



アンケートに協力いただいたワインの造り手
 A)ノットーラのアルフレッド・ビアージさん。
 B)ジャック・セロスのアンセルム・セロスさん。
 C)ボリツィアーノのフェデリコ・カルレッティさん。
 D)シャブティエのミシェル・シャブティエさん。
 E)フレスコバルディのニコロ・ダフリットさん。
 F)ガイヤのアンジェロ・ガイヤさん。
 G)レ・マチョークのステファノ・ブルネットさん。
 H)ウマニ・ロンキのミケーレ・ベルネットティさん。

リンクする奥深きチーズの世界とワイン

ワインとチーズ^{*}のマリアージュといえば、ワインやチーズの伝統国ではない日本にあっても広く浸透している。2013年のデータでは、日本のチーズの年間消費量は29万5000tでそのうち約8割は輸入物（うち12万tはプロセスチーズ）、1人あたりの年間消費量は着実に伸びていて約2.4kg。チーズの専門店も増え、インターネットでも気軽に買えるようになった。近ごろでは国産チーズの注目度も高まり、昨年には北海道産チーズの専門販売店が東京にオープンしている。

生産者側もプロモーションに力を入れ、コンテやパルミジャーノ・レッジャーノなどの生産者協会はイベントやセミナーを通じ、その魅力を伝えている。フランス全国酪農経済センターとEUはヨーロッパ産チーズの普及のため、チーズと紅茶のマリアージュや、正月に楽しむチーズなど、さまざまな角度からの提案を行っている。日本酒ファンの間ではチーズとの相性を探るイベントなどが人気のようで、蔵元側からも日本酒の飲用シーンの多彩さのアピールのために、その相性のよさを提唱している。ワインのインポーターのニュースレターや試飲会の企画を見ていると、各社が独自にワインとチーズの相性を検

証し、最も定番とされる同郷同士のマリアージュ以外の組み合わせを提案している。ワインショップではチーズ売り場を設け、購入したワインとともにその場で楽しめたり、あるいはワインとチーズを学ぶ教室を開催するなどの取り組みもなされている。

かように、チーズがクローズアップされる機会が増えているように思う。おそらく、ワイン同様、それぞれのチーズに個性があり、味わいは多彩さを極め、その産地の魅力や造り手のストーリーなど掘り下げると面白い背景があるからだろう。

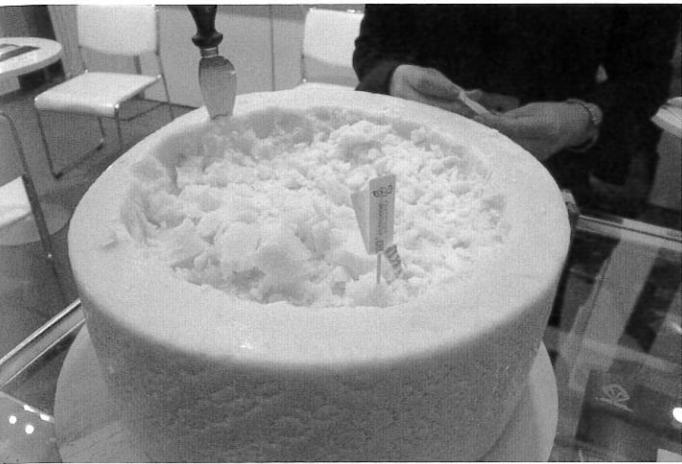
そこで今特集ではチーズの面白さ、魅力に焦点を当てつつ、ワインや日本酒と合わせたときに広がる楽しみを追いかけてみたい。チーズのことは専門家にと、日本初のチーズ専門店「フェルミ工」で買い付けを担当し、さまざまなチーズの発掘のため世界中を巡っている土方利恵さんのレクチャーとともにチーズの世界を掘り下げてみることに。ワインのことはワインを造っている生産者に、自身のワインとチーズのベスト・マリアージュの体験、そして地元のチーズのお薦めを伺った。

^{*}本文ではナチュラルチーズを「チーズ」とした。ナチュラルチーズは原料乳を乳酸菌やスターターといわれる酵母などで発酵、凝乳酵素、酸、熱などで凝固させ、熟成を行ったもの。プロセスチーズはそのナチュラルチーズを粉砕し、乳化剤や塩を添加し、加熱して菌や酵母を死滅させることにより長期保存を可能にしたもの。

