



チーズマスター会通信

2012.02

今回のマスター会通信では、2011年9月に行われた“食べて応援しよう！東北チーズを食べる会”と11月のチーズフェスタ2011、12月の“スペインチーズを学び・楽しむ会”の様をお届けいたします。

～ 食べて応援しよう！東北チーズを食べる会 in 小岩井プレミナール ～

「東日本大震災に負けず、頑張っている東北の皆様を応援したい！」との声が、会員の皆様から寄せられ、2011年9月28日に小岩井農場直営洋食レストラン「小岩井プレミナール」にて、東北チーズを食べる会を開催しました。当日は、29名の方にご参加いただき、東北のチーズと東北の食材を使ったお料理を堪能すると共に、東日本大震災による農業経営体の被災・経営再開状況（農林水産省資料）についても学びました。

また、農林水産省では、被災地食品を積極的に消費することによって、産地の活力再生を通じた復興を応援するため、共通のキャッチフレーズ「食べて応援しよう！」の利用を呼びかけています。

復興には時間がかかります。東北に思いを馳せ、“自分に何ができるのか？”を考えた会にもなりました。



当日のメニュー紹介

【チーズ】



- | | |
|-----------|---------------------------|
| チーズ工房 丸森 | ① ゴータブレーン ヤング (3ヶ月熟成) |
| | ② ゴータクミン ヤング (3ヶ月熟成) |
| おさんぼジャージー | 三谷牧場 ③ 金のチーズ ひとくちサイズ |
| | ④ 金のフロマージュ |
| 蔵王酪農センター | ⑤ スモークチーズ |
| | ⑥ クリーミースプレッド ラ・フランス (乳主原) |
| 小岩井乳業 | ⑦ 小岩井クリーミーカマンベール |

【お料理の一部】

前菜の盛り合わせ



魚料理は「かわいい」



鶏肉とナスのトマト煮



牛肉の煮込み



アイスクリーム



この他にも、サラダにローストビーフ、きのこたっぷりのクリーミーな秋パスタがあり、大満足のお料理でした。

参加者の皆様の声

- ◇ 東北のチーズが美味しかったです。ネットで購入してみたい！
- ◇ ゴータチーズは長期熟成のタイプも食べてみたいと思いました。
- ◇ とにかく満腹！東北の生産者の皆様とレストランに感謝です。
- ◇ 長期的にできることとして、食べて応援することを継続したい。



～ 第20回チーズフェスタ ～

2011年11月10日～12日、第20回となるチーズフェスタがベルサール原宿で開催されました。今年は1日目にセミナー、2日目、3日目には各種のイベント、試食や物販が行われ、多くの方が訪れて大盛況のフェスタとなりました。

記念セミナーの動画は、下記アドレスでご覧いただけます。

<http://www.cheesefesta.com/>

チーズマスター会では、今回も相談コーナーを担当し、のべ30名の会員の方にご協力いただき、74問の質問に対応させていただきました。

チーズと飲み物の組み合わせや食べ方の工夫、製法や生産量に関するお問い合わせ等々、幅広い質問にお答えできるのが、マスター会の底力！ 男性の質問者が多かったのも今回の特徴でした。



～ スペインチーズを学び・楽しむ会 ～

2011年12月1日18:30よりホクレン販売本部にて、チーズマスター会セミナーを開催しました。当日は50名の方にご参加いただき、フェルミエ愛宕店店長の村瀬美幸さんのスペインチーズについての講演と、村瀬さんチョイスのスペインチーズの試食、さらにチーズマスター会会員の坂本先生のスペイン料理と、綿田さんのスイーツを堪能するという、とても楽しい会でした。



当日のメニュー紹介

【スペインチーズ】



- *マンチェゴ3ヶ月熟成(羊)
- *イペリコ(羊・山羊・牛)
- *イペリコ・キューブ(羊・山羊・牛)
- *デ・バルデオ(牛・山羊)
- *アルスア・ウジョア(牛)
- *サン・シモン・デ・コスタ(牛)
- *カブラレス



【お料理の一部】

スペイン風たこのサラダ



スペイン風スープ



スペインワイン

【綿田さんの特製スイーツ&フルーツカービング】



参加者の皆様の声

- ◇ スペインのチーズについていろいろ学んだ後に、すぐに試食ができたので、より理解ができました。
- ◇ チーズとワイン、お料理がすべてマッチしていて美味しかったです。
- ◇ スイーツがどれも創作性が高く、とても美味しくて感動しました。