だったため、B行政区に戻らず、Cardona町のイトコ宅に宿泊した。このように5日間の行商で3つの州を精力的に移動した。

行商に要した時間は、5日間の平均が664.6分(11時間4分)であり、最大919分(15時間19分)、最小540分(9時間)であった。データからは、チーズが最も売れた9月3日によく歩いていることが確認でき、歩数とチーズの販売数は比例していることがわかる。具体的な歩数など活動量については調べていない。行商に要した時間の内訳の平均は、乗り物での移動188.8分(28%)、行商活動379.0分(57%)、休憩96.8分(15%)であり、かかる時間の半分以上は行商活動にあてられていることが判明した(表1)。

日付	乗り物での移動 (分)	行商活動 (分)	休憩 (分)	合計 (分)
8月30日	190	479	70	739
9月1日	115	347	122	584
9月3日	286	481	152	919
9月5日	203	282	56	541
9月6日	150	306	84	540
平均時間 (分)	188.8	379.0	96.8	664.6

表 1. Ec 氏がチーズの行商に要した時間 (参与観察により筆者作成)

4-3. 行商によるチーズの売り上げ

では、どれくらいチーズが売れているのか。表 2 は、Ec 氏が 5 日間で売り上げたチーズの個数と売り上げを示したものである。表の灰色部分は移動など行商に従事していない時間帯を表しており、チーズの販売は行っていない。この表では、7 時～17 時までを対象にし、その前後に要した移動時間は省いている。

5 日間の行商で、1 日平均 50.2 個のチーズが販売された。Ec 氏がマネジャーから仕入れる 50 個を 1 日で売り上げている計算である。今回の調査では、少ないときは 26 個、多いときは 78 個であった。売り上げを見ると、1 日平均 1,513 ペソであり、少ないときは 660 ペソ、多いときは 2,460 ペソであった。

最もチーズの個数と売り上げが少ないのは、9 月 1 日であった。この日の 9～10 時の時間帯は Ec 氏は Kalayaan 町の妹宅を訪問した。また、午後 1 時頃、彼の出身地であり、イトコや知り合いが多い Paete 町で長時間話し込んだ。さらに大雨に見舞われ、チーズの行商が邪魔された。9 月 1 日はこれらの理由により、チーズの売り上げが少なかった⁹⁾。

一方で、最もチーズの個数と売り上げが多かったのは、9 月 3 日であった。この日は、首都 Manila に近い Muntenlupa 州の Alabang 市で行商を行った。日曜日だったこともあり、多くの人々と接したことがチーズの売り上げの高さに影響したと思われる。

チーズが最も売れる時間帯は午前 10～11 時にかけてであった。補足データが必要だが、これらの時間帯に突出してチーズが売れた。

5 日間の行商で Ec 氏は 251 個のチーズを販売し、7,565 ペソを稼いだ。そのうち、マネジャーからチーズを購入した代金分 2,510 ペソを差し引くと、5,055 ペソとなる。さらに行商中の交通費や食費などを差し引くと、4,500 ペソ程度の純利益になるであろう。彼は週に 4 回、行商に出ることから 14,400 ペソ程度の月収を得ている計算になる。しかし、彼の 1 日あたりの稼ぎは 660～2,460 ペソと幅があり、ここで挙げた推定月収はあくまでも推測の域を出ず、今後さらなる解明のための調査が必要である。

時間	8月30日(水)		9月1日(金)		9月3日(日)		9月5日(火)		9月6日(水)		合計 個数	合計 売り上げ
	個数	売り上げ	個数	売り上げ	個数	売り上げ	個数	売り上げ	個数	売り上げ		
7	1	30							10	280	11	310
8	5	140	4	100					1	30	10	270
9	2	50			8	260			10	250	16	560
10	14	500			20	670	9	270	19	530	62	1,970
11	4	120	10	250	4	140	17	510	12	330	47	1,350
12					6	200	13	410	2	60	21	670
13			4	100	2	60	2	60	8	220	16	440
14	10	295	4	100	2	70	1	30	2	60	19	555
15	8	270	2	50	14	410	1	30			25	730
16			2	60	18	530					20	590
17					4	120					4	120
合計	44	1,405	26	660	78	2,460	43	1,310	64	1,760	251	7,565

表 2. Ec 氏の行商での時間ごとのチーズの販売状況 (参与観察により筆者作成。売上単位：ペソ)

5. おわりに

以上、Laguna 州におけるスイギュウ乳チーズと行商活動について、実際に調査協力者にチーズを加工してもらい、行商に同行させてもらうことで、その実態を明らかにした。