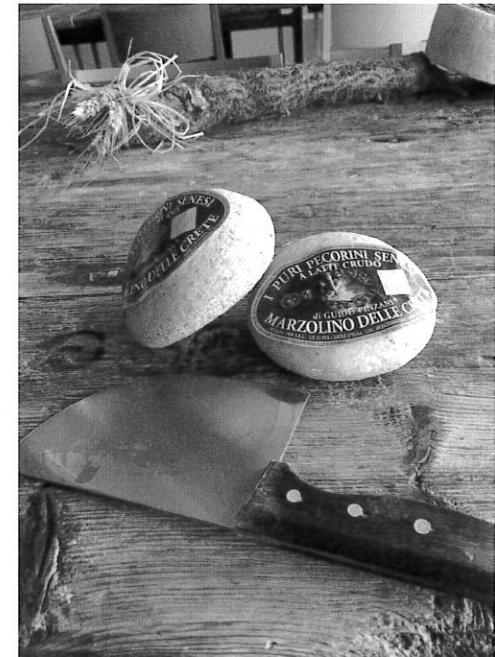


熟成度合いの違うシェーブルのクロタン・ド・シャヴィニヨルに合わせて、ワインも熟成年数を変えて楽しむ。

Photo by Rie HUJIKATA



ひと抱えもあるうかという大型の羊乳チーズ、ペコリーノ・ロマーノ。



トスカーナのご自慢、3月に搾乳した羊乳からつくられるマルツオリーノ。

Photo by Tenuta Le Calciarie

チーズの起源

現在、世界でつくられているチーズは数千種にも及ぶという。その違いは主にテロワール、乳の種類、製法、熟成の違い、生産者などから生まれる。2014年の世界の主要生産国の総生産量は約1792万t。うち日本は約50000t。全体の53%はEU圏でつくられている。

その歴史は紀元前4000年ごろに中央アジアの遊牧民が家畜の胃袋でつくれられた水筒に乳を入れて移動した際、乳が固まって偶然にチーズができるのが始まりとされている。これは、哺乳類の胃には母乳を消化するための凝乳酵素が含まれているためだ。現在でもその仕組みを利用してチーズづくりは行われている。このチーズの起源については別の説もあるようだ、2012年のAFP通信の報道によると、イギリスのブリストル大学の研究チームがポーランドで出土した土器から大量の乳脂肪分が検出され、紀元前6000年には牛が家畜として飼われ、チーズがつくられていたと結論づけたというが、果たしてどこでチーズが生まれたかはまだ謎に包まれている。

牛、山羊、羊……乳種の違い

チーズの違いを生む大本、チーズの原料を見てみよう。牛、山羊、羊が主で、水牛、変わり種でラクダやヤクもいる。最も生産量が多いのは牛。一年中搾乳が可能で、山羊や羊よりも乳量が多いからだ。また、味わいも中庸で加工しやすいため、つくられるチーズは大型から小型、ソフトからハード、白カビ、ウォッシュ、青カビとヴァラエティに富む。また、牛は平地でも山地でも、品種の特性に応じて選ぶことができるため、そのチーズの産地も広範囲にわたる。例えば、ホルスタイン種は特に乳量が多いことから人気で、ヨーロッパだけでなくアメリカやオセアニアなど世界中の飼育されている。そのほかにもブラウン・スイス、ジャージーをはじめ、さまざまに存在し、それそれ乳量や含まれる脂肪分などが異なる。土方さんによると、近年では乳量が少なくとも土地に合った在来種の見直しが進

んでいるという。例えば、フランスのカマンベール・ド・ノルマンディはホルスタインの乳を使うことが多かったが、近年はノルマン種の使用比率を高める方向にあるといふ。また、イタリアではパルミジャーノ・レッジーノのための赤い牛（茶毛）ペッツァータ・ロッサや白い牛ビアンカ・モデネーゼがそれにあたり、前者はパルミジャーノ・レッジーノ・ヴァッケ・ロッセ、後者はヴァッケ・ビアンケと差別化されて販売されている。

山羊は牧草でなくとも、適当な植物や木の実、果物などでも育つ。餌の量として牛の場合、一日に青草なら50kg、干草でも15kgは必要だが、山羊は青草なら一日10kg、干草なら2kgで済む。生育地として岩場など険しい場所を苦にしないことから、古くから家畜として、特に山岳部や乾燥地帯など肥沃ではない土地で重宝してきた。乳量は体の大きさの割には多いため、「貧乏人の牛」とも呼ばれるそうだ。自然に育てれば早春に生産するので、搾乳時期の春から初夏にかけてが山羊乳チーズの旬。ただ、イタリア・ピエモンテのロビオラやフランス・プロヴァンスのバノンなど、地域によっては乳量が少なくなった秋ごろの乳が凝縮しておいしいと大切にする所もあるそう。

