

世界のチーズ切手

世界中で親しまれるチーズ。起源は定かでないものの、その歴史は古く、ポーランドにある7,000年前の遺跡からは人類最古のチーズ製造の破片が発見されています。また、紀元前4,000年ごろの古代メソポタミアの壁画にも、人々が乳を搾り、チーズやバターを作る様子が描かれおり、人類が古くからチーズに親しんできたことが分かります。

日本においては、本格的に酪農が始まった明治時代に、函館の七重で北海道酪農の父と呼ばれるエドウィン・ダンなどの外国人技術者のもと、酪農経営や乳製品の製法を学びました。民間においては、1,900年に函館のトラピスト修道院でチーズの製造が始まったことで、広く全国に親しまれていったとされています。



①



②



③

- ① トラピスト修道院の並木道（北海道）「北海道新幹線（新青森・新函館北斗間）開業」（2016）
- ② チーズ、バター「おいしいにっぽんシリーズ 第2集」（2010）
- ③ チーズとミルク「My 旅切手シリーズ 第10集」（2025）

そんな人々に身近なチーズは「食べる」だけでなく、各国で切手として描かれ親しまれてきました。ヨーロッパを中心に、各国独自のチーズが製造され、それが各国を代表する食文化の一部として切手に描かれてきたのでその一部をご紹介します。

作品の構成

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. 世界のチーズ | 1.7 スペイン P.10 |
| 1.1 フランス P.2~3 | 1.8 ポルトガル P.11 |
| 1.2 スイス P.4 | 1.9 ブラジル P.12 |
| 1.3 オランダ P.5~6 | 2. チーズにまつわるもの |
| 1.4 ベルギー P.7~8 | 2.1 料理 P.13~14 |
| 1.5 ポーランド P.9 | 2.2 ツール P.15 |
| 1.6 モルドバ P.9 | 2.3 絵画 P.16 |

参考文献

- ・チーズの教本 2023~2025
The Cheese Textbook 「チーズプロフェッショナル」のための教科書
(NPO 法人チーズプロフェッショナル協会、2023 年)
- ・知っておいしいチーズ事典 (本間るみ子、2017 年)

1. 世界のチーズ

1.1 フランス



世界におけるチーズの消費量トップクラスのフランスでは、フランス産のチーズが多く存在しています。例えば皆さんがよく目にするカマンベールチーズや、ミモレットなどもフランスが原産国です。

それゆえ、フランスが描く食文化を示した切手では、チーズの図案が採用されることは多く、今日まで数多くのチーズの切手が発行されてきました。

● Les saveurs de nos régions (地域の味) シリーズ I . II (2010)



Brocciu
(ブロッチュ)



Maroilles
(マロワール)



Chaource
(シャウルス)



Tomme des Pyrénées
(トム・デ・ピレネー)



Pont-l'Évêque
(ポン・レヴェック)



Fourme d'Amber
(フルム・ダンベール)

● Portraits de régions (地域の肖像) シリーズ



Camembert
(カマンベール)
第1シリーズ (2003)



Cantal
(カンタル)
第5シリーズ (2005)



Roquefort
(ロックフォール)
第7シリーズ (2006)



Reblochon
(ルブロション)
第12シリーズ (2008)

1. 世界のチーズ

1.1 フランス



フランスチーズのパッケージやラベル

多彩なチーズの生産を誇るフランスでは、多くの有名なチーズメーカーが存在します。2021年には、日本でも有名なベル社からチーズのパッケージをイメージしたユニークな切手が発行されました。

フランスのシュレンヌに本社があるベル社は、約 160 年の歴史を誇る老舗のチーズメーカーで、日本では、「キリ・クリームチーズ（クリーミーポーション）」をはじめ、多くの商品が親しまれています。



チーズラベル



(2023)

エッフェル塔を設計した Gustave Eiffel（ギュスターヴ・エッフェル）の没後 100 年を迎える 2023 年に、La Poste からエッフェル塔をテーマにした収集品を描く切手が発行されました。（過去に販売されたカマンベールチーズのラベル）

