

# 食から

みえる

こと



| Vol. 23 |

## 千変万化のチーズに乾杯!

ワイワイと雑談を楽しんでいるときに、しばしば聞かれるのが「ネエネエ、そろそろおさらば、と言われたら、何を食べてサヨナラしたい?」というクエッション! あなたなら何と?

私は断然「おいしいチーズ!」と答えますね。

自分の好みに合った、よくよく気に入った熟成のきいたチーズをいろいろいただけましたら、何と幸せ!

それはきっと私の若かりし頃の思い出に影響されているからでしょうね。結婚して間もなく、来客の多かった婚家の母(江上トミ)に「大切なお客様を招くときほど、違うタイプのチーズを数多く集めて召し上がっていただくのがおもてなしだよ」と教えられたのです。

つまり、メインの料理が終わって、チーズの出番になったら、白かびに覆われたソフトタイプのチーズや、ツンと強い香をただよわすウォッシュタイプのチーズや、青かびがチーズの厚みの中ほどまで美しく繁茂しているブルーチーズ等を、少なくとも四〜五種類集めて、パリッと焼けたフランスパンと一緒に、にぎやかにおすすめする、チーズのプラトールのごことです。

好みの熟成具合のものを、好みの量を取り、よくマッチするワインとともにいただく、お話し過ぎて困っちゃう

うくらいなのです。

でも、好みの熟成具合とサービスの方法は、人によってまちまちであることは、心得ていなければなりません。

フランスで『フィガロ』という新聞社の或る方のお宅におよばれたときのこと。食事の最後に、若いカマンベールだけを沢山サービスされて、目をパチクリさせてしまいました。彼の説明は「うちの家族は、若いカマンベールにジャムをぬって食べるのが一番好きなんです。ためしてみませんか」と、びびくりした体験でした。

そうかと思うと、熟し過ぎのやわらかいロックフォールがとろとろになっ

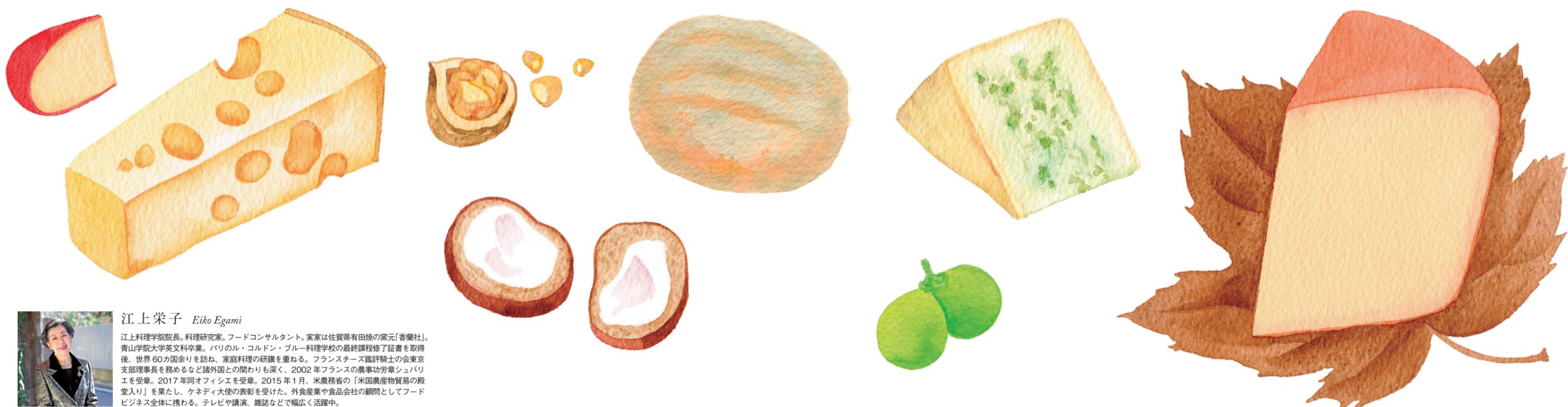
て出てきたり……。ほんとにほんとにチーズって、いろいろな顔があるのです。北欧の画家さんのお宅におよばれたときは、もつとびっくり!

サービスのワゴンに乗せられて静々と現れたのは、直径30センチもあるブリー・ド・モー一種。

キャンパスに見立てていて、上には麦の穂で小鳥の巣がかたどられ、中央にはウズラの卵が色とりどりに

「ウワッ!可愛い!!」と、みんな席を立てて大きわぎ。チーズはいろいろに変身するんですね。

あなたのチーズの好みはいかが?



江上栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校の最終課程修了証書を取得後、世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米国農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。