



# チーズマスター会通信

2025年4月

新緑が芽吹き、穏やかな春の日差しを感じる季節となりました。チーズマスター会の会員の皆さま、いかがお過ごしでしょうか？

3月22日に行われた春のチーズ会のご報告です。出席者は25名。

今回は、東京大学駒場構内のルヴェ ソン ヴェール駒場を予約していただきました。こちらは昭和初期の建物で、アールデコの雰囲気魅力的なブラスリーです。大学の門からのアプローチは大きな木々の中を歩き、まるでフランスの田舎の小さなホテルに訪れたような気分です。

今回、アルパージュの森さんセレクトのチーズは、さくら（共働学舎新得農場）、ロンド・ド・ラ・ヴァレ・デュ・シェール、エトルキ、フルム・ダンベールの4種類です。

さくらはこの時期ならではの桜の花びらを乗せた可愛らしいチーズで、春にぴったりのやさしい味わいでした。ロンド・ド・ラ・ヴァレ・デュ・シェールは、爽やかなシェーヴルチーズです。乾杯の泡と一緒にいただくと、とても相性が良く、ほうれん草のサラダともよく合いました。八尾理事からは、「チーズで春が来た！」と明るなお言葉をいただきました。エトルキは羊乳のチーズです。メンブリージョという西洋カリンを煮詰めた固形ジャムと一緒にいただくと、塩味と甘みと旨みのバランスがとても良く、お酒にも紅茶にも合うチーズでした。美しい青が際立つフルム・ダンベールは、パンに乗せていただくと、赤ワインが更に美味しくなりました。

大塚会長がテーブルごとに回って楽しいお話しをしてくださり、また、再会されたメンバーとの会話にも花が咲き喜び溢れるひと時となりました。

お肉料理とデザートもとても美味しく楽しい時間はあっという間でしたが、最後は笑顔で「ハイ、チーズ！」

良質なタンパク質とカルシウムを摂取して、ますます健康的な毎日を送りたいと思います。

次回も元気な顔でお会いできるのを楽しみにしています。



(写真・記：石島久美子)