



2019年12月18日

仏産チーズ、コンテの多様性を形作るテロワール -世界最優秀フロマジエ、ファビアン・デグレ氏が熱弁-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は去る11月12日～17日、世界最優秀フロマジエ、ファビアン・デグレ氏を招聘し、「コンテ・ウィーク」として都内各所で様々なイベントを開催しました。

コンテはフランス東部、ジュラ山脈一帯で1,000年以上の伝統を守って作られる熟成ハードチーズ。フランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中でNo.1の生産量を誇り、フランスのみならず世界中で広く愛されているチーズです。「コンテ・ウィーク」では、コンテの熟成会社で勤務したこともあり、コンテを深く愛するデグレ氏のナビゲートで、コンテの美味しさと多様性に迫りました。



会場はワインやチーズ好きが集まる田崎真也ワインサロン、日本酒にも詳しい赤坂あじろ亭、自然派ワインにこだわる外苑前のアペロワインバー、そしてフレンチの巨匠・ドミニク・ブシェ氏が開いた銀座のカジュアルビストロ、レ・コパンドゥドミニク・ブシェ。それぞれワインや日本酒、シャンパーニュなど異なるテーマでコンテとのマリアージュや、コンテの比較テイastingを行いました。

すべての会でデグレ氏が強調したのは、コンテのテロワールと多様性。デグレ氏は「コンテ作りで重要なのは牛が食べる草です。その土地の微生物相とテロワールを活かすため、地元の牛の生乳を使い、添加物を一切使わないので、牛が食べたものがダイレクトにチーズに反映されます。生産地域内でも標高や季節によって生息する草花は異なるので、コンテひとつひとつに個性があり、その多様性こそがコンテの長所なんです。日本では熟成期間が長いほど優れているという風潮がありますが、そんなことはありません。それぞれのコンテに最適な熟成度合があり、同じ熟成期間でも作られた季節や作り手、年によって全く風味が異なります。これからぜひ製造年月に注目してコンテを選んでみてください。」と語りました。

参加者は、食感やアロマ、風味などひとつひとつ異なるコンテの多様性と、ワインと同様に重要なコンテのテロワールに感銘を受けたようです。

コンテチーズ生産者協会は、このような活動を通して、コンテの美味しさや奥深さ、そしてその多様性を日本でさらに発信してゆく予定です。

