



# チーズマスター会通信

2015.05

今回のチーズマスター会通信では、2015年4月25日(土)、ホクレン農業協同組合連合会にて行われた「チーズマスター会2015年総会」「講演会」「チーズとワインを愉しむ会」の様をお届けいたします。

出席者32名で総会が行われました。通常の会計報告や今年度の活動計画の予定のほか、八尾会長からは1990年に「チーズ&ワインアカデミー」が創設され、その後、チーズマスターの資格取得者からなるこの会が発足したこと、「アカデミー」がなくなり、NPO法人に形を変え、一般の方も会員になれるように変更したこと、チーズの普及と勉強の場を今まで通りに開催し続けるため、皆様のご協力をお願いしたい旨のお話がありました。

総会のあとは栢先生の講演。今では常識のようにになっているチーズの7つの分類を、「チーズ&ワインアカデミー」が一番初めにした時の話や、「アカデミー」前と後のチーズの消費量の話、ヴァランセのお店に併設していた頃の「アカデミー」の話など、懐かしい話に、初心に戻りました。



2階の会議室から、会場を1階に変え、「チーズとワインを愉しむ会」です！ チーズマスター会初代会長の玉木さんより乾杯のご挨拶をいただき、41名で行われました。(担当は北見さんでした。)



**本日のチーズ：**7つのタイプ(世界チーズ商会より購入)

- ・フレッシュ：リコッタスタジオナータ(羊乳/イタリア)
- ・シェーブル：ローヴデ・ガリケー(山羊乳/フランス)
- ・白カビ：カマンベール・ド・ノルマンディー(牛乳/フランス)
- ・セミハード：メルクバス・ベブリースイス(牛乳/オランダ)
- ・ハード：コンテ 24M(牛乳/フランス)
- ・ブルー：フルムダンベール(牛乳/フランス)
- ・ウォッシュ：プチ・マンステール(牛乳/フランス)

**本日のワイン**

- ・カルトブランシュ ブリュット (AOCシャンパーニュ)
- ・オリヴィエ・トリコン (AOCシャブリ)
- ・ボルドー・オリガミ (AOCボルドー)
- ・シャトー・ラローズ・トランドン (ACオー・メドック)



今年度もチーズを学び、美味しく戴く楽しいイベントを開催して、会員を増やしていきたいと思ひます。みなさん、お友達をお誘いの上ぜひご参加ください！

(記：大石結子)