

今回のチーズマスター会通信では、2013年7月26日にホクレン農業協同組合連合会プレゼンルームで行われた〈講演とチーズのタベ〉の様をお届けいたします。

～講演とチーズとワインを楽しむ夏のタベ～

初めにFromagerie Alpageの森節子さんの講演で始まり、後半は森さんがセレクトした素晴らしいチーズと、夏にふさわしい発泡ワイン、そして会員手作りのスイーツで、夏の夜をたっぷりと楽しみました。(参加者は49名)



〈チーズへの思い断ちがたくアルプス山中へ〉(森節子さんの講演)

チーズに関して全くの素人だった森さんが、チーズ&ワインアカデミーなどで知識を身に付け、フランス語を学び、仲間と神楽坂にチーズショップを開店します。しかし、本場の本物のチーズを日本の人達に食べてもらいたいという思いが強くなり、いく度もフランスに渡りチーズ輸入の道筋を探ります。その後旦那様の運転する車で訪れた、フランス東部のサヴォワ地方のアルプス山中で手づくりのボーフォールに出会い、やがて日本に輸入する道筋をつけるのです。長年の奮闘の結果、いまやアルパージュといえば異色のチーズショップとして知られ、チーズファンの強い支持を受けています。小柄で穏やかなお人柄の森さんのどこに、これほどの闘志が隠れているのでしょうか。淡々と語る話の内容はかなり過激なのには、みな驚きを隠せませんでした。

〈日本の手作りチーズを支援する〉

ここ数年来、日本のナチュラルチーズの品質の向上は目を見張るものがあります。森さんは国産チーズの支援にも積極的にかかわり、釧路ナチュラルチーズネットワークの外部評価員として、販売者や消費者の視点から様々な提言をしています。



感動的だったのは釧路の原野で夫婦で作っているチーズを取り寄せ販売している森さんのもとに、定期的に送られてくるチーズには、必ず作り手の奥さんからの手紙が添えられているというのです。今回はその手紙を一年分森さんが朗読してくれました。牛の事、牧草の事、気候の事などが何の気負いもなく書かれているので、かえって伝わってくるものが大きいのです。ああ、こういう人がこういう優しいチーズが作れるんだ、と講演の後のパーティーでこの奥様がつくったというチーズを味わって、深い思いにとらわれたのでした。
(坂本 嵩 記)



〈本日のチーズ〉

- ① **ヴェズレー・農家製** フランス ブルゴーニュ圏
ブルゴーニュ北部のヨンヌ県ヴェズレー村の美しい丘の南斜面はシャルドネ種の葡萄畑が広がっています。山羊を育て、すべて手作業で作られるペシェノさんの農家のチーズです。ブルゴーニュのワインと。
- ② **トム・ド・シェーヴル・オウ・ミュスカデ** フランス ペイ・ド・ラ・ロワール圏
ミュスカデで拭いたトム。ひきしまった組織、山羊乳の濃い香り、ヨーグルトのような酸味の印象深い味わい。
- ③ **シャウルス A.O.P** フランス ブルゴーニュ圏
町の名前から。淡雪のような舌触りとマッシュルームの香り、心地よい酸味や木の実の風味も。シャンパンやブルゴーニュのワインにも良く合います。
- ④ **ブルー モンフェラ** フランス ローヌ＝アルプ圏イゼール県
ブルー・デュ・ヴェルコール・サスナーージュ A.O.P. の生産者のチーズ。青かびは穏やかでクリーミーで甘いコク。塩分も控えめで優しい風味。ベーグルに塗っても美味しい。
- ⑤ **サングレ 250 g** フランス フランシュ＝コンテ圏
エピセアの樹皮に巻かれたチーズ。熟成するとクリーミーに。ジュラの森の中で倒木から薄皮を剥ぐユニークな職人は sangleur と呼ばれます。チーズに心地よいタンニンの風味が染み込む。
- ⑥ **風露(ふうろ)** 横井牧場のウオッシュ 日本 北海道厚岸郡
風露は牧場の周りに夏に咲く『えぞ風露草』の名前より。大切に育てられたブラウンスイス牛のコクのあるミルクから作られます。熟成期間は約 50～60 日。赤ワインと緒にどうぞ。
- ⑦ **ボーフォール ダルパーージュ A.O.P.** (山小屋作り) フランス ローヌ＝アルプ圏
アルプスの夏山で、牧草の一番良い季節に、牛たちを放牧させ、山小屋で作った逸品。フルーツや花の蜜の香りが楽しめ、ナツティーな甘みがじんわりと残ります。まさに山の幸。

(森 節子 記)

〈本日のワイン〉

- ① **ポルト・ディブイーヌ** フランス スパークリング 品種 シャルドネ 100% 辛口
ムースのように繊細で元気な気泡。花や果物のさわやかな香り。
- ② **ロゼ・ウルティム ブリュット・トラディショナル** シャトー・リスル・フォー ボルドー
メルロー100%でシャンパーニュ方式でつくられたロゼのスパークリング
美しいサーモンピンクのきめの細かい泡。スグリやイチゴの心地よい香りがする。クリーミーな泡の舌触りが滑らか。
- ③ **ポワン・ダンテロガシオン** ドメヌ・ド・ラ・シャップ ビオロジック ブルゴーニュ
ピノノワール 100%でつくられたロゼのスパークリング
酸化防止剤添加なし。しっかりした辛口のバランスのよい本格派スパークリング
- ④ **ブラン・シャルマン** ジェローム・ギシャール ビオロジック ブルゴーニュ
シャルドネ 100%でつくられた天然発砲酒
酸化防止剤他添加物はゼロで、ぶどうの果汁のみで泡をつくる天然の発砲酒。ドライながら多少の果実味があり、バランスのよい飲み口。
- ⑤ **プイ・フイッセ** ドメヌ・アルノー・コンビエ ビオロジック ブルゴーニュ
シャルドネ 100%。 本日唯一のスティールワイン。
ぶどう以外のものを添加せず、発酵は野生酵母。技術的な介入をしないように注意して醸造している。
バランスの良いまっすぐな味わいの白ワイン。

(平賀富士子 記)