

チーズマスター会通信

2019.08

今回のマスター会通信は2019年7月27に行われた、夏に恒例の「チーズとスパークリングワインを楽しむ会」と、秋津病院長の秋津壽男氏に再登場をお願いしての、おいしくて楽しい会の模様をお届けします。

~ チーズと健康セミナー パート2 ~

開催場所は虎ノ門のヴァン・シュル・ヴァンで、梅雨明けのはっきりしない 空のもと、会員23名、ビジター4名、ゲスト2名が参加しました。

会はユニークな話題で人気の秋津壽男先生の講演から始まりました。先生は テレビ東京の「主治医の見つかる診療所」にご出演の、話題豊富な方で、今回 は酒の飲み方や日本人の酒に強い遺伝子の伝わり方などを面白可笑しく話され ると、会場に笑い声がはじけ、会の冒頭を和ませてくださいました。



~ 懇親会 ~

講演の後はセットされたテーブルに、 チーズとお料理が並べられ、まずは、チ ーズ担当の森節子会員からチーズについ ての紹介のあと、三種類のスパークリン グワインが次々に抜かれ、恒例の夏の会 のスタートです。





チーズは、シャウルス(仏)、シロップシャー・ブルー(英)、アズィアーゴ(伊 = 15 ヶ月熟成のストラヴェッキオ)、アル・ロメロ(西=マンチェゴの変種?)。そして、群馬の熊井先生のシェーヴル4種と、いつものようにこの会ならではの盛りだくさんのチーズです。

お料理は八尾会長お手製の「生ハムとお豆のサラダ寿司」、そして西田会員のスペルト小麦のサラダ とフルーツサラダがテーブルに並びました。











参会者の皆さんは、いつものように盛りだくさんの各種のチーズとお料理、そしてなにより熱い夏の日にぴったりのスパークリングワインを心行くまで楽しんでおられました。 (記:坂本嵩)

次のイベントは 10 月 19 日~20 日の研修旅行。滋賀県の古株牧場とクラフトビール工房を予定しています。ぜひご参加ください。