

2017年9月13日

仏産チーズ「コンテ」と日本酒のマリアージュ訴求 —料理ブロガー対象セミナー開催—

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、料理ブログのポータルサイト、レシピブログとコラボレーションし、料理ブロガー25名を対象に、コンテと日本酒のマリアージュセミナーを先日開催しました。

講師は「世界最優秀フロマジェコンクール2015」で優勝を果たし、チーズのプロでありながら日本酒にも精通している株式会社フェルミエのファビアン・デグレ氏。まずはコンテがどのようなチーズなのか、生産地の風景や製造工程、チーズショップ等の写真を見せつつ、ユーモアを交えながら説明しました。その後、製造時期や熟成期間の異なるコンテ3種類の比較テイastingを行い、それぞれの食感や風味の特性について説明がありました。ファビアン氏は「コンテは熟成期間だけでなく、作られた季節によっても風味や色が異なります。特に色は季節の違いによるところが大きく、夏の草花を食べた牛のミルクで作られたコンテはカロチンの影響で黄色っぽく、冬の干草を食べた牛のミルクで作られたコンテは白っぽくなります。チーズ屋でコンテをカットしていますが、1玉1玉風味が異なり、毎回新しい味に出会えるので、わくわくします。」と説明し、参加者も興味深く耳を傾けていました。



次にファビアン氏お薦めのコンテに合う日本酒とのマリアージュテイastingを行いました。用意したのは「菩提酛 にごり酒」、「雪の茅舎 山廃純米」、「梵 無濾過 純米大吟醸Bold」、「達磨正宗 熟成三年」の4種。参加者は、8ヶ月以上、12ヶ月以上、18ヶ月以上熟成のコンテとそれぞれ好みのマッチングを見つけて堪能しました。参加者からは「チーズと日本酒が合うとは思っていなかったで、驚きとともに新鮮でした」といった声が聞かれ、今回のセミナーがコンテの魅力とともに日本酒とチーズの相性の良さを発見するきっかけとなったようです。

セミナー参加者は、セミナーや自宅でコンテを楽しんだ様子を各自のブログでレポートしており、ファビアン氏がセミナー中に説明したコンテの料理への取り入れ方をヒントに、様々なコンテ料理のレポートも集まっています。

コンテチーズ生産者協会は、このような機会を通じてより多くの方にコンテの魅力を伝えていきたいと考えています。



「コンテ」は、フランス東部のフランシュ・コンテ地方で職人が丹精をこめて作っている熟成ハードチーズ。添加物を一切使わない、自然そのままの味わいと豊かな風味が魅力で、フランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中で最大の生産量を誇ります。フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのおつまみにと、子供から大人まで広く親しまれており、日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

