



チーズマスター会通信

2016.05

今回のチーズマスター会通信では、2016年4月16日(土)に行われた総会、田中穂積氏による講演会、そして「チーズとワインを愉しむ会」の模様をお届けします。

出席者23名で総会が行われました。27年度の会計報告や今年度の活動計画予定のほか、八尾会長から、経費についての提案がありました。幹事会参加者に交通費を支払うことにした件、事務局の人員費を会予算の中から支出する件等です。また、昨年度のイベント参加にゲストが増えていること、昨年度は新たに8名が入会したことの報告があり、今後も新しいメンバーを迎え、穏やかに活動していく方向性を確認しました。



総会のあとは田中穂積氏の講演。「プロセスチーズの魅力再発見!」というタイトルで、プロセスチーズの定義や歴史について、とても興味深く楽しいお話でした。

2階の会議室から、会場を1階に移し、懇親会です。大塚さんより乾杯のご挨拶をいただき、懇親会から参加の方を含め40名で行われました。講演をいただいた田中氏による、プロセスチーズで簡単にできるチーズ料理、アリゴ作りの実演もありました。



今年度もチーズを学び、美味し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えます。

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)

〈本日のチーズ〉 (アルパージュの森さんが素敵にカットしてくださいました)

- ・ 熊井先生のシェーブルチーズ各種
- ・ あまたにチーズ工房のブルーチーズ (試作品)
- ・ ミモレット
- ・ ブルー・ドーヴェルニュ
- ・ ガレット・デ・ラ・ロワール
- ・ カンタル



〈本日のワイン〉

- ・ 泡: クレマン・ド・ロワール
- ・ 白: サンセール・ブラン
- ・ 赤: シノン



<のびるチーズ料理・アリゴについて>

4月16日に開かれたマスター会総会後の懇親パーティーで、講師の田中穂積先生が簡単なアリゴ（Aligot）作りを実演してくださり好評でしたので、この料理について少し書いてみましょう。

この料理はフランス中央高地のオーヴェルニュ地方の郷土料理です。マッシュした熱いジャガイモに、バターと少量の牛乳か生クリームを加えてピューレ状にしたところに、トム・フレ・ド・ライオルという未熟成のチーズを混ぜて溶かし、よく混ぜて1m以上ものびるようにします。これが、この地方ではシャリュキュトリーなどの肉料理に添えて出されます。

日本に紹介されたのは1981年の朝日の『世界の食べ物』に写真入りで紹介されたのが最初でしょう。料理名の起源は、この地方の修道院に来る巡礼者がラテン語でAliquid（アリクイッド=何か食べる物を）といったのが始まりという説があります。

（記：坂本嵩 氏）

