

市民教授 個人票

No. M18

ナチュラルチーズ紹介		木樽 博 (こぐれひろし)			ゲストティーチャー		
住所	319-1411 茨城県 日立市川尻町				生年	1948	男
TEL	0294-43-2094	Fax	0294-43-2094	E-mail	hikogure@ray.hidecnet.ne.jp		
謝礼	相談						
指導場所	交流センター・公共施設・その他 相談		指導方法	実技、講座・講話、試食(チーズ) 日頃不足気味になるカルシウムを効率的に摂取できる各種ナチュラル チーズを紹介する。チーズのカット、試食を通して、楽しみながら、そのお いしさを経験していきます。			
曜日時間	相談						
自己PR							
指導中の自主グループ	グループ名	指導場所	会員数	ゲストティーチャー歴			
指導歴	講座名		開催場所		実施回数	参加者数	備考
	2001～ チーズプロフェッショナル協会 理事・企画運営部(各種セミナーの企画・運営を行う)						
	2011～ チーズプロフェッショナル協会 顧問						
	垂文学苑 2004～10月期から『チーズを楽しむ』を開始						
	フランスチーズ鑑評騎士の会 2005年11月 フランスチーズ鑑評騎士に叙任						
1996～ 日立にて『ワインとチーズの会』を開催(1～2回/年)							
表彰歴・資格	日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート取得(1999年)						
	チーズプロフェッショナル協会認定 チーズプロフェッショナル取得(2000年)						
	フランスチーズ鑑評騎士の会 シュバリエ・デュ・タストフロマージュ・ド・フランス 叙任(2005年)						
講座のレベル	初級(その分野を初めて経験する人を対象)			SNS(フェイスブック・ツイッターなど)のURL			
	中級(簡単な指導でやっていける人を対象)						
	上級(講師を目指す人を対象)						
指導風景・作品写真	シングル・モルト・ウイスキー 1995 スコッチ・モルト・ウイスキー・ソサエティに所属						
	1996～ 日立地区でシングルモルトの試飲会を開始						
	シェリー 1996～ 日立にて『シェリーの会』を開催						
	ワイン 1997～ 日立にて『ワインの会』『新酒を飲む会』を開催						
	ワイン&チーズ 2000～ 日立にて『ワインとチーズの会』を毎月開催						
2001～ 水戸にて『ワインとチーズの会』を毎月開催							
講座企画者の皆様へ							

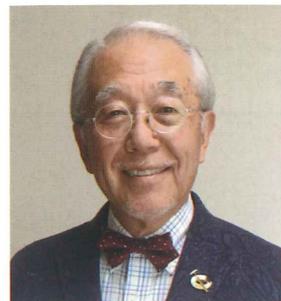
新規:2012/4/16

エッセイ

104

チーズを楽しもう!

木樽 博



木樽 博(こぐれ ひろし)

1948年群馬県出身。1972年から日立信在。NPO法人チーズプロフェッショナル協会顧問。1995年から日立酒楽会(ひたちさらえ)を主宰。県北でチーズ、ワイン、ウイスキーなどを楽しむ会を主催。ワインエキスパート。チーズプロフェッショナル。フランスチーズ鑑評騎士。東京ウイスキー&スピリッツコンパティション審査員。



「蘇」:平安時代を再現した当時のチーズ

この数年、テレビでもチーズに関する情報を多く目にするようになりましたね。現在、日本には、大手のチーズ工場から数多くでチーズ造りをして

いる工房まで、合わせて320力以上のチーズ製造所が有ります。ここ10年位の間に、国産チーズの実力が大幅に向上し、近年、外国のチーズコンテストでも上位入賞するチーズ(ワールドチーズアワード2019...15品が受賞)が出てきました。

日本のチーズの歴史を振り返って見ます。日本にチーズが伝わったのは飛鳥時代、仏教の伝来とともに日本に入ってきた。平安時代には(蘇)や(酪)が造られ、



森のシェーブル館 皇族の食べ物や薬として利用されていま

武士の文化となり乳利用の文化は表舞台から消えてしまします。江戸時代になり、光圀公が乳を固めたものを食べて



ひたちおたチーズ工房



新利根チーズ工房

30年余のチーズ製造の歴史があり、定期的に国内のコンテストに入賞し、国産チーズ製造ではベテランのグループに入ります。鈴木牧場は、土づくりにこだわった自然派工房

です。新利根チーズ工房は、4年前に設立された工房ですが、隣接する放牧場のストレスフリーな牛

現在、茨城県には4つのチーズ工房が有ります。水戸市の「森のシェーブル館」、石岡市の「鈴木牧場」、稲敷市の「新利根チーズ工房」、常陸太田市の「ひたちおたチーズ工房」です。森のシェーブル館は、



石岡鈴木牧場

ほっこり! 素敵な出会い

多賀市民プラザは、毎日たくさんの方がいらっしゃる複合施設です。「これはどこで手続きすればいい?」「コピーお願いします」「駐車券を通す機械はどこ?」などなど。多賀市民会館の窓口は総合案内所になっていると言って良いでしょう(総合案内所ではありません)。「その手続きは市役所ですよ」「駐車券の機械は無く、そのまま1時間無料です」。これまでに何回言ったか分かりません(笑)。