チーズは、フレッシュチーズが加工されているのを確認した。乳を攪拌し、ヤシ酢酸で凝固させホエーを絞り擬乳として、塩で殺菌と味つけを施したのち、バナナの葉で作った枠に流し込んで加工する技術を実際に見ることができた。レンネットは用いられることがあり、よりよい風味にするのに適しているが、市場でその部位が手に入りにくいという問題点も指摘された。

チーズは、時に乳不足により加工されないこともあるが、家内加工業者によって加工され、行商人によって Laguna 湖周辺各地に運ばれていることが明らかとなった。

乳は規模の大きな家内加工業者の元に集まり、行商人にとって十分な量が得にくいこと、そして、家内加工業者から購入する方が自分で加工するより安上がりであることが Ec 氏に試験的にチーズを加工してもらった結果、示された。

また、Laguna 式チーズは、バナナの葉で梱包し、さらにビンロウジュの樹皮で補強される。このような形で扱われるのには、このチーズが長い移動に耐えることを求められているからではなかろうか。B 行政区の道路沿いの出店でチーズを購入するのは、主に Laguna 州のリゾートを訪れる観光客であると思われる。同時に、このチーズの梱包は、行商人が遠方にチーズを運ぶのにも適しているのだろう。行商人は、1 日に 12km ほどの道のりをチーズをかついで歩き回ることもあるため、チーズが傷みにくいように配慮されているに違いない。それが、Laguna 式チーズの大きな個性のひとつと言えるのではなかろうか。

行商人は、チーズの家内加工業者とは違い、資本を持たない人々である。家内加工業者は大量にチーズを加工し、道路沿いに持つ出店でチーズを販売することができる。しかし、行商人にはそのような術がなく、家内加工業者の子請けとして、彼らはチーズの需要のある地域を選んで、売り歩かなくてはならない。

この売り歩きがなかなか厄介で、目的地への移動時間を含め、チーズの行商には 1 日あたり 11 時間程度を要する。また、8~12km を徒歩で移動することもわかった。チーズを売るためには、手当たりしだいに人々に声をかけることも明らかとなった。

また、Ec 氏は 1 週間に 4 日間しか行商に出ないと言うが、その理由は非常にくたびれもうけの仕事であるからである。よって、残り 3 日間は休むように心がけている。特に、彼の場合、Laguna 湖周辺であっても、Laguna 州を超えて幅広い地域を歩き回り、市場を開拓しているので労力を要する。

しかし、このようなチーズの行商スタイルは Laguna 州の文化であると思われる。モノを仕入れて、加工して、他地域でより高い値段で販売することが行商の基本であり、チーズ以外の商品においても行商に従事する人々は少なくない。行商はまとまった資本がなくとも、モノを安く仕入れ、より高く販売することができれば成り立つ。また、体ひとつで商売ができるため、資本の少ない人々が自活する手段となっている。

Laguna 州はスイギュウ乳を用いた伝統的チーズ加工の産地として、早くから家内加工業者のチーズ加工によって作られたチーズが注目されてきた⁴⁰⁻⁴²⁾。しかし、行商人の存在もまたチーズの知名度を Laguna 州以外のチーズの加工と消費が一般的でない地域に流布することに寄与しており、同様に注目されるべき存在ではなかろうか。つまり、行商人は Laguna 州で加工されているスイギュウ乳チーズを他地域へともたらず媒介者であり、チーズの存在を各地に広める役割を十分に担っている。よって、Laguna 州のチーズは、家内加工業者だけでなく、行商人の努力によって存続してきていると言える。

ただし、行商人はチーズばかりを販売しているのではなく、チーズの供給量や売れ行きが鈍ると *suman* や *espasol* といった菓子を売り歩くこともあり、そのあたりは臨機応変に行われていることも補足しておく。チーズの行商で生計を立てることは容易ではなく、不安定で不確実であることを再度確認しておきたい。

以上、Laguna 州 Santa Cruz 市 B 行政区におけるスイギュウ乳チーズと行商活動について、Ec 氏の事例に着目して概観してきた。チーズと行商の文化についてはある程度、実態を調査することができ、一定の成果が得られたと考える。

しかし、スイギュウ乳チーズについて、スイギュウから搾乳する乳生産の現場を押さえることができなかった。また、チーズ加工の中心である家内加工業者のチーズ加工についても、「秘技である」、「取材疲れしている」などの理由によって詳細に調査することがいまだ叶わないでいる。さらに、行商人の活動については、チーズ加工の調査同様、Ec 氏 1 名をサンプルにしているにすぎず、総体を表すにはまったく不十分であるため、重要な点において今後の課題はまだ多い。

