



チーズマスター会通信

2018.05

今回のマスター会通信では、2018年5月19日に「Vin sur Vin」さんにて行われました総会と講演会、「旬のチーズ試食会」の様をお届けします。

～2018年度 チーズマスター会総会～

今年度のチーズマスター会総会は、これまでお世話になったホクレンさんの会場は勤務体制の変更により使用不可能になったので、新しい会場である虎ノ門の「株式会社マスマト」が経営する「Vin sur Vin」のワインの試飲室をお借りして開催されました。総会の出席者は30名。委任状は全会員87名中37通で総会は成立。まずは昨年度の活動報告と決算報告、次いで今年度の活動計画が発表され、参加者の皆さんから承認を受けました。次に役員改選では、会長に八尾戴子さん、副会長には大石結子さんと栗原佑布子さんが推され全会一致で承認され、昨年に引き続きご苦労願うことになりました。



～講演会「山羊とシェーヴルについて」～

総会後の恒例の講演会は、群馬県の赤城山麓で彫刻の制作をしながらシェーヴルを作っておられる、熊井淳一氏のお話を伺いました。氏は制作の傍ら長年山羊を飼い、そのミルクから自己流でチーズを作ってきたという方ですが、今回は我々の知らない山羊の興味深い生態を、ユーモアを交えて話され、会場はしばしば笑いに包まれました。



～旬のチーズ試食会～

講演会の後はお待ちかねの試食会です。目玉は熊井先生がお持ちくださった自作のシェーヴルで、白カビ、灰まぶし等2種類。加えてアルパージュの森さんセレクトのアローム・ド・リオン、ブリア・サヴァラン・アフィネ、エポワッス、ブルー・デ・バスクなど異色の取り合わせになりました。

ワインは「Vin sur Vin」のマネージャー大畑さんセレクトのクレマン・ド・ブルゴーニュ、アリゴテ、シャトー・リゼンヌが合わされました。パーティー参加者は40名でした。



(記：坂本 嵩)