のかないのか。いかに大事な情報をお客様の目に届けられるか。情報が多くても少なくてもダメ。バランスが重要。

私は、「Simple is Best」という言葉が好きです。単純が一番良いという意味ではなく、これ以上削ぎ落すことができない状態、つまり「究極の洗練」という意味があるそうです。

情報過多な現代社会の中、「Simple is Best」の精神で、洗練された情報を市民会館から皆様にご提供していきたいです。

使い頭角を現してきています。ひたちおたチーズ工房は里美地区の自然豊かな環境で育つ牛のミルクを使っており、昨年2020年4月に製造開始しました。

どの工房も特徴のある美味しいチーズを造っています。是非、皆さんも手に取って(地元茨城の美味しいチーズを味わってください!)
注記:(蘇)は牛乳を加熱濃縮したもの(推定)、(酪)は酸凝固チーズの一種(推定)、(白牛酪)は牛乳を加熱凝縮乾燥させたもの(推定)

まちのサロン 市民会館

チーズごぼれ話 終



執筆者プロフィール



こくれ ひろし
木樽 博

1948年群馬県出身。1972年から日立在住。NPO法人チーズプロフェッショナル協会顧問。1995年から日立酒楽会(ひたちさらえ)を主宰。県北でチーズ、ワイン、ウイスキーなどを楽しむ会を主催。ワインエキスパート。チーズプロフェッショナル。フランスチーズ鑑評騎士。東京ウイスキー&スピリッツコンペティション審査員。

同じ牛乳から出来る

3種類のチーズ

今回は、同じ牛のミルクから違う種類のチーズが作られている例を紹介いたします。フランス・スイス国境のアルプスの山岳地帯(フランシュ・コンテ地方)では山岳環境に適したモンベリアード種の牛が主に飼育されています。この地域では地形、季節により搾乳量・集乳量が大きく変化するため、3種類のチーズが作られています。1つ目は大型で長期熟成される「コンテ」チーズ(ハードタイプ)。大きさは約40kg、約400ℓの牛乳から製造、2つ目は中型の大きさで数か月の熟成の「モルビエ」



パリのサロン・ド・フロマージュ2013にて
左下:コンテ
左下2番目、右上:モルビエ(切断面に黒線)
右下:モンドール(経木の円形ケース入り)

©KOGURE

乳から製造、3つ目は小型で1〜2か月で熟成する「モンドール」チーズ(ソフトタイプ)。大きさは400gと3kgで、4〜30ℓの牛乳から製造です。
この地方の大型チーズ作りは千年以上の長い歴史を誇っています。アルプス山中のこの地方では、冬の町や村は大雪で閉ざされてしまつたため、春から秋にかけては高原に咲く沢山の草花をいっぱい食べ、た牛から搾乳したミルク約400ℓから約40kgの大型チーズの「コンテ」を長期保存用として作っていました。沢山のミルクが必要に



モンベリアード種の乳牛(フランシュ・コンテ地方)
写真提供:フェルミエ

チーズ(セミアードタイプ)の大きさは約5〜8kg、50〜80ℓの牛

なるため多くの農家が協同組合を形成しミルクをその工房(フリユイテール)に持ち寄りチーズを製造します。コンテ1個を製造するために20〜25頭の牛のミルクが必要になります。コンテはフランシュ

コンテ地方全域で作られています。特に季節、地域によつてはコンテ製造には乳量不足する(400ℓに達しない)場合があり、約50ℓでチーズ1個を製造できる中型の「モルビエ」を作りました。中型のモルビエの場合、チーズ製造時に型の半分まで入れたチーズの表面に釜のススをつけて置き、次回製造時に継ぎ足して一個にしたため、チーズの中間に黒いススの線が入るようになりました。また搾乳量が減少する冬季に標高700m以上の村では雪で道路が寸断されミルクを集められず、個々の農家でミルク4ℓから30ℓで作れるモンドールを作っていました(現在では9月中旬から翌年の3月中旬までに限定製造)。現在では自宅製造の習慣はなくなり近くの小さなフリユイテールで昔と同じようにモンドールを作っています。モンドールが熟成するとトロトロになるため経木のケースに入れて製造・出荷されます。

3種のチーズはチーズの製造法

が違いますが、熟成による旨みや香りが芳醇なコンテ、サッパリと食べやすいモルビエ、トロトロ熟成をスプーンで頂くモンドールと各々を楽しむことが出来ます。ミルクを有効に使うために上手に作り分けられていますね。コンテ、モルビエは一年を通して楽しめますが、特殊なケースですが「モンドールには匂がある!」と言えますね!



左:モンドール(ヴァシュラン・デュ・オー=ドゥ)(小型ソフトチーズ)
(流れ出さないように経木の円筒ケース入り)
中:モルビエ(中型セミハードチーズ)(中央に黒い線が有り)
右:コンテ(大型ハードチーズ)

画像は3点ともCPAチーズの教本より



トロトロに溶けたモンドールを
パスタにかけて頂く

©KOGURE