1. 世界のチーズ

1.2 スイス



チーズというと、丸く穴の開いたチーズがアニメや漫画などで描かれているのをよく目にするのではないのでしょうか。その丸い穴はチーズアイといい、スイスを代表するエメンタールチーズが題材となっています。

チーズアイ



(2008)

エメンタールチーズ



(2018)

大自然の中で食事

パンとチーズとミルクなどの素朴なものでも「今まで食べたどんなごちそうより美味しいわ」というクララに、おんじが「山の空気のせいだ。山の空気が何でも美味しくしてくれるんだ」と一言。まさにアルプスの澄んだ空気は何よりのスパイスです。ユングフラウ地方にある山岳レストランでも屋外のテラス席が人気。天気の良い日には、ぜひ外のテーブルで絶景とともに食事を楽しみましょう。



2017年に公開された映画「ハイジ アルプスの物語」の初日入場者特典として配布されたスイス政府観光局編集の冊子「ハイジの愛したアルプスの世界」よりチーズが描かれたアニメのワンシーン

また、スイスはチーズの生産、消費が盛んで、古くからチーズが作られてきました。そのためか、スイスで発行されてきたチーズの切手には、チーズそのものが描かれたものだけでなく、その製造の様子が描かれた切手も発行されてきました。



(1946)



(1987)



(1993)

1. 世界のチーズ

1.3 オランダ



オランダの代表的なチーズというと、ゴーダ、エダム、ミモレットなどが挙げられます。そんなオランダでは、春から夏にかけて各地でチーズマーケットが開催されており、その様子を描く切手が多く発行されています。



オランダの伝統的なモチーフが描かれるシリーズから2023年にチーズマーケットのデザインの切手が発行されました。切手にはゴーダチーズがデザインされています。

1. 世界のチーズ

1.3 オランダ



(左)
Stamp Show 2024 (4/26～4/28 開催) の World Post Office から発行されたチーズマーケットの消印

アルクマール (Alkmaar)

<チーズマーケットの様子を描く切手>

(左) "60 years Madurodam"より Cheese Market, Alkmaar の切手
(右) "Tourism in the Netherlands(postcrossing)"より、The Alkmaar Cheese Market の切手



(2010)



(2016)

1.4 ベルギー



7

1. 世界のチーズ

1.4 ベルギー

シメイチーズは、牛乳にホップを混ぜ、熟成過程でシメイビールを用いて表皮を洗い上げたチーズで、厳律シトー会に所属するスクールモン修道院にて18世紀より生産が開始され、今日まで広くベルギーで親しまれています。

トラピストビール (2012)



①

②

③

④

⑤

⑥



スクールモン修道院
(1984)



1. 世界のチーズ

1.5 ポーランド / 1.6 モルドバ



農業が盛んなポーランドでは、ジャガイモを主食とする食文化。ジャガイモとチーズを詰めたピエロギという伝統料理をはじめ、下記にあげるオスツィペクなど、チーズもなじみ深い食材の一つとされています。



(2005)

Oscypek (オスツィペク)

羊乳から作られる燻製チーズ。ポーランドの山岳地帯であるタトラ山脈の伝統的なチーズです。まずカッテージチーズを作ったのち、何度も熱湯につけて絞り、木製の紡錘形の容器に入れて、この切手にも描かれているような模様を付けます。その後、一晚～二晩樽に寝かせ、専用の木小屋の屋根に最大 14 日間燻製して作ります。



(2015)

Korycinski (コリチンスキー)

牛乳を使って作られるハードタイプのチーズ。その歴史は 17 世紀～18 世紀までさかのぼり、レンネットと塩を加えた牛乳で作られます。2005 年には、ポーランドの農業省で伝統的食品リストにも追加された、伝統的なチーズです。

