



伝統食品から地域の振興をはかる

セルビアとの国境に近いブルガリアのストゥデン・イズヴォルは、人口10人も満たない小さな山村。にもかかわらず、2007年、村の守護聖人ペテロの日である6月29日に、ブルガリア乳業界の中心地となった。ブルガリア菌を発見した同村出身グリゴロフ医師の実家の隣に、世界初のヨーグルト博物館が設立されたのだ



村内にあるグリゴロフの実家と、彼の姪ユリア・グリゴロヴァ会長

ノーベル生理学・医学賞の受賞者メチニコフと、一九〇五年にブルガリア菌を発見したグリゴロフの功績や、ヨーグルトの伝統的なつくり方などがパネルで紹介されている。また、農場での牛乳の生産からスーパーマーケットにいたるまでのヨーグルトの精製方法と流通プロセスが、ミニチュア模型で紹介されている。ミュージアムショップでは、お土産として現地工芸家のつくった素焼きのヨーグルト壺やおばあさん手づくりの羊乳ヨーグルト、自家製ヨーグルト用の乳酸菌なども購入できる。



ヨーグルト博物館の外観

そこは涼しい風や大自然に囲まれた、のどかな村。

ヨーグルト博物館設立構想は、ヨーグルトに含まれるブルガリア菌発見一〇〇周年を契機に、グリゴロフ医師財団基金が二〇〇五年に主催した国際シンポジウムで生まれたという。

同財団基金はさっそく、国営や民間の乳業関連会社、乳加工工業協会などの協力を得て、このあたりの行政の中心地トラン市が提供した昔ながらの二階建ての家を改修し、博物館として開館したのである。

自然のなかにたたずむ 小さな博物館

わたしがヨーグルト博物館を訪れたのは、二〇〇八年八月。暑いソフィアからバスでおよそ二時間、「涼しい泉」を意味するストゥデン・イズヴォル村でバスを降りると、

この博物館は、ブルガリアのヨーグルト食文化をどのように伝えようとしているのか、また、それは地域の人びとにとってどのような意味をもつのか。このようなことについて話しながら、博物館を案内してくれたのは、グリゴロフの姪にあたるグリゴロフ医師財団基金の会長だ。

博物館には三つの展示空間がある。一階の展示室には、ヨーグルトなど乳製品をつくる道具や容器などが展示されている。

二階の資料室には、グリゴロフがブルガリアヨーグルトに含まれる菌の発見を報告した学術論文のフランス語原本をはじめ、ブルガリアヨーグルトに関する重要な学術報告などが保管・公開されている。

二階の展示室では、ブルガリア菌に長寿の秘訣があることを証明した

ヨーグルトの伝統を守る強い意志

現在では市販のヨーグルトに依存することが増えたため、ブルガリア人はブルガリアヨーグルト本来の味を忘れつつある。そこで、この博物館は、現地のおばあさん手づくりの羊乳ヨーグルトを提供することで、ブルガリアの伝統的な味を守ろうとしている。

それは、グリゴロフの功績を広報するためだけでなく、二〇世紀初頭に西欧中に広まったブルガリアヨーグルトの名声を守るためでもある。

Maria Yotova
マリア・ヨトヴァ

総合研究大学院大学文化科学研究科博士課程

専門は言語学。二〇〇六年ブルガリアのソフィア技術大学院経済研究科修士課程終了。二〇〇四～二〇〇六年JICA地域振興プロジェクトに携わり、通訳・広報の仕事を経て、現在、総合研究大学院大学でブルガリアのヨーグルト食文化を研究している。



ヨーグルトの流通プロセスをミニチュア模型で紹介(2階展示室)



この想いに魅了されて、ソフィアなど国内の来館者数が徐々に増えている。しかし、圧倒的に多いのは、外国人の観光団体で、とくにドイツ、スイス、オーストリアからの観光客が多い。この地域では、ヨーグルトはもはや単なる伝統食品というだけでなく、重要な観光資源となっているのだ。

ヨーグルト博物館は、地域振興をはかる意味でも、グリゴロフ医師財団基金とトラン市とともに、今後とも国内外向け広報に力を注ぐ予定である。