



チーズマスター会通信

2012.10

今回のマスター会通信では、2012年9月6日～8日に行われた「北海道チーズ研修旅行」と9月25日開催の「新しいチーズを学び・味わう会」の様をお届けいたします。

～ 北海道チーズ研修旅行 ～

9月6日（木曜日）

新千歳空港 13時30分 JAL 便で到着した一行を出迎え、貸し切りバスで一路ニセコへ向かう。途中、登別付近での激しい雨にちょっと前途不安を覚えたがニセコに到着した頃には雨が止みホッとする。



最初の訪問工房「レイクヒルファーム」は、折り悪く担当者不在で、少憩ののち次の工房へ向かう。

2ヶ所目のニセコチーズ工房は、ニセコ町東山温泉にあり、道内70程あるチーズ工房のリーダー的存在。オーナーの近藤孝志氏はフランスのマミロール国立乳製品学校でチーズ製造を学び、更にブザンソン近郊のチーズ工房で研鑽を積み帰国。そしてニセコの豊かな自然の中にチーズ工房を建設した。この工房で生産されるチーズはフレッシュのストリング、モッツアレラ、セミハードのミモレット、白カビのサンマルセラン、カマンベール、その他カチョコカバッコやリコッタ、ブルーなど多種にわたる。更にチーズプリン、チーズケーキも製造している。ミモレットやカマンベール、ブルーを試食した後、ヒルトンホテルへ向かう。



ヒルトンホテルは14階の高層ホテルでゴルフ場を併設。正面に羊蹄山を望む素晴らしいロケーションだった。

9月7日（金曜日）

ホテルを8時半に出発し。3ヶ所目の工房、アンジェ・ド・フロマージュへ向かう。黒松内は長万部の近くにある道南で、ブナの北限地と言われているところだ。この工房ではチーズ製造の実習をさせていただきます、いわば今回のチーズ研修旅行のハイライト。工場長の射場勇樹氏は大阪出身。北海道の酪農学園で乳製品製造を学び、この工房に招かれた。射場氏は、我々の到着寸前に暖められたミルクにレンネットを添加してくれており、話を聞きながら静かにミルクが凝固するのを待つ。約20分後、指を入れて固まり具合を確認する。30分後カードのカッティング。ナイフで縦、横1cm間隔でカードを切り、そのあと攪拌。これら作業は8人を2班に分かれ、一人ずつ十分にその工程を楽しむことができた。カードからホエーが排出されたのを確認して、角型の金網モールドに入れる。このあとの工程、塩づけ、



圧搾は射場氏にお願いし、来年2月頃にセミハードタイプのチーズが味わえそうだ。その後ビーフシチューの

ランチをご馳走になる。このホールの真ん中に立派なヤマハのグランドピアノがあり、このことについて質問すると、ジャズやクラシックのコンサートが時々開催されるとのこと。演奏者からもホールトーンの美しさを賞賛されているようだ。9月末にもジャズグループのコンサートが予定されていた。



13時にアンジェ・ド・フロマージュを辞去。次のトワ・ヴェールを訪問する。トワ・ヴェールはフランス語で「緑の屋根」という意味。その名の通り緑の屋根が印象的な建物だ。トワ・ヴェールは黒松内町が運営する事業所で、乳製品製造のほか、ハムやソーセージ等肉加工、手作りパン、レストランも運営している。チーズはクリームチーズ、カマンベール、ブルーチーズを製造。その3種を試食させて頂く。特にブルーチーズが美味しいと感じた。



トワ・ヴェールを15時に出発。予定の小樽散策を割愛して一路札幌へ向かい、17時にニューオータニイン札幌に到着。19時、ル・ジャンティオムで打ち上げの夕食。上田夫人（前チーズ&ワインアカデミー事務局長夫人）が参加。ブルゴーニュの「ル・ロワ」のワインを持ち込ませて頂き、美味しく味わいながらシェフ大川正人氏のフレンチ料理に舌鼓を打つ。デザートに北海道産のチーズを頂く。21時終宴。



