



# チーズマスター会通信

2022年11月

チーズマスター会の会員の皆様、冬の足音が聞こえ始めた今日この頃、いかがお過ごしでしょうか？今回は先月10月21日にベターホーム協会の銀座教室で行われました「バスク地方のチーズを愉しむ会」のご報告です。

今回の出席者は23名。最初に、今年度からチーズマスター会に入会されたベターホーム協会の講師である伊藤香さんから、自宅で簡単にできるバスクチーズケーキのレシピをデモンストレーション。ポイントを押さえた説明に、「これなら私にもできる!？」とみなさんメモをとりながらしっかり学んでいらっしやいました。



次はチーズ。いつものようにアルパージュの森節子さんから、とびっきり美味しい3種類のチーズの説明がありました。「オッソー・イラティ A.O.P」「ベツマル・レ・クリュ」「ブルエット・シェーブル」。そして坂本嵩さんよりオッソーイラティの農家さんを訪問された時のお話もしていただきました。そしてワインの説明は平賀さんから。本日は「シャンパーニュ・シャルルブジョワーズ」「バロン・バルトゥーズ・ドゥミセック」「デュランス・メルロー」の3種です。

さあ、いよいよ試食。前日に伊藤さんが作ってくださり、美味しく冷えたバスクチーズケーキとチーズが配られ、シャンパーニュで乾杯。チーズを美味しく食べていると、先ほどのデモンストレーションで作ったバスクチーズケーキが焼き上がりました。スフレのようにふわふわで盛り上がっているバスクチーズケーキを初めて見て驚きました。そして少しずつですが、焼きたてのケーキも試食できて、とても貴重な体験でした。



楽しい時間はあっという間に過ぎてしまい、終了の時間。12月にぜひラクレットとモンドールの会をやりたいたいという自然発生的な空気が会場の包み込み、12月開催することを決めて、会は終了しました。

(写真・記：大石結子)