

2018年10月3日

フランス産チーズ、「コンテ」の限りなく豊かな風味を生産者が熱弁 -コンテチーズ生産者協会がテイスティングセミナーを開催-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、去る9月27日（木）、TENOHHA代官山（渋谷区代官山町）にて、フランス産AOPチーズの中で最大の生産量を誇る「コンテ」用の牛乳を生産している酪農家のジャン・フランソワ・マルミエ氏を講師に招き、業界及び報道関係者向けのテイスティングセミナーを開催いたしました。



コンテの生産において特筆すべきは、冬の間の保存食として作り始められた40kgの大きなチーズを生産するために、1,000年以上前から酪農家たちが協同組合を作って「フリユイティエール」と呼ばれるチーズ工房を運営していることです。よって酪農家たちは単なる牛乳の生産者ではなく「コンテの生産者」でもあります。

マルミエ氏は「コンテの成功の秘訣のひとつに、酪農家たちがただの牛乳ではなく、コンテを作っているという誇りを持っていることが挙げられます。我々は常に最終製品であるコンテの品質を考えており、日々、チーズ職人と連携しています。実際、コンテ用の生乳の価格はコンテが6ヶ月熟成された時点で味見をし、そのチーズの品質によって決められます。複数の酪農家やチーズ職人、そして専門の熟成庫にチーズを移動して熟成土と、地域の皆で協力して作っているのがコンテの特長です。一人の力ではコンテを作ることはできないのです。」と述べました。

コンテのテイスティング鑑定士でもあるマルミエ氏は、その後、熟成期間や作られた季節、作り手の異なるコンテのテイスティングセッションを行い、見る、触る、嗅ぐ、味わう、聴くという5感をフル回転させて、「マドレーヌのような香り」、「ジャガイモやホワイトチョコレートの香り」、「溶かしたバターのような風味」、「パイナップルやスパイスの風味」、「栗のような甘みや茸、野菜、乳製品といった複雑な風味」などとそれぞれのコンテの限りなく豊かな風味を表現しました。

「今日お出ししたコンテはチーズや皮の色、香り、風味とそれぞれ異なります。コンテは土地固有の微生物を活かすために加熱殺菌をしない生乳を使って、添加物を一切使わずに、職人の手の感覚を大切に作られているチーズなので、ひとつとして同じコンテは存在しないのです。作られた季節や場所、熟成の度合い、職人技など様々な要素によって織りなされる多様性こそが我々のアイデンティティーでもあります。」とマルミエ氏は述べ、会を締めくくりました。

コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの奥深い魅力を知っていただくため、このようなイベントを通じてコンテを訴求していきます。



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地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。