以上、引き続き調査で鋭意明らかにしていきたいが、本稿ではスイギュウ乳チーズ行商人の行動に焦点を当て、Laguna 州のチーズと行商人との関係について解明を試みた結果、①フレッシュチーズという日持ちしにくく時間勝負の生ものの行商であること、②乳の生産と加工に行商活動が左右されること、③チーズ加工と行商活動が両立しづらいこと*11、④行商活動の日和見性と社会経済的不安定さ、⑤行商人の家内加工業者に対する従属化、⑥長時間を行商活動に費やす身体的労苦といった問題点が浮かび上がった。

謝辞

本研究は、平成 29 年度さくら基金「フィリピンにおけるスイギュウのチーズの分布と加工」（研究代表者：辻貴志）により可能となった。また、平成 26 年度科学研究費補助金基盤研究 (A)「乳文化の視座からの牧畜論考-全地球的地域間比較による新しい牧畜論の創生」（研究代表者：平田昌弘）の成果でもある。調査過程及び本稿執筆にあたり調査協力者である Laguna 州 Santa Cruz 市 B 行政区の Ec 氏及びご親族の方々にはたいへんお世話になった。

以上、ここに記してお礼申し上げるしだいである。

脚注

*1 近年、ラオスでもスイギュウ乳チーズを利用したプロジェクトが始まっている (<http://www.laosbuffalodairy.com> : 2018 年 1 月 5 日閲覧)。

*2 調査当時、1 ペソは約 2.3 円。

*3 筆者は、Nueva Ecija 州、Bulacan 州、Bohol 州、Cebu 州で搾乳の様子を確認したが、午前 4~8 時頃にかけて行われていた。

*4 塩漬け卵のほか、ココナッツミルクの混ざったキャッサバのもち (*suman*)、Laguna 湖産のエビのココナッツミルク煮 (*alamias*)、ココナッツミルクの混ざった米粉もち (*espasol*) などを売り歩く。

*5 *Kesong puti* は「白いチーズ」の意味である。*Keso* はスペイン語の *quezo* に由来す

る。

*6 その他、フレッシュチーズの加工には、高温殺菌とスターターによる微生物の培養が行われることもある。また、レンネットの利用も行われるが、本調査では確認できなかった。なお、レンネットの利用は Laguna 州と Cebu 州で確認できる。

*7 エサとなる草が豊富な雨季にはスイギュウの乳量が多く、乾季には少ないという。

*8 スイギュウの乳が足りない結果、代わりに牛乳でチーズを作る加工業者もいるという。

*9 売れ残ったチーズは、翌日、翌々日も売る。それでも売れなかった場合、自家消費する。コメに混ぜて炊飯したり、ukoy と呼ばれる小麦粉と混ぜて揚げた料理にして食する。

*10 Ec 氏は欧米人が多く集まる Quezon 州のビーチリゾートにも繁盛している時期を見計らってチーズを行商する。その際、欧米人はチーズをよく購入するという。

*11 乳加工と行商は、地域や個人によっては両立されている場合もある。

引用文献

1. 石毛直道 (2008) 「世界の乳食文化」石毛直道編『世界の発酵乳-モンゴル・キルギスそして健康な未来へ』はる書房、pp. 20-40。
2. 平田昌弘 (2014) 『人とミルクの1万年』岩波書店。
3. 細野明義 (1996) 「乳酸菌の歴史」小崎道雄編『乳酸発酵の文化譜』中央法規、pp.12-34。
4. 有賀秀子 (1997) 「インドネシアの伝統的発酵乳ダディヒ」『New Food Industry』3 : 39-43。
5. 石毛直道 (2008)。前掲。
6. 平田昌弘・浦島匡 (2011) 「インドネシアの乳加工体系と乳利用-乳文化圏から非乳文化圏への乳加工技術の伝播論考」『Milk Science』60 (1) : 7-15。
7. Alcina, I. (trans. Kobak, C. and L. Gutierrez). (2004) *History of the Bisayan People in the Philippine Islands: Evangelization and Culture at the Contact Period, vol.2*. Manila: UST Publishing House.
8. Aquino, E., Tapay, N. and V. Barraquio. (2011) A Case Study of the Indigenous Technology for Making White Soft Cheese *Kesong Puti* in Lumban, Laguna, Philippines. *The Philippine Journal of Veterinary and Animal Sciences* 37: 89-100.
9. 辻貴志 (2018) 「フィリピン・ビサヤ地域における家畜の搾乳の有無に関する比較研究-マクタン島とボホール島の事例」『乳の学術連合 2018 年度報告書』、pp.1-48。
10. 辻貴志・G. Dumanig・広田勲・MT. Manito・C. Salces. (2018) 「簡便な健康指標 (血圧・BMI) を出す際に、スイギュウの乳摂取が及ぼす影響についての予備的調査-フィリピン・ボホール島の事例」『人間文化』43: 1-11。

