



チーズマスター会通信

2015.10

今回のチーズマスター会通信では、2015年9月26日（土）に行われた「チーズセミナー・バスク〜ロックフォールへ」の様をお届けいたします。



9月26日13:30より、ホクレンプレゼンルームにて、坂本嵩氏による「バスク〜ロックフォールへのチーズの旅」の講演と、アルパージュの森さんによるバスクチーズのセレクションを味わう会がおこなわれました。ワインは坂本氏の要望で、南仏のものを平賀さんが選んでくださいました。

別紙にて当日のチーズをご紹介しますが、素晴らしい熟成で、この会ならではの、と皆様、ご満足の様子でした。

(記：八尾戴子)



本日のワイン

- ・クレマン・ブランドブラン (シャルドネ・シュナンブラン)
- ・コトー・デュ・ラングドック・アリアンス (ルーサンヌ・ヴィオーエ・シュナンブラン) (白)
- ・ジュランソン・ノワール (赤)
- ・オック・メルロー (赤)

秋のひとときをバスクのチーズで



Fromages de saison ~ l'Automne

春に造られたバスクのチーズは今が旬♪

◆オツソ イラティー(羊)

この名はオツソの谷（ベアルン）と、イラティの森（ペイバスク）からきています。フルーティーな香り、蜜のような甘味と旨みが後味に残る。この地域の羊は出産（11月末ごろから）後の1か月後から搾乳でき、5月から6月くらいまで。よく出るときは朝夕搾乳。でなくなってくると一日一回になります。熟成期間は6ヶ月のものです。



◆ブルー デ バスク(羊)

オツソ・イラティーの生産者（ONETIK）が、伝統的な作り方を継承し開発した、バスクのブルーチーズです（2001年リリース）。羊乳の甘いコクと青カビの香りがじんわりと広がります。赤ワインに良く合います。熟成期間は3ヶ月以上のものです。国際的な賞もとっている完成度の高いブルーチーズです。

◆ベトマル シェーヴル(山羊)

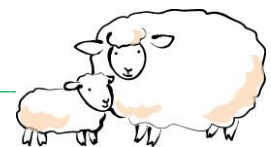
ベトマルの谷はピレネーの東にあります。ベトマル（ベツマル）は牛のセミハードチーズで有名です。今回は新作のベトマルの山羊バージョン。殺菌乳で食べやすくもっちりとした口当たりとヘーゼルナッツの味わいが穏やかに広がります。

◆トム ド シェーヴル モンターニュ 農家製(山羊)

主として山での放牧して造るチーズ。作られる期間は2月から9月までの間だけです。そして、Ossauの渓谷の中心部にあるパルド社の山のトンネルでのセラーで熟成されています。繊細でコクが広がるピレネーの山のシェーヴル。放牧は食べる草が季節ごと、放牧地によりかわり、個体差があります。無殺菌乳。大抵はクセがありません。

◆イディアサバル(羊)

山で囲まれたバスク（スペイン側）の中部で造られます。ラチャ種あるいはカランサナ種の羊の無殺菌乳を使用。素朴で力強い味わいです。仔羊のレンネットを使うため、わずかな辛味があります。多くは燻煙されていますが、ナバラ州で造られるものは燻煙はされていません。



◆ロックフォール(イヴ コンブ)(羊)

フランス南西部の岩山にある小さな村・ロックフォールが原産で、昔からこの村にある洞窟の中で熟成が行われています。羊飼いがチーズを置き忘れて偶然できたという逸話があり、今でもこの洞窟で熟成したものだけがロックフォールと名乗ることができるのです。手作業を貫くこだわりの生産者（総生産量の0.7%）のもの。青カビは繊細でミルクの濃厚な美味しさと共に重みのある味わいです。最低でも6ヶ月カーヴで熟成されています。