9月8日（土曜日）

午前中自由行動。15時 JAL 便にて帰京。

（山下基先生 記）

～チーズ普及協会・マスター会共催『新しいチーズを学び・味わう会』～

9月25日（火）午後6時30分より、ホクレン農業協同組合連合会販売本部プレゼンルームにて、11月の『チーズフェスタ・相談コーナー』で、消費者の方々からのご質問に的確にお答えするための知識を得るために、会員を対象とした『新しいチーズを学び味わう会』が開催されました。

当日は、日本輸入チーズ普及協会 会長 大塚義幸 様はじめ、チェスコ(株)、日本マイセラ(株)、世界チーズ商会(株)、東京デリー、各社のご協力をいただき、会員32名を含め、50名ほどが集いました。各社の代表の方から、現在のチーズ事情と家庭で手軽に楽しめるバラエティーに富んだチーズをご紹介いただき、今まで知らなかった珍しいチーズとの出会いもあり、新しいチーズの方向性を知る機会となりました。

チーズについて学んだ後は、いつものように、チーズ、パン、ワインを囲んで和やかで楽しいひと時を過ごしました。よつ葉乳業さんからもチーズとお料理を提供していただきました。

(栗原佑布子)



《チーズの紹介》

・チェスコ(株) タルタル

アペリフレ プロバンス風 (フランス) フレッシュ クリームチーズ
アペリフレ イタリア風 (フランス) フレッシュ クリームチーズ



・チェスコ(株) イエミル

キュービック ローストオニオン (ドイツ) プロセスチーズ
キュービック バジル&ガーリック (ドイツ) プロセスチーズ



・世界チーズ商会(株) レムノス

ブラックフォーレスト フルーツクリーム (オーストラリア) フレッシュ クリームチーズ
メロン&マンゴー フルーツクリーム (オーストラリア) フレッシュ クリームチーズ



・世界チーズ商会(株) ビーチャーズ

マルコポーロ 香辛料 (アメリカ) アルチザンチーズ ハード
ノーウーマン オニオン・レーズン (アメリカ) アルチザンチーズ ハード
フラッグシップ (アメリカ) アルチザンチーズ ハード



アルチザンチーズとは？

昔ながらの伝統製法と職人の技術により、出来るだけ手作業で、少量ずつ丁寧に作られた「アルチザンチーズ」。“腕の良い職人・職人技”の意味を持つ「アルチザン」の名にふさわしく、熟練したチーズ職人のこだわりと新しいおいしさへの挑戦が感じられる、新時代のアメリカチーズです

- ・日本マイセラ(株)ウエストランド
 オールドアムステルダム (オランダ) セミハード長期熟成 ゴーダ



- ・日本マイセラ(株)
 ゴーダ ワサビ (オランダ) セミハード ゴーダ



- ・東京デーリー
 チャームドフランス (フランス) 白カビ ブリー

《パンの紹介》 ポール・ボキューズ

バケット、セーグル・ブレッド (くるみ、レーズン)、レーズンと
 マカデミアナッツ、の味わいの違う 3 種類を用意



《ワインの紹介》

爽やかですっきりしたタイプから、果実味がしっかりした濃厚なタイプまで、
 バリエティー豊かな品揃えで用意

白 3種類

- リースリング キュベ・プレステージ (フランス アルザス)
- シャンピー リュリー (フランス ブルゴーニュ)
- シャブリ ler モンマン (フランス ブルゴーニュ)

赤 4種類

- シャトード・ベンス (フランス ボルドー)
- スポルヴェリーノ (イタリア トスカーナ)
- アルバ・デ・ドムス (チリー マイポ・ヴァレー)
- シャトーヌフ・ド・パプ (フランス コート・ドゥ・ロース)



～参加者の声～

- *ホームパーティーで、このようなチーズを使ったら手軽で楽しそうですね。
- *最新の輸入チーズについて、もう少し情報がいただければ嬉しいです。

