



チーズマスター会通信

2011.6.2

5月14日(土)14:00より、23年度定期総会とワインとチーズを愉しむ会が、ホクレン販売本部プレザンルームにて行われました。

～23年度定期総会～

初夏の陽気を思わせるようなお天気の中、23年度チーズマスター会定期総会が開催されました。定期総会では、大石さんの司会により、桑山副会長を議長に選出し、議事を進めました。22年度の活動報告、決算報告、会計監査報告、23年度の活動計画案、予算案は、すべて議案通り承認されました。

また、役員としては、前年度に引き続き八尾会長、桑山副会長を選任し、現幹事と共にこの1年の活動を進めていくことになりました。

～チーズとワインを愉しむ会～

総会後は「美味しいチーズ、ワイン、パン、お料理」を囲んで乾杯！！チーズの話題で話も弾み、和やかな雰囲気のもと楽しい会となりました。

本日のメニュー紹介

【チーズ】 旬のシェーヴルを中心に“4タイプ6種のチーズ”の味わいを堪能しました。

- | | | |
|------------|------------------|--------|
| 1. シェーヴル | 灰付け、黒胡椒、プレーンの3種類 | (日本) |
| 2. ハード | スイス・アルプ・ベルピュ | (スイス) |
| 3. ブルー | ロックフォール・パピヨン | (フランス) |
| 4. プロセスチーズ | クリーミー・スモーク | (ドイツ) |



【パン】 味わいの違う6種類を用意。チーズとのマリアージュを楽しみました。

購入店：ペック ①黒オリーブのパン

購入店：ル・ピアン ②ル・ヴァン・オ・ノア(アーモンド、マカデミアナッツ、カシュナッツ入りのパン)

③パン・オ・フリユイ(4種のドライフルーツ入りのパン)

購入店：メゾン・カイザー ④パン・オ・ノア(クルミのパン) ⑤イチジクのパン ⑥バケット



人気ナンバーワンは、4種のドライフルーツがたっぷりに入った「パン・オ・フリユイ」。“ドライフルーツの濃厚な甘み”が“シェーヴルチーズの爽やかな酸味とミルクの甘み”を引き立てて抜群の相性でした。

【ワイン】 爽やかで果実味豊かな“白ワイン&赤ワイン”をセレクトしました。

白 ミュスカデ スェルリー(フランス) 赤 アンテノリのサンジュベゼ(イタリア)

どのチーズとの相性も良く“ワインもチーズ”もつつい進んでしまいました。



さて、本日のチーズの目玉は何と言っても“今が旬のシェーヴル”。灰、胡椒、プレーンの3種類の味が用意されました。

マスター会の会員でもいらっしゃる熊井さんがお作りになる“ギャルソンチーズ工房”のシェーヴルは、とても滋味深い味わいです。「豊かな芳香、ミルクの濃厚なコクと旨み、心地よいやわらかな酸味」が織りなす絶妙なハーモニーは、シェーヴルが大好きな人も、ちょっと苦手という人も絶賛する美味しさです。食べるほどに熊井さんの情熱が伝わってくる“丁寧に大切に作られたシェーヴル”は、「今や日本のチーズはフランスのチーズにも優るとも劣らず」と感じられる逸品。そんなチーズを思う存分堪能させて頂き、とても幸せな気分になりました。

灰付け、黒胡椒、プレーンとそれぞれの特徴が楽しめて、大満足のシェーヴル三昧でした。



灰づけ・・・無農薬の藁を燃やし、その

灰をまぶして熟成させたシェーヴル。綺麗な灰に覆われたチーズは表面の黒と白とのコントラストが目にも鮮やか！！見た目はすごいけど、口に含むとホロリと蕩けて、口いっぱいにまろやか酸味と甘みが広がります。

何故こんなに“酸味がまろやか”なの？

熊井さんがおっしゃるには“アルカリ性の灰がチーズの乳酸を中和してまろやかに仕上げる”とのこと・・・納得です



黒胡椒・・・黒胡椒のスパイシーな味わい

がアクセントとなり、シェーヴルの爽やかな酸味を引き立てています。飽きのこない美味しさです。



プレーン・・・優しい山羊乳の風味が

広がり、シェーヴル本来の個性が楽しめる。山羊特有の香りも心地よく、とても味わい深い。

ここで面白かったのが、ポーションによって味わいに違いがあったこと。ちょっとした熟成の違いが味わいに反映するのでしょうか。

「チーズって本当にデリケートで奥が深い」と改めて感じた瞬間でした。

スイス・アルプ・ベルビュ

全体を覆った細かく刻んだハーブが、チーズをエキゾチックな味わいに！！豊かなハーブの香りとミルクのコクのある味わいが口にいっぱいに広がります。

ロックフォール・パピヨン

青かびの芳香と羊乳の濃厚なミルクの味わいが絶妙なバランス。しっかりした塩味も魅力的。やっぱりブルーチーズの王道です。

クリーミー・スモーク

シェーヴルに続き、人気が高かったチーズ。スモークの香りが上品で、ほのかな燻製香がチーズのまろやかな旨みに程よい“アクセント”与えています。癖になる美味しさで一度食べたら病みつきに？ 白ワインとの相性もGOOD!! ビールと合わせても最高!! スモークチーズに対する概念が変わる逸品です。



「選りすぐりの美味しいチーズ」を思う存分楽しめること。それは何て素敵なひと時なのでしょう!!

チーズの世界は、知れば知るほど魅力的。この先、まだまだ素晴らしいチーズとの出会いがたくさん待っているような予感が・・・

これからもワイン片手に“美味しいチーズ”を共に学び、楽しみ・・・etc

心も舌もおおいに磨いて、豊かな人生を過ごしていきたいですね。

記事：栗原 佑布子