

ミニセミナー開催

日時：2011年5月9日 19:00-21:00

場所：日清製粉株式会社

題名：チーズの世界 ～チーズのプロからチーズの知識を楽しく学ぶ～

講師：村山 重信氏 N.P.O チーズプロフェッショナル協会会長

プロフェッショナル フロマージュアフィニール

チェスコ株式会社 特別顧問

会員のほとんどの人が興味を持つ「チーズ」のセミナーを開催。講師に多くの著書を持ちチーズプロフェッショナル協会の会長を務めるプロ中のプロ・村山講師をお招きし、会員60名が参加しチーズの試食会を交えながらチーズのイロハを教えてくださいました。

最初は世界各地のチーズに関する遺跡のスライドを見ながら歴史を解説、日本では1930年代に豪華客船の秩父丸でチーズ供された資料が存在すること、東京オリンピック後にチーズが空輸されるようになったこと、1954年に六本木にピザ屋がオープンし徐々に日本人の生活にチーズが登場するようになった背景を知りました。

チーズ料理にはレモンを活用すると後味がスッキリすることや、フォンデュにはコーンスターチや薄力粉などを少量入れることで分離防止になること、フレッシュチーズを使用してチーズケーキを焼く場合は2度焼きすると表面が割れないなどチーズ使いのワンポイントアドバイスも多数でした。



後半はチーズとパンとワインのマリアージュを楽しむ時間。

チーズはベームスター「プレミア」(オランダ)、コルビー・ジャック(アメリカ)、カマンペールノルマンディ(フランス)、ピエ・ダングロア(フランス)、フルム・ダンベール(フランス)、ブシュットフレッシュシェーブル(フランス)、ミモレット(フランス)とセミハード、白カビ、青カビ、ヤギと各タイプが、パンはバゲット、カンパーニュ、ライ麦入りフルーツブレッド、ブリオッシュと白ワイン・赤ワイン、そしてコンフィチュールやドライフルーツが用意され、講師から説明を受けながら各自試食を行いメモを取りながら自分の好みの食べ合わせを探していました。

またミモレットは6ヶ月熟成と18ヶ月熟成が供され、色・食感・味の違いを体感しました。



参加者からはチーズとパンの正しい組み合わせや、良い熟成・食べ頃の見分け方などの質問が出ましたが講師は、その場にあるものや自分の好きなものと組み合わせることが楽しく、熟成は漬物で言うと漬かり方の話。時には浅漬け、時にはぶぶ漬けなど様々な熟成を試し自分の好みを探し、堅苦しく考えるのではなくチーズを楽しみながら日常生活に取り入れてくれたら嬉しいとセミナーを締めくくりました。参加者は仕事後とは思えないくらい真剣に話を聞き、村山講師のチーズの世界に魅了され2時間という時間があっという間に過ぎてしまいました。