



# チーズマスター会通信

2017.10

今回のマスター会通信では、2017年10月14日（土）に行われた「第2回チーズを学ぶセミナー」とその後の「エミリアロマーニャ州のチーズと秋のチーズ試食会」の様様をお届けします。

「チーズを学ぶセミナー」第2回目は、坂本氏の「チーズの文化史パート1」。テーマは「美食のイタリア・エミリア街道を行く」でした。バルサミコ酢やパルマの生ハム、パルミジャーノ・レッジャーノなど、なじみの食材のお話だったので、とても興味深い内容でした。そしてその食材の歴史や生産者の話を、たくさんの写真と共に学びました。



美味しそうな写真をたくさん見た後は、ここから参加の方も加わり、総勢36名で「エミリアロマーニャ州のチーズと秋のチーズ」の試食会です。今回はチーズを手配してくださったアルパージュの森さんのご配慮で、パルミジャーノ・レッジャーノ協会からパルミジャーノをカットする専用のアーモンドナイフを1人1本プレゼント。各自のナイフで塊のパルミジャーノを砕き、バルサミコ酢をかけて楽しみました。さらにお料理の先生でもある会員の西田さんが「かぼちゃと麦のサラダ」を作って持ってきてくださったり、カチョカヴァッコを焼いて熱々を食べたりと、秋の雰囲気を充分味わいました。



参加のみなさん、ありがとうございました。

次回は12月16日（土）「冬のチーズ・モンドールとラクレットの会」です。お楽しみに。

（記：大石結子）



- <本日のチーズ>
- ・ パルミジャーノ レッジャーノ
  - ・ ゴルゴンゾーラ ドルチェ
  - ・ オッチェリ アル バローロ
  - ・ クール ド ヌーシャテル
  - ・ ル ヴィレ
  - ・ カチョカヴァッコ

- <本日のワイン>
- ・ ランブルスコ ロッソ （赤・泡）
  - ・ キャンティ （赤）
  - ・ ヴィヴェンディ （白）

