

2013年12月

## チーズセミナー活動報告

2013年（平成25年）活動

ミニセミナー開催

日時：2013年11月21日（木） 19:00-21:00

場所：日本製粉株式会社 本社

題名：チーズの世界3 ～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名誉会長

チーズオフィスムー 代表

本文：チーズプロフェッショナル協会名誉会長を務める村山重信氏を講師にお招きしチーズセミナーの第三弾を開催し、会員40名が参加しました。

セミナー前半はチーズの熟成についてのお話。

熟成によりたんぱく質が分解し「うま味」成分へと変化し、脂肪が各種脂肪酸に変化しチーズの「味と香り」を形成する。カマンベールの熟成初期の段階では中心が硬く芯のようなものがあるが熟成により白カビのたんぱく質分解酵素がチーズのたんぱく質を分解して、チーズが柔らかくなりうま味成分がつくられるので熟成度合によって食感、味が変化する。食べごろは人それぞれ好みが違うのでしっかり熟成しているものが必ずしもベストではなく、その人にとっての食べごろという物がある。

ブルーチーズは青カビの脂肪分解酵素がチーズの脂肪を分解し、香りと味をつくりだしている。ブルーチーズでも種類によって塩分量・水分量が違うので食べた時に印象が違う。現在日本で一番売れているブルーチーズはゴルゴンゾーラで塩分量が他の物に比べて少ないのが特徴。ちなみに塩分2%というのが境目となり、2%以下はパンと共に食べたくなる味、2%以上はパンなしで食べるというのが一般的な認識だとか。

チーズをパンに使用するときは焼きたてではなく冷めて硬くなった時の味・口どけを考慮しながらチーズ選びをすることが必要でチーズの個性の違いを知ることが重要となる。



後半は試食を交えながらそれぞれのチーズの説明をしていただきました。今回の試食内容はパルメジャーノレジャーノとグラナパダーノの比較、ゴルゴンゾーラピカンテとドルチェの比較、フレッシュチーズロビオーラ、カルバドス酒をふりかけパン粉を付けたカマンベール

ル、ベームスターと盛りだくさん。パンは練馬の人気店「パーラー江古田」のバゲット、カンパーニュ、カシューナッツと黒こしょうのパン、いちじくとくるみのコンプレ、ブリオッシュ。ワイン（赤・白）とナッツやドライフルーツ、蜂蜜などと組み合わせも楽しみました。

ゴルゴンゾーラのピカンテとドルチェは水分量が違い、青カビの量も違う。今までどちらも食べたことはあっても比較をするのは初めてという人が大半で真剣にそれぞれの特徴を舌にインプットしていました。パルメジャーノレジャーノとグラナパダーノの比較には先生が用意してくださった14項目に及ぶ感覚のプロフィールを確認しながら2つの特徴を感じ、香り・味・食感の違いを楽しんでいました。

カマンベールの楽しみ方の一つの実演としてカマンベールの周囲のカビを少しそぎ落としフォークで表面に穴をあけ、霧吹きでカルバドスを吹きかけ、しっかり空焼きしたパン粉をまぶし、本来なら数日なじませる。するとそのままのカマンベールとはまた違った香り、味が生まれるというものを紹介下さりました。今回は実演直後に試食をし、カルバドスの香りをしっかり感じる事が出来ました。

ベームスターは専用のスライサーで薄く切るにより表面積が広くなり舌でうま味をダイレクトに感じる事が出来るとのこと。講師がスライスする時は多くの方が講師を囲み写真撮影をしていました。



各テーブル7名の会員が座り、チーズとパンとワインを手に勉強をしつつも幸せの笑みがこぼれ、会話も弾み和やかな楽しい美味しいミニセミナーとなりました。今から第4弾を楽しみにしている人も多い様です。

以上