モルドバも、ポーランド同様にジャガイモを主食とする食文化。国土の約 8 割を肥沃な黒土に覆われているため、農産業や酪農業が栄えている国です。酪農では、羊や山羊などを中心としており、チーズでも羊乳を使ったチーズが親しまれています。



(2005)

ポレンタと羊乳のチーズ

羊乳のチーズとともに描かれるポレンタは主に北イタリアを代表する食べ物で、トウモロコシの粉に水やスープを加えて煮て練り上げたものです。

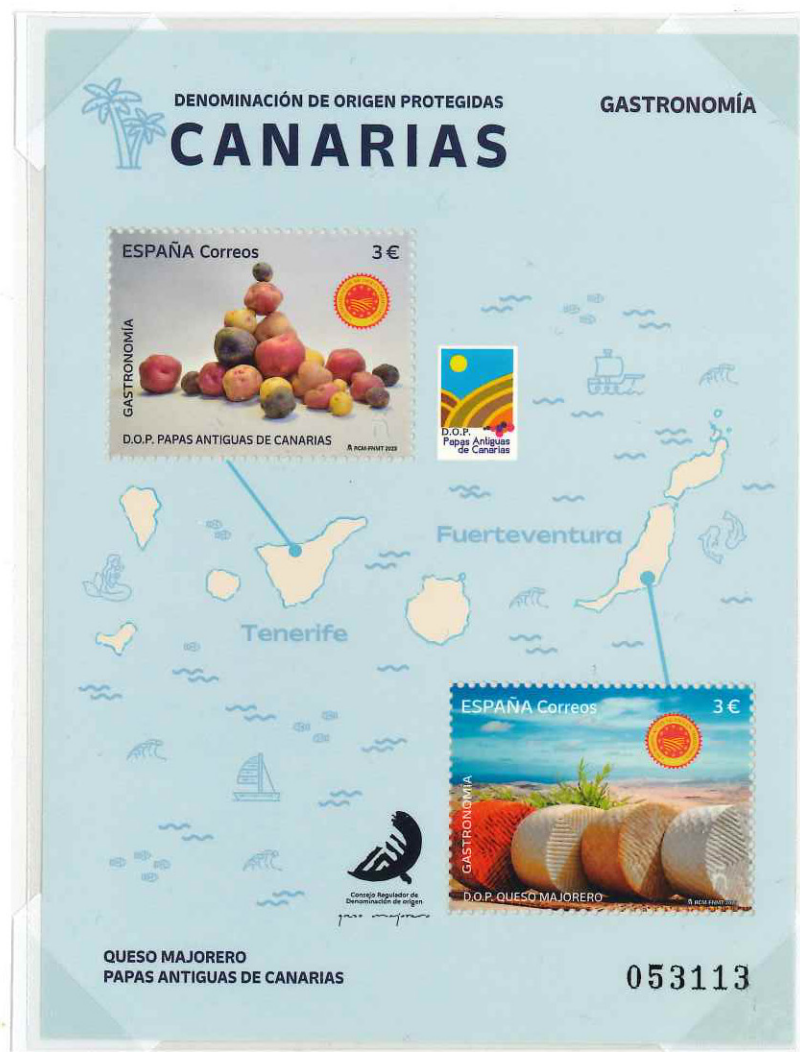


チーズのパン

モルドバでは、「Plăcintă」(プラチンタ)と呼ばれる伝統的なパン(パイ)で、この切手のようにチーズや、りんごを詰めたものが主に親しまれています。

1. 世界のチーズ

1.7 スペイン



スペインはその昔、羊毛の生産が盛んであり、羊毛の輸出大国でした。しかし、合成繊維の発展で羊毛業が衰退したことで、羊は乳製品生産に多く活用されるようになり、羊乳のチーズが多く生産されています。

一方南部の地中海沿岸部や地中海の島々は温暖で乾燥した気候のため、山羊製のチーズが多く生産されています。

(上) Queso Majorero (ケソ・マホレロ)

カナリア諸島にあるフェルベントウーラ島で作られるチーズで、マホレラという野生の山羊の乳から造られるチーズです。(2021)

