

コンテチーズ生産者協会、各所でテイastingセミナー開催 -フランシュ・コンテ地方よりMOF（フランス国家最優秀職人）フロマジエが来日-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、フランス産AOPチーズの中で最大の生産量を誇るコンテの故郷、フランシュ・コンテ地方にチーズショップを構えるMOF（フランス国家最優秀職人）フロマジエのマーク・ジャンン氏を講師に、11月末から12月初旬にかけてチーズスクールやワインスクールなど各所で計7回のテイastingセミナーやプラトーレッスンを開催しました。

コンテチーズ生産者協会のコミュニケーション活動責任者、オーレリア・シミエによるコンテの概要説明の後、ジャンン氏が祖父の創業したチーズショップでの仕事と2015年にMOFの称号を獲得したコンクールについて語り、そして今回のためにセレクトしたコンテ4種類（12ヶ月熟成、工房違いの18ヶ月熟成2種、2年追熟した4年熟成）のテイastingを行いました。



「コンテのテイastingは、見る、触る、嗅ぐ、味わう、聴く、と5感で感じるものです。テイastingに最適な温度は15から18℃ということも覚えておいてください。香りを嗅ぐ際は、カットしたスティックの表面の匂いを確認した後、鼻のすぐ下で二つに割り、さらにフレッシュな香りを体験してください。これがテイastingの中で、もっとも貴重な瞬間です。」とジャンン氏は述べました。

さらに、コンテは味だけでなくテクスチャーも重要であること、そしてなめらかなコンテを作るために熟練の職人が生乳からチーズを作る際、必ず手の感覚で頃合を見ていること、コンテの色の違いは主に作られた季節によること、熟成期間だけでなく、作られた季節や工房、熟成庫によっても風味が異なり、ひとつひとつのコンテに個性があることを熱弁しました。

美味しい食べ方について聞かれると、ジャンン氏は「コンテは職人たちが非常に手間をかけて作っている完成されたチーズなので、まずはそのまま食べていただくのが一番だと思います。」と述べ、さらに協会のシミエが「その上でフランスでは、様々なチーズ料理に使ったり、肉や魚のソースに深みを与えるのに使ったりもします。」と続けました。またコンテと最高のマリアージュを醸し出すものとして、同郷のジュラワインを挙げ、若いコンテにはシャルドネなどミネラル感のあるもの、中ぐらいの熟成にはシャルドネとサヴァニヤンのブレンド、長期熟成コンテにはナッツの風味もする黄ワイン、ヴァン・ジョーヌを薦めました。さらに、シャンパーニュやお茶、日本酒などもコンテと合うので、それぞれの好みの組み合わせを試してほしい、と述べました。



コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの奥深い魅力を知っていただくため、このようなイベントを通じてコンテを訴求していきます。