



# チーズマスター会通信

2014.11

今回の『チーズマスター会通信』では、2014年10月27日に行われた「日本酒とチーズのマリアージュを楽しむ会」の様をお届けいたします。

## ＜日本酒とチーズの相性を探る＞

去る10月27日ホクレンビルにて「日本酒とチーズのマリアージュを楽しむ会」が開かれました。まず神田和泉屋の横田氏による日本酒についての密度の濃い内容の講演があり、最後に今回試飲するお酒の説明がありました。



その後チーズの説明があり、試食・試飲のパーティにはいりました。チーズはいつものようにアルパージュの森さんのセレクトで6種類のチーズが提供され、料理は会員スタッフの奮闘で4種類の炊き込みご飯をはじめ、デザートやサラダなど、いつものように豊富なメニューです。毎度のことながらホクレンさんのご協力もあり、これほどリーズナブルに、これほどすごいチーズ、そして飛び切りの日本酒と味わえるなど、当会員はこの上ない幸せと思わなくてははいけません。

## ＜異文化との交流の難しさ＞

試食会が始まると、それぞれ日本酒とチーズの相性を真剣に探る人、ゆったりと楽しむ人など様々。お酒も素晴らしくチーズも文句なかったのですが、さんざん相性を試したあと、最後の方でワインを恋しがる人が複数いて驚きました。私もそうだったからです。頭ではクサヤから湯豆腐まで容認する日本酒の懐の広さはチーズも問題なく受け入れるだろうと思っていましたが、異文化との交流、或いは受容はそれほど単純ではないということを知られました。日本酒とチーズの相性はもっと緻密に研究すべき命題かもしれません。

(坂本記)



## ◇本日のチーズ (6種類)

☆シャウルス、☆クロタン・ド・シャビニョル、☆ロックフォール、☆アフィネ・オ・シャブリ、☆ボーフォール・ダルパージュ、☆ミモレット・エクストラ・ヴィエユ (18ヵ月熟成)

## ◇本日の日本酒 (5種類)

☆木戸泉：自然舞、☆四季桜：花神、☆四季桜：黄ぶな、☆華鳩：生酏、☆春霞：純米

## ◇本日の料理 (4種類の炊き込みご飯と2種のティラミス)

☆トマト、☆和牛、☆鮭といくら、☆きのこ

## ○本日の参加者

会員 25名、ビジター18名、招待3名 (含講師) 計 46名

