

2012年11月

チーズセミナー活動報告

2012年（平成24年）活動

ミニセミナー開催

日時：2012年10月30日（火） 19：00-21：00

場所：日清製粉株式会社

題名：チーズの世界2 ～チーズのプロからチーズの知識を楽しく学ぶ～

講師：村山 重信氏 N.P.O チーズプロフェッショナル協会会長

プロフェッショナル フロマージュアフイヌール

チェスコ株式会社 特別顧問

本文：

昨年大好評に終わったチーズセミナーの第二弾を開催。今回もチーズプロフェッショナル協会の会長を務める村山講師にいらして頂き、会員50名が参加しました。

セミナーの最初、チーズはどのように固まるのか？というお話から。

チーズを作るというのはミルクを固めるところから始まり、その方法は3つある。

①乳酸・クエン酸・酢酸の様な酸の働きを利用する方法

→代表的なフレッシュチーズが「マスカルポーネ」

②レンネットという酵素の働きを利用する方法

→代表的なフレッシュチーズが「フロマージュ・ブラン」

③熱によって凝固させる方法

→代表的なフレッシュチーズが「リコッタ」

固まった後は水分を抜き、型に入れ、圧搾、塩を加えて、熟成という流れを分かりやすくお話くださいました。

そしてお待ちかねの試食タイムとなり、3種の方法で凝固したフレッシュチーズの試食を行いました。マスカルポーネ、フロマージュ・ブラン、リコッタを今までに食べた事があっても、凝固の方法が違うことを知り、比較して食べると味・舌触り・余韻の違いに新しい発見が！！

各テーブルで様々な感想・意見が出ていました。



「ゴーダチーズ」の18週間熟成の物と26ヶ月熟成の物の比較も行い、香り・味・食感の違いを見ることが、熟成を重ねるとグルタミン酸が増加し“うまみ”が増加することを実感しました。

村山講師は各テーブルを回ってチーズの切り方をレクチャーしたり、ホームパーティなどでお客様に恥をかかせないチーズの提供の方法や、声のかけ方、臭いチーズが食べられるからスゴイということはなく、人それぞれ好みの物を楽しむものだというお話もあり、多くの参加者が多数。

青カビチーズ「ロックフォール」に植えつける青カビ菌はライ麦のパン生地を高温で焼成した物を使用しますが、そのパンを焼く光景の写真を見せてくださったり、チーズの種類によって焼いた時の溶け方、焼いて冷めてからどうなるかの実演はホットプレートを用いて行い、パンで使うチーズ選びのポイントなどパン業界で働く私共に向けてパンに絡めたお話も多々ありました。

試食の最後にはスイスのセミハードチーズ「テデモワヌ」丸々1個を取り出し、ワイヤーで2つにカットをして専用の削り器で参加者それぞれが削りたての香り高いチーズを楽しんでいました。

セミナーではチーズの比較だけでなくチーズとパンの組み合わせをバゲット、ブリオッシュ、ライ麦パン、フルーツ入りと言ったパンやジャム、ドライフルーツなどの組み合わせも楽しみ各テーブルで参加者同士感想を交わしながら、盛り上がっていました。



前回同様、興味深いお話を聞き、食べ比べ、村山講師のチーズの世界に魅了され2時間という時があっという間に過ぎてしまいました。チーズの知識を学び、食べて発見があったと同時に講師のお人柄に触れ、本当のおもてなしの心や人を惹きつける話の仕方なども勉強になったという声が多くありました。

以上