

2017年9月15日

フランス産チーズ、「コンテ」の多様性と万能性を訴求 —料理教室主宰者向けセミナー開催—

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、料理教室を紹介するサイト、キッチンライフとコラボレーションし、料理教室10名箇所にて今月タイアップレッスンを開催しています。この料理教室の先生方を事前に教育する目的で、先日事前セミナーが開催されました。

セミナー講師を担当したのは「世界最優秀フロマジェコンクール2013」で優勝し、銀座のチーズに特化したスクール、「ザ・チーズルーム・アカデミー」の副校長で、日本アートフロマジェ協会の理事でもある村瀬美幸氏。まずは熟成期間や作られた季節の異なるコンテ2種類のテイasting方法の実習をチーズのカットから行いました。村瀬氏は「チーズはカットしたてが一番華やかな香りがします。テイastingの際は室温に戻したら表面をこそげ取りましょう。こうすることで香りを立てるだけでなく、真空パッケージのシワの跡も取ることができます。」と説明。参加した教室主催者らも、この簡単なひと手間でコンテの芳醇な香りや風味がより引き立つことを実感したようです。



テイastingはまず目で2つの違いを見比べます。村瀬氏は「コンテの色の違いは作られた季節によるところが大きいです。この黄色みを帯びているほうが夏に作られたより若いコンテ、白っぽいほうが冬に作られたより熟成されたコンテです。熟成度合いは皮の色や厚みで見分けることができます」と説明しました。次にコンテを手で触って硬さや弾力性を確かめてから香りを嗅ぎ、口に入れて食感や風味を味わいます。6ヶ月熟成以上のほうはミルクィな風味や栗のようなホクホクした食感、12ヶ月以上熟成の方はそれに加えナッティな風味やアミノ酸の結晶のシャリッとした食感が感じられました。

さらに、この2種類のコンテを使い分けたサンドイッチ作り体験や定番のジュラワインや香ばしい京番茶とのマリアージュテイastingを行い、参加者にとってタイアップレッスンの大きなヒントとなったようです。コンテのレッスン開催中の料理教室10箇所は、下記のキッチンライフ内の特別ページ内で紹介されています。<http://www.kitchenlife.jp/comte2/index.html>

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。

