



チーズマスター会通信

2011.6.2

5月14日(土)14:00より、23年度定期総会とワインとチーズを愉しむ会が、ホクレン販売本部プレゼンルームにて行われました。

～23年度定期総会～

初夏の陽気を思わせるようなお天気の中、23年度チーズマスター会定期総会が開催されました。定期総会では、大石さんの司会により、桑山副会長を議長に選出し、議事を進行しました。22年度の活動報告、決算報告、会計監査報告、23年度の活動計画案、予算案は、すべて議案通り承認されました。

また、役員としては、前年度に引き続き八尾会長、桑山副会長を選任し、現幹事と共にこの1年の活動を進めていくことになりました。

～チーズとワインを愉しむ会～

総会後は「美味しいチーズ、ワイン、パン、お料理」を囲んで乾杯！！チーズの話題で話も弾み、和やかな雰囲気のもと楽しい会となりました。

本日のメニュー紹介

【チーズ】旬のシェーヴルを中心に“4タイプ6種のチーズ”の味わいを堪能しました。

- | | | |
|------------|------------------|--------|
| 1. シェーヴル | 灰付け、黒胡椒、プレーンの3種類 | (日本) |
| 2. ハード | スイス・アルプ・ベルピュ | (スイス) |
| 3. ブルー | ロックフォール・パピヨン | (フランス) |
| 4. プロセスチーズ | クリーミー・スモーク | (ドイツ) |



【パン】味わいの違う6種類を用意。チーズとのマリアージュを楽しみました。

購入店：ペック ①黒オリーブのパン

購入店：ル・ピアン ②ル・ヴァン・オ・ノア(アーモンド、マカデミアナッツ、カシュナッツ入りのパン)

③パン・オ・フリユイ(4種のドライフルーツ入りのパン)

購入店：メゾン・カイザー ④パン・オ・ノア(クルミのパン) ⑤イチジクのパン ⑥バケット



人気ナンバーワンは、4種のドライフルーツがたっぷりに入った「パン・オ・フリユイ」。「ドライフルーツの濃厚な甘み」が「シェーヴルチーズの爽やかな酸味とミルクの甘み」を引き立てて抜群の相性でした。

【ワイン】爽やかで果実味豊かな“白ワイン&赤ワイン”をセレクトしました。

白 ミュスカデ スェルリー(フランス) 赤 アンテノリのサンジュベゼ(イタリア)

どのチーズとの相性も良く“ワインもチーズ”もつつい進んでしまいました。



さて、本日のチーズの目玉は何と言っても“今が旬のシェーヴル”。灰、胡椒、プレーンの3種類の味が用意されました。

マスター会の会員でもいらっしゃる熊井さんがお作りになる“ギャルソンチーズ工房”のシェーヴルは、とても滋味深い味わいです。「豊かな芳香、ミルクの濃厚なコクと旨み、心地よいやわらかな酸味」が織りなす絶妙なハーモニーは、シェーヴルが大好きな人も、ちょっと苦手という人も絶賛する美味しさです。食べるほどに熊井さんの情熱が伝わってくる“丁寧に大切に作られたシェーヴル”は、「今や日本のチーズはフランスのチーズにも優るとも劣らず」と感じられる逸品。そんなチーズを思う存分堪能させて頂き、とても幸せな気分になりました。

灰付け、黒胡椒、プレーンとそれぞれの特徴が楽しめて、大満足のシェーヴル三昧でした。



灰づけ・・・無農薬の藁を燃やし、その

灰をまぶして熟成させたシェーヴル。綺麗な灰に覆われたチーズは表面の黒と白とのコントラストが目にも鮮やか！！見た目はすごいけど、口に含むとホロリと蕩けて、口いっぱいにもろやか酸味と甘みが広がります。

何故こんなに“酸味がまろやか”なの？

熊井さんがおっしゃるには“アルカリ性の灰がチーズの乳酸を中和してまろやかに仕上げる”とのこと・・・納得です



黒胡椒・・・黒胡椒のスパイシーな味わい

がアクセントとなり、シェーヴルの爽やかな酸味を引き立てています。飽きのこない美味しさです。



プレーン・・・優しい山羊乳の風味が

広がり、シェーヴル本来の個性が楽しめる。山羊特有の香りも心地よく、とても味わい深い。

ここで面白かったのが、ポーションによって味わいに違いがあったこと。ちょっとした熟成の違いが味わいに反映するのでしょうか。

「チーズって本当にデリケートで奥が深い」と改めて感じた瞬間でした。

スイス・アルプ・ベルビュ

全体を覆った細かく刻んだハーブが、チーズをエキゾチックな味わいに！！豊かなハーブの香りとミルクのコクのある味わいが口にいっぱい広がります。

ロックフォール・パピヨン

青かびの芳香と羊乳の濃厚なミルクの味わいが絶妙なバランス。しっかりした塩味も魅力的。やっぱりブルーチーズの王道です。

クリーミー・スモーク

シェーヴルに続き、人気が高かったチーズ。スモークの香りが上品で、ほのかな燻製香がチーズのまろやかな旨みに程よい“アクセント”与えています。癖になる美味しさで一度食べたら病みつきに？ 白ワインとの相性もGOOD!! ビールと合わせても最高!! スモークチーズに対する概念が変わる逸品です。



「選りすぐりの美味しいチーズ」を思う存分楽しめること。それは何て素敵なひと時なのでしょう!!

チーズの世界は、知れば知るほど魅力的。この先、まだまだ素晴らしいチーズとの出会いがたくさん待っているような予感が・・・

これからもワイン片手に“美味しいチーズ”を共に学び、楽しみ・・・etc

心も舌もおおいに磨いて、豊かな人生を過ごしていきたいですね。

記事：栗原 佑布子