11. 辻貴志・MT. Manito・G. Dumanig・G. Abay-Abay・C. Salces. (2018) 「フィリピン・ボホール島のスイギュウ酪農農家に関する予備調査報告」『ヒトと動物の関係学会誌』 **50**: 34-43。
12. 辻貴志 (2017) 「フィリピンにおけるスイギュウの乳利用」『生物学史研究』 **96**: 58-63。
13. 辻貴志・H. Baltazar・R. Vasquez. (2017) 「フィリピンにおけるスイギュウの乳利用に関する調査報告-ルソン島中部のスイギュウ研究所の取り組み」『バイオストーリー』 **27**: 97-109。
14. Chinte-Sanchez, P. (2008) *Philippine Fermented Foods: Principles and Technology*. Quezon City: The University of the Philippines Press.
15. 小崎道雄 (2002) 『健康をまもる発酵食品の秘密』八坂書房
16. 小崎道雄・P. Sanchez・E. Dizon. (2001) 「フィリピンのカテージチーズ-ケソンプティ」『日本食品保蔵科学会誌』 **27** (4) : 211-221。
17. Aquino et al. (2011). 前掲。
18. 辻貴志 (2018) 「フィリピン・ラグナ州におけるスイギュウの乳利用-乳加工と行商の事例」『佐賀大学農学部彙報』 **103**: 9-20。
19. 辻貴志 (2017) 「フィリピン・セブ島のスイギュウ乳チーズ (*kesiyo*) (1)」『日本熱帯生態学会ニューズレター』 **106**: 8-11。
20. 辻貴志 (2017) 「フィリピン・セブ島のスイギュウ乳チーズ (*keso*) (2)」『日本熱帯生態学会ニューズレター』 **107**:12-15。
21. 辻貴志 (2017) 「フィリピン・セブ島のスイギュウ乳チーズの加工技術」『第22回フィリピン研究会全国フォーラム抄録集』、pp.19-22。
22. 辻貴志 (2019) 「フィリピンにおけるスイギュウ乳利用文化に関する覚書」『在来家畜研究会報告』 **29**: 128-138。
23. Philippine Statistics Authority. (2014) *Major Crops Statistics of the Philippines 2009-2013: Regional and Provincial*. Quezon City: Philippine Statistics Authority.
24. Municipality of Santa Cruz, Laguna. (2016) Projected Population by Barangay 2010-2019. MS, Municipality of Santa Cruz, Laguna.
25. 辻 (2018)。前掲。
26. Chinte-Sanchez. (2008)。前掲。
27. 辻貴志 (2016) 「フィリピン沿岸域の生業と生物資源利用における家畜と乳利用の実態」平田昌弘編『公開シンポジウムの記録 家畜化と乳利用-その地域的特質をふまえて-搾乳の開始をめぐる谷俣説を手がかりにして』2015年5月16日・17日公開シンポジウム事務局、pp.125-137。
28. 足立達 (1998) 『ミルクの文化誌』東北大学出版会。
29. Chinte-Sanchez. (2008)。前掲。

30. 辻貴志 (2018) 「フィリピン・ブラカン州におけるスイギュウ乳を利用した*pastillas*の加工」『第23回フィリピン研究会全国フォーラム抄録集』、pp.8-10。
31. 辻貴志 (2019) 「スイギュウ乳を用いた*pastillas*の加工-フィリピン・ブラカン州サンミゲル町の事例」『佐賀大学農学部彙報』 **104**: 23-31。
32. 小崎 (2002)。前掲。
33. Chinte-Sanchez. (2008). 前掲。
34. 小崎ら (2001)。前掲。
- 35 森地敏樹 (1996) 「チーズと乳酸菌」小崎道雄編『乳酸発酵の文化譜』中央法規、pp. 36-71。
36. 小崎 (2002)。前掲。
37. Aquino et al. (2011). 前掲。
38. 辻 (2018)。前掲 12。
39. Chinte-Sanchez. (2008). 前掲。
40. 小崎 (2002)。前掲。
41. 小崎ら (2001)。前掲。
42. Aquino et al. (2011). 前掲。