(下) Mahón Menorca (マオン・メノルカ)

メノルカ島で作られるチーズで、塩気を含んだ草を食べた牛の乳から造られるチーズです。(2023)



メノルカ島



カナリア諸島

フェルベントウーラ島

1. 世界のチーズ

1.8 ポルトガル

ポルトガル製のチーズは日本では普及が少ないですが、豊富な種類があり、多くが切手として発行されてきました。



① Serra da Estrela
(セーラ・ダ・エストレーラ)



② Rabaçal
(ラバサル)



③ Azeitão
(アゼイタオン)



④ Cabra Transmontano
(カブラ・トランスモンター)



⑤ São Jorge
(サン・ジョルジェ)

Queijos Portugueses
ポルトガルのチーズ切手
シリーズ第1弾
(2010)



⑥ Terrincho
(テリンショ)



⑦ Serpa
(セルパ)



⑧ Castelo Branco
(カステロ・ブランコ)



⑨ Pico
(ピコ)



⑩ Niza
(ニーザ)

Queijos Portugueses
ポルトガルのチーズ切手
シリーズ第2弾
(2011)

Queijos do Brasil



1. 世界のチーズ 1.9 ブラジル

ブラジルにおいては、ミナスジェライスの地でチーズが大きく発展していきました。その中でも、ミナスチーズは、ブラジルの中でも最も親しまれているチーズといわれています。



- ① Marajó Cheese
- ② Manteiga Cheese
- ③ Coalho Cheese
- ④ Cabacinha do Araguaia Cheese
- ⑤ Minas Artesanal Cheese
- ⑥ Paulista Artesanal Cheese
- ⑦ Diamante, Santa Catarina, Region Cheese
- ⑧ Serrano Artesanal Cheese



(2021)



16 SELOS



CMB

2. チーズにまつわるもの

2.1 料理

ケイジャータ (Queijada)

ポルトガルの有名なチーズを使った焼き菓子で、いわゆるチーズタルト。ポルトガルの都市、シントラで作られるケイジャータが最も有名ですが、ポルトガル各地で様々なケイジャータが作られています。



Queijadas from Sintra
シントラのケイジャータ



(2017)

Queijadas de Vila Franca do Campo

アゾレス諸島、サンミゲル島にあるヴィーラ・フランカ・ド・カンポ (Vila Franca do Campo) のケイジャータ



(2018)

Évora Cheese Tarts

ポルトガルの都市、エヴォラ (Évora) のケイジャータ

(上) スタンプショウ 2022 の World Post Office にて実施されたポルトガル郵政の記念押印では「伝統的なお菓子」をテーマに、ケイジャータの図案が採用されました。

2. チーズにまつわるもの

2.1 料理

チーズフォンデュ

チーズを白ワインで煮込んだスイスの家庭料理。使用されるチーズはエメンタルチーズとグリュイエールチーズが一般的です。スイスの料理だけでなく、スイスから様々なデザインの切手が発行されています。



(2000)



(2014)



(2018)



(2024)

レイパユースト (leipäjuusto)

フィンランドの伝統的なチーズ料理。平たい円盤状で、噛むとキュッキュツとする独特な食感が特徴的です。クランベリージャムと一緒に食べることが多いようです。



フィンランド (2018)



レアチーズケーキ

グリーティング切手「スイーツ」(2019)

赤坂にある西洋菓子「しろたえ」の名物レアチーズケーキが切手として発行されました。

住所：東京都港区赤坂4丁目1-4



1976年に創業したしろたえ。全体の8割をクリームチーズが占めるという濃厚なレアチーズケーキが看板メニュー。



2. チーズにまつわるもの

2.2 ツール

チーズスライサー

チーズを薄く削る道具。1925 年にノルウェーで創業したビュークルン社が、世界で初めてこの形のチーズスライサーを作りました。



ノルウェー (1999)



オランダ (2006)

