

-コンテチーズ生産者協会がシェフ対象セミナーを開催- ドミニク・コルビ氏が推薦するフランス産AOPチーズ、「コンテ」の魅力

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、9月26日、ル・コルドン・ブルー代官山校（東京都渋谷区）にて、34名のレストラン関係者を対象に「コンテチーズ熟成セミナー」を開催しました。

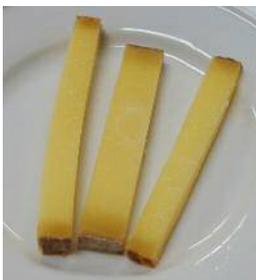
風味豊かなコンテを活かした料理のデモンストレーションを担当したのは、ル・コルドン・ブルー日本校のマスターシェフ、ドミニク・コルビ氏。同氏は「コンテは自分が一番好きなチーズ。28年前日本に来たとき、この国に足りないと感じたのはコンテチーズと、ジュラ地方の黄ワイン、ヴァン・ジョーヌ。この同郷の組み合わせは最高のマリージュなので、今日提案するアミューズ・ブーシュとコンテのアイスクリームにもヴァン・ジョーヌをふんだんに使いました。」と流暢な日本語でコメントしました。またコルビシェフが得意とする和の食材を使ったフランス料理として、湯葉や野菜に山芋と豆乳だけで作ったベシャメルソースをかけ、12ヶ月以上熟成のコンテをたっぷり載せてオーブンで焼いたグラタンを提案し、次のように説明しました。「実はこの料理には塩を一切使っていません。牛乳や塩、クリームを使わずにコンテの旨味だけでこの美味しさが表現できます。」コルビ氏の提案は参加者したシェフたちにとって大きな刺激になったようです。



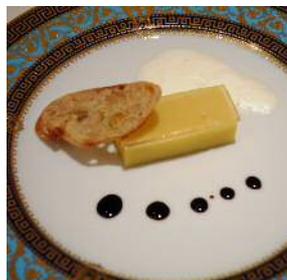
コンテチーズ生産者協会から来日したミレーヌ・ラケルは、「コンテはフランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中で最大の生産量を誇り、フランス人が大好きなチーズ。酪農家、チーズ職人、熟成士が協力して作っています。実は塩分が非常に少ないチーズで、コンテ100g中の塩の含有量は平均0.8gです。それでもこれほどしっかり風味を感じることができるのは、コンテには旨味があるからです。旨味に該当するフランス語はないので、フランス人はそれをブイヨンのような風味や塩分、などと表現しますが、皆さん日本人は旨味をよくご存知ですね。」と語りました。また熟成期間や作られた季節や地域、作り手などによって、ひとつひとつ異なるコンテの多様な風味を紹介するため、3種類の比較テイスティングを行い、参加者はその風味の違いに驚いていました。

セミナーで提案されたコンテのグラタンは、ヴァン・ジョーヌのジュレとコンテのアミューズ・ブーシュを添えて、ル・コルドン・ブルー代官山校に併設のカフェ、「ラ・プティック・カフェ」にて11月6日から12月5日の期間限定で1,300円（税込）で販売される予定です。コンテチーズ生産者協会は、今後もこのような活動を通じて多くの方々にコンテをアピールしてゆきます。

3種のコンテの食べ比べとドミニク・コルビ氏によるコンテの料理提案



（左から）
6ヶ月以上、12ヶ月以上、
18ヶ月以上熟成されたコンテ



ひとくちサイズのコンテ8ヶ月以上
熟成とヴァン・ジョーヌのジュレの
アミューズ・ブーシュ、雲のような
コンテ・カプチーノとともに



12ヶ月以上熟成コンテのグラタン、
湯葉を使った豆乳とトロ口芋の
ベシャメルソース



6ヶ月以上熟成コンテのアイスクリーム、
フルーツケーキとドライフルーツの
コンポート添え



「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。

