

わたしたちはだれのためのプロなのか?

FBO 会報誌

発行人 NPO FBO

〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19 8F
TEL:03-3912-2194 FAX:03-5390-0339URL <http://www.fbo.co.jp>
URL <http://www.sakejapan.com/>
E-MAIL:info@fbo.co.jp

飲食は良くも悪くも身体に影響を与えるもの。
また、お客様のもっとも望むものを提供できてこそプロフェッショナル。
真のプロフェッショナルは常に消費者の目線に立つ。

特集**伝統の底力**

新鮮さ、斬新さの原点を見直す

- 連載 世界酒事情 1
- 連載 うつわ徒然 3
- 伝統のフランスチーズを味わう 5
- カリフォルニアワインレポート2008 7
- スタートライン 9
- 焼酎造り体験実習のお知らせ 9
- 連載 家酒ごはん。 10
- 飲を識り、食を知ったプロが
次に学ぶべきコト 11
～悲喜を抱いた人々を満足させうるか
- 連載 この店が「成幸」する理由 13
- プロのためのお役立ち講座 15
- 連載 女がお酒を愛するとき 17
- 20年度上半期FBOイベント報告 19
- アナタが選ぶ「地酒大SHOW」
結果報告 20
- Events & Books & Others 21
- 連載 Migita's Door 22



伝統の フランスチーズ *Fromage du France* を味わう

フランスでは、ひとつの村にひとつのチーズが存在するといわれています。世界中にファンを持つ伝統のフランスチーズのお話をちょっぴりしてみましょうか。

世界三大ブルーチーズのひとつ「ロックフォール」は、2000年の歴史をもつフランス最古のチーズといわれています。

品質の優れた特定生産地の農産物を国が保護管理する Appellation d'Origine Contrôlée (原産地統制名称、略して AOC) に認定されている「ロックフォール」は、羊のミルクから造られた若チーズを南仏ロックフォール・シュル・スールゾン村の洞窟で熟成することが義務付けられています。「フルリーヌ」と呼ばれる洞窟ならではの湿気を帯びた風が、美しい大理石模様の青カビや独特なピリッと刺激のある風味を生み出してくれるの

です。農作物ができにくい火山岩盤のやせたこの土地に住む人々の知恵と工夫がこの芸術とも言えるチーズを世に送り出したのです。

珍しい食べ方をご紹介します。私がボルドー滞在中にお世話になったワイナリーで教えてもらったのが、ロックフォールに少量のタバスコとウスターソースとコニャックを混ぜてペーストにする方法。まるで蟹味噌(!)みたいで薄切りトーストに乗せて食べるとステキなおつまみになりますよ。個性の強い味が苦手という方はバターを混ぜるとマイルドになりますから、お試しあれ。

アルプスの山のふもとで造られる保存性を高めたハードタイプのチーズも伝統に守られた魅力的なものです。特に「エテ」や「アルパージュ」と名づけられた AOC「ボーフォール」は特別に珍重される逸品です。

6月から9月の夏の牧草は格別で、この美味しい牧草を食べた牛からとれるミルクで造られたチーズはとくに「ボーフォール・エテ(夏)」と呼ばれ特別扱われます。さらにこの時期、アルプスの山々には花やハーブが混じった新鮮な牧草が咲き乱れます。この特別な牧草をはみながら 1500メートルから 3000メートルの高原地帯を牛と人々がゆっくりと移動してゆき、シャレー(山小屋)でチーズ造りが行われます。花やハーブの混じったアルプスの牧草を食べたミルクは濃厚で華やかな風味を持ち、格段に豊かな味わいのチーズになるのです。こうして造られたチーズは「ボーフォール・アルパージュ」という称号をもらえます。長い経験で生み出された伝統の美味しさでしょう。厚めにスライス



ロックフォール

してパン・ド・カンパーニュ（田舎パン）に挟んでシンプル・サンドイッチがおすすめです。

「ジャルダン・ド・フランス（フランスの庭園）」と呼ばれるロワール地方は、中世の古城が立ち並ぶ美しい地方ですが、山羊のミルクから造られるシェーブルの一大名産地でもあります。

8世紀、フランク王朝確立のとき、敗北したアラブ・イスラム軍が食料として連れていた山羊を戦場となったこの土地にそのまま残して撤退したところから、この地に山羊の文化が生まれたといわれています。またこの地の白亜質土壌のやせた土地は山羊の放牧にも向いていました。シェーブル（山羊乳のチーズの総称）の中では最も早くAOC認定をうけた「プリニー・サンピエール」は、エッフェル塔やピラミッドのような形をした人気のシェーブルチーズです。フレッシュな酸味が楽しい若いときには、同じ地域のカンシー村産の爽やかな白が、熟成してコクと旨味が増したらサンセル村の優しい赤がぴったりとマッチします。シェーブルを薄切りにして香ばしく焼きサラダに乗せるシェーブル・サラダはパリっ子のランチメニューの定番です。

フランスチーズといえば、カマンベール、忘れてはいけませんね。「AOCカマンベール・ド・ノルマンディー」の生まれ故郷カマンベール村は、フランスでも有数の酪農地帯ノルマンディー地方に位置します。上質の牧草があるうえに、この地で飼育されているノルマンド牛のミルクは、乳脂肪が高く、リッチな風味のチーズになるのです。ノルマンディー産のバターや生クリームなどの乳製品も世界中で愛される一級品として知られています。

カマンベールの生みの親はマリー・アレルという女性。18世紀後半、フランス革命でパリ近郊からノルマンディーに逃避してきた僧をかくまったお礼に秘伝の白カビチーズの製造方法を伝授してもらったのです。その秘伝の白カビチーズとはモー村の「ブリー・ド・モー（AOC）」。シャルルマーニュ大帝やタレーラン、ルイ16世などが愛した歴史あるチーズでした。半径の大きなブリー・ド・モーを、もともとノルマンディーで造られていたウォッシュチーズ「リヴァロ（AOC）」の型を利用し小型に改良したことでマリーのカマンベールは人気を博しました。そしてパリ万博開催の1855年、パリーグランウィル間の鉄道開通式に出席したナポレオン3世にマリーの娘がチーズを献上し、正式に「カマンベール・ド・ノルマンディ」と命名されたのです。彼女の銅像は、今



ブリー・ド・モー



カマンベール

でも観光の名所として知られています。世界中で造られているカマンベールですが、AOC認定のカマンベール・ド・ノルマンディーは、コクと旨味と余韻の長さが際立って違いますから、食べ比べするのも一興です。

歴史と風土と伝統に育まれたフランスのチーズたち。それぞれのチーズにまつわるお話を知っていると、味わいもグッとかわるものです。たくさんの物語が詰まったフランスチーズ・ワールドの扉を、あなたも開けてみませんか。

文：友田 晶子（シュヴァリエ・ド・タスト・フロマージュ（フランスチーズ鑑評騎士団）／ワイン・コーディネーター）



カマンベールの生みの親、マリー・アレル