

資格をいかす メンバーズマガジン

# もてなしびと

2012  
1  
JANUARY



地酒大show2011秋結果を

酒匠・日本酒学講師10名が徹底検証！

食いしん坊マダム・アキコのプロマー塾

〜世界中で愛されるカマンベール

一緒に合わせるお酒、さて、なにがいい？〜

新春特別対談

BAR保志オーナーバーテンダー

保志雄一氏 特別インタビュー

黒ジヨカと前割りの科学

葉巻とお酒の組み合わせ方

千鳥足の女神達

新年の酒宴は日本酒で乾杯！

Report

FBO研究レポート

「もてなしびとへの提言」

〜これからのフューネラル・バンケット展望〜他

鬼コレーチの提言

あなたのお店を“変える”単純な実践法

第4回「利他」、「絆」をキーワードに

新たな価値創造を

FBO information

活動方針

食いしん坊マダム・アキコの

## フロマー塾

Fromages

世界中で愛されるカマンベール  
一緒に合わせるお酒、さて、なにがいい？

今回は、ナチュラルチーズの王様ともいえる「カマンベール」に焦点をしばってみました。だれもが名前を聞いたことのあるカマンベールですが、意外にその実態は知られていないもの。そのルーツや定義、さらには、味わいの特徴に合うお酒を検証してみましょ。

### カマンベールは、 女性が生み出した！

ナチュラルチーズの代名詞ともいえるカマンベール。チーズはそんなに詳しくない人でもこの名前は聞いたことがあるという、知名度ダントトップのチーズです。専門店はもちろん、デパートやスーパー、コンビニでも買うことが出来ますし、レストランや居酒屋のおつまみメニューでも見かけることがあるほど身近ですよ。

カマンベールは、フランス北部ノルマンディー地方の小さな農村カマンベール村が発祥です。チーズもワインと同じように、原産地の名前がそのままチーズの名前になっていることが多いのです。

発祥にはさまざまな説がありますが、誕生のきっかけは18世紀フランス革命。パリ近郊イル・ド・フランスに住んでいた修道士が、イギリスへの逃亡の途中に立ち寄ったのがカマンベール村の一軒の農家。身を匿うことに協力してくれたお礼に、修道士が作っていた白カビチーズBrie de Meaux(ブリー・ド・モー)の作り方を伝授したのがこの家の娘、Marie Harel(マリー・アレール)です。

彼女は、平たく大きなブリーを、もともと地元にあったウォッシュユタイプチーズLivaro(リヴァロ)の型を用いて小ぶりのサイズに作り変えました。試行錯誤でさらにおいしくなったこの小ぶりの白カビチーズを、マリーはフランス皇帝ナポレオン3世に献上したところ大変に喜ばれカマンベールの名前を授かったのです。今でもノルマンディーにはマリーの銅像が建っています。彼女あつてのカマンベールといえるかもしれませぬ。

その後、ノルマンディーとパリを結ぶ鉄道の開通でフランス国内に広く流通するようになり、長距離輸送可能な「経木」の入れ物を使うことで世界中にカマンベールが運ばれるようになったのです。ソフトナチュラルチーズの発展は「入れ物」も重要な要素になるのです。

## AOCカマンベールと普通のカマンベール、味わいにはかなりの違いが…。

世界中で見かけるカマンベールではありませんが、厳密に言えば、カマンベールの本家本元は、マリー・アレルのふるさとノルマンディー地方のカルヴァドス県、ウール県、マンシュ県などで生産されるCamembert de Normandie（カマンベール・ド・ノルマンディ）です。

さらに、無殺菌の牛乳を原料とする「トウ・Louche（ルーシユ）」という専用お玉を使用し製造すること（パッケージなどを見るとルーシユ使用や手作業などと明記してある）*Penicillium camemberti*（ペニシリウム・カマンベルティ）という白いカビを繁殖させ表面から熟成させること、重さが250g、乳脂肪



分は45%であること・・・などの規定をクリアしたものはAppellation d'Origine Contrôlée（AOC）を名乗ることが出来ます。

AOCカマンベールの味わいは、元気に育った乳牛の無殺菌乳からくる、動物的であり植物的でもある、豊かで複雑で濃密な風味と、カビ熟成と適度な乳脂肪による濃厚で深みのある旨味、熟成とともにねっとりとしたクリーミーさなどがすばらしいバランスをかもし出し、ほかのソフト熟成チーズとは一線を画します。

ちなみに、AOCの規定を持たないカマンベールも存在します。ノルマンディー産は、比較的AOCに近い味わいですがいくぶん軽い風味。また、殺菌乳から作られるものも軽やかであっさりしています。そのほか、世界中に「カマンベール風」のチーズがたくさん作られていますし、保存性を高めた「缶入りカマンベール」なども製造されていますが、これらは本家本元AOCカマンベール・ド・ノルマンディとは香りも味わいも熟成度合い（缶入りは熟成しないしね）もすべてにおいて違いがあります。

## カマンベールにワイン、本当にそれでいいの？

このAOCカマンベール・ド・ノルマンディに合わせる飲み物はやはりワイン。チーズ通ワイン通で

なくとも思いつく組み合わせです。しかし、いくらカマンベールがすばらしいチーズでも格付けされたボルドーやブルゴーニュの偉大なワインはいささか重い。実際ワインの教科書には、赤ならクリュ・ボジョレーや南部コート・デュ・ローヌ、白ならブルゴーニュ・ブランなど、ちよつと拍子抜けするくらい軽めなのがラインナップされています。

また、その土地のチーズにはその土地のワイン（酒）が定石とするならば、ノルマンディー産のリングゴのワイン「シードル」やリンゴワインの蒸留酒「カルヴァドス」がよいのかもしれない。若いカマンベールなら爽快なシードルと、しっかり熟成した個性派のカマンベールにはカルヴァドスといったところでしょうか。

しかし最近、カビ熟成のチーズに、極力カビを排除して造る果物の酒であるワインは合わないと言われる始めています。ならば、同じカビ（麹）で造られる日本酒や焼酎が合うのではあるまいか。きき酒師や焼酎アドバイザーならばおのずと想像できることです。

先日、球磨焼酎大使に任命いただいた、ワタクシ、マダムアキコとしましては、ここはやはり本格米焼酎を合わせてみたいと思うのです。現に、熟成した米焼酎（泡盛もかなりいい）がもつ独特のミネラル香は、カマンベール・ド・ノ

ルマンディーのふくよかで深く神秘的な風味に実にすばらしく同調してくれそうですし、蒸留酒の強さは余計なカビ臭さを消し、クリーミーさと複雑な旨味をたつぷりと引き出してくれます。

お燗酒といっしょならば、カマンベールは舌の上で心地よくふわりと溶け、なめらかさが何倍にも広がります。お燗酒とナチュラルチーズ、これまた日本ならではの楽しい組み合わせだと思いませんか？カマンベール・ド・ノルマンディーと熟成本格米焼酎、グローバルスターダードにしたいと企んでいるのは、けっして大使の責任感から…だけではありません。



友田 晶子

NPO 法人FBO 専任講師

酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料コンサルタント」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(JPA 出版)3,800円を国内・海外出版。「日本料飲ビジネス研究会」会長。