チーズの押し型

木でできたチーズの押し型。このようなツールを使ってチーズを形成していたとされています。



フィンランド (1988)

チーズグレーター

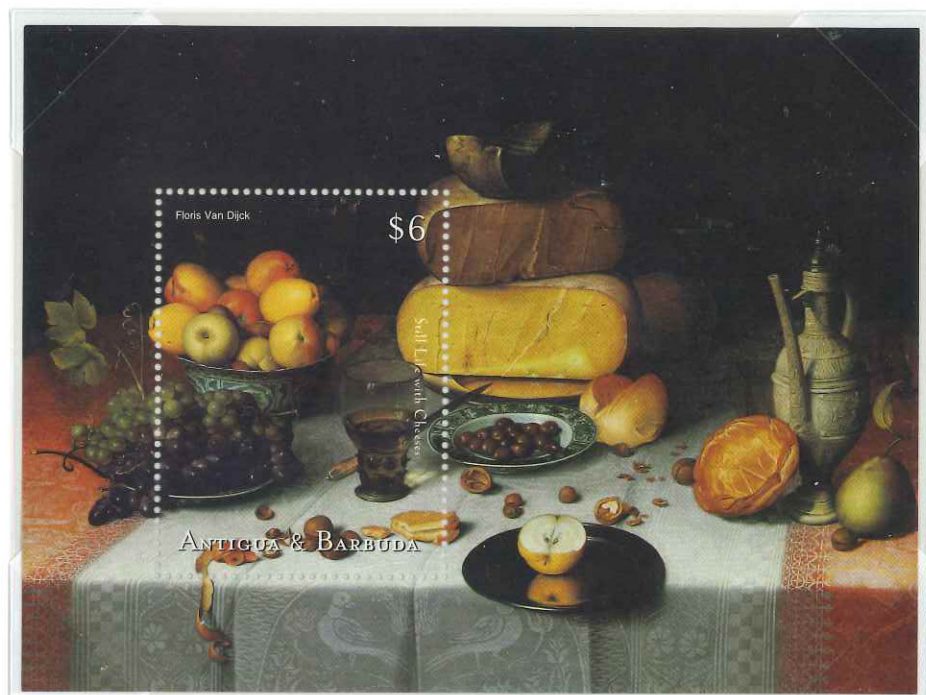
リトアニアで作られるフレッシュチーズ（カッテージチーズ）を絞るチーズグレーターが切手の発売と併せて消印としてデザインされました。



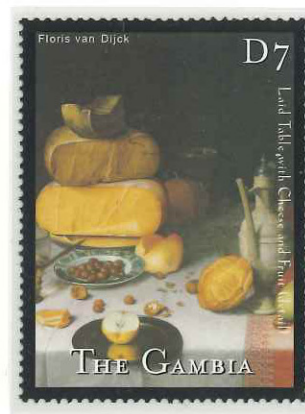
2. チーズにまつわるもの

2.3 絵画

チーズを描く代表的な絵画は、オランダの静物画家、フロリス・ファン・ダイク（Floris van Dyck / 1575-1651）の”Still Life with Fruit, Nuts and Cheese”「フルーツ、ナッツ、チーズのある静物画」（1613 年/フランス・ハルス美術館所蔵）や”Still Life with Cheese”「チーズのある静物画」（1615 年/アムステルダム国立美術館）が挙げられるでしょう。特にアムステルダム国立美術館に所蔵されている同絵画は多くの国で切手として発行されています。



アンティグア・バーブーダ (2010)



ガンビア (2001)



モザンビーク (2010)



オランダ (2012)

“60 years Madurodam”

Rijksmuseum Amsterdam

アムステルダム国立美術館

ヨハネス・フェルメールの「牛乳を注ぐ女」や「手紙を読む青衣の女」などの名画が所蔵される、アムステルダムにある美術館。「オランダの宝庫」とも呼ばれるこの美術館には、フェルメール以外にも、17 世紀オランダの絵画が充実しています。