

## 2015年度 第2回ミニセミナー報告書

開催日時：2015年11月20日（金）19時～21時

場所：日清製粉株式会社

講師：村山重信氏（チーズオフィス・ムー代表）

題名：「チーズの世界Ⅳ ～チーズのプロからチーズの知識を楽しく学ぶ～」

2015年度の最後を締めくくるミニセミナーには、チーズプロフェッショナル協会名誉会長で、日本のチーズ業界を長く牽引されてきた、村山重信先生をお迎えしました。チーズセミナーは毎回大好評で、4回目を迎える今回は、“ブルーチーズ”をメインテーマとし、会員23名が参加しました。

まず始めに、「世界のチーズの現状と日本の需給動向」と題して、近年新興国を中心に急激にチーズの需要が伸びていることや日本における消費動向、これからのトレンドなどをお話し頂きました。

消費者がチーズを購入する際には、「美味しそう、おしゃれ、利用用途が広い、栄養効果への期待」というイメージをもって購入しているので、「どんな食材と合うのか?」「どんな風に作られているのか・・・?」等、食べる人の疑問に応える情報提供がより一層必要になってくるといいます。確かに百貨店などではチーズの専門店も増え、様々な種類のチーズを目にするようになりましたが、なかなか自分では選べないことが多いです。パンに関わる私たちも「このパンにはこんなチーズがお勧めですよ。」とご紹介できるようになれば、本当に素敵な“食シーンの提案”になることと思います。

また、近年輸出量が急増しているアメリカ産チーズは冷めても硬くなりづらい特徴を持っているため、製パン用にも向いているとのこと。それぞれのチーズの特徴を知り、求める味とともに、目的にあったチーズを選べるようになることが大切であると実感しました。

そして、後半はいよいよブルーチーズの食べ比べです。

《本日のチーズ》

- ①ロックフォール（フランス産/青カビ/羊）
- ②スチルトン（イギリス産/青カビ/牛）
- ③ゴルゴンゾラドルチェ（イタリア産/青カビ/牛）
- ④ダナブルー（デンマーク産/青カビ/牛）
- ⑤ジェラルブルー（フランス産/青カビ/牛）

《組み合わせたパン》

※バゲット、ブリオッシュ・ナンテール

《組み合わせた食材》

※クルミ、レーズン、クランベリー、はちみつ、白いちじくのジャム、

参加者の皆さんにとって、こんなにも沢山のブルーチーズを目にする、食べ比べる機会はおそらく今までの人生において、なかったと思います。

目の前に置かれたチーズを村山先生に促されるがまま口に運ぶと・・・、塩加減、ピリッとした刺激、食感、甘み、口どけ、後味・・・、“ブルーチーズ”とひとくくりにしても、それぞれに味わいや口当たり、カビの色や形状が全く違うことに驚かされます。そして、牛や羊の乳が、カビの作用や作り方によって、こんなにも複雑な味わいのチーズに変化するという面白さも、5種類を食べ比べたからこそ感じることはできなかったのではないのでしょうか。



それぞれのチーズを試しながら、製造工程やチーズのコンテストのお話、そして「ロックフォールは日常使いではなく、特別な日に食べるチーズなんですよ・・・。」といった食文化を知ることで、今まで“ちょっと手に取りづらい存在”だったブルーチーズが、“もっと知りたい、また食べてみたい存在”に変るきっかけになったことと思います

セミナーの最後にはパンとチーズのお勧めの食べ方（オランダ発！）をご紹介頂きました。薄めにスライスしたライ麦パンにマスタードを塗り、ベームスター、さらにコロッケをのせ、コロッケを潰して食べる！・・・という食べ方です。マスタードとパンの程よい酸味とライ麦の香り、チーズの旨み、コロッケのほっくり感と甘さが相まって、何ともいえない優しい美味しさ・・・。パンにもチーズにも、私たちの知らない魅力がまだまだ沢山潜んでいることを実感したセミナーでした。

今回で4回目の開催となるチーズセミナーですが、ご多忙にも関わらず、毎回深く、楽しく、チーズの知識と楽しみ方を教えて下さる村山先生に心より感謝申し上げますとともに、夜遅くまで会場をご提供下さいました日清製粉様にも改めて御礼申し上げます。

以上