やはり品種によって乳量、脂肪分は異なり、中でも乳量の多いスイス原産のザーネン種が代表的といふ。山羊乳 자체は人間の母乳に成分が近いといわれ、さらっとした飲み心地。そのチーズはシェーブルと呼ばれ、小ぶりなものが多い。これは山羊乳に含まれるカゼインの構造が牛乳や羊乳とは異なり、ほろほろと崩れやすい組織になるため大型のものはつくれないからだ。

ヨーロッパの中でもフランスの山羊乳からのチーズの生産量は93455t（国際連合食糧農業機関FAO 2013年統計）とダントツだ。ロワールが最も有名で、ここだけでもクロタン・ド・シャヴィニヨル、ヴァランセ、サント・モール・ド・トゥーレーヌ、ブリニー・サン・ピエール、セル・シユール・シェールなどなど、次々に名前を挙げることができる。8世紀初頭のトゥール・ポワティエ間の戦いで、フランク王国と戦い、敗れたイスラム王朝ウマイヤ朝の兵士たちが連れてきた山羊を置き去りにしたことが発端

といわれ、山羊たちは石灰岩や古い岩石がベースのロワールの瘦せた土壌でも適応することができ、繁殖力も高いので数を増やし、結果として山羊乳からのチーズづくりも広がったのだろう。

羊も山羊同様、穏やかな性格で群れを成す傾向をもつたため、古くから家畜として飼われてきた。餌は草のみだが、山羊と同じか少ないくらいの量で事足りる。牛や山羊に比べると乳量は少ないが、同じ乳量でも水分が少なく固形分は多いため、少ない量でチーズを多くつくることができる。その乳は脂肪分が高いのが特徴。羊は自然に育てば冬から翌春に出産するた

め、搾乳可能な時期は冬から初夏にかけてとなる。

羊乳製のチーズには歴史の古いものが多い。有名なのはイタリア最古のチーズといわれるペコリーノ・ロマーノ。紀元前58年ごろ、ローマ軍はペコリーノ・ロマーノの原形とされている羊乳製の、塩かと思うほどに塩っ

けの、赤い果実、ブラックベリー、スペイスの複雑な香りがある。それは、非常になめらかでヴェルヴェットのようなこのチーズの脂肪分、タンパク質、およびハーブのような香りと素晴らしいマッチする。このチーズにいちじくのジャムを塗って合わせても素晴らしい美味で、口内の持続性とバランスのあるセンセーションを引き起す」と答えた。@ Photo Ⓛ

ピエモンテの王者ガイアの当主であるアンジェロ・ガイアさんも自身のピエヴェ・サンタ・レストイトウタのブルネッロ・ディ・モンタルチーノとの最高のマリアージュだった。チーズの生産者はクグーン。清潔な板の上で18ヶ月熟成させ、その間、20日ごとにオリーブオイルを表面に塗る。その生地は素晴らしい粒状で口の中に広がり、味わいは一貫しており、余韻に甘みを感じる。サンジョヴェゼのややこしうまい味わいと、チーズの脂肪分が口中で完璧なバランスを見せる。チーズのソフトでまろやかな味わいと、われわれのヴィーノ・ノビレの非常に長い余韻。その結果は『口の中のシンフォニー』である」と。@ Photo Ⓜ

トスカーナではそのほか、サン・ジミニャーノのテヌータ・レ・カルチナイエのオーナー、シモーネ・サンティーニさんが、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ2013とマルツオリーノとのマリアージュを挙げた。このチーズもシエナ近郊に育つ羊乳を用いる。生産者はカゼイフィオ・ピント・モーリ。3月前後、出産期の羊の無殺菌乳を使うことから、「3月」を意味するマルツォがチーズ名の由来。ルネサンス時代からフィレンツェでもシエナでも愛され、パルミジャーノ・レッジーノとともにイタリア半島最高のチーズとみなされてきた。「このチーズはフレッシュで少し酸がある。まるで14歳の少女が春の緑の野原を駆け回っているようなイメージ。その野原には白や黄色の花があふれ、鳥たちの鳴き声が聞こえる。まさに私のヴェルナッチャのイメージとぴったりの、偉大なマリアージュ」と。@ Photo Ⓝ



スペインを代表するチーズ、ケソ・マンチェゴ。
Photo by Félix Solís Avantos

辛いチーズを携帯食にアルプスを越え、ガリア遠征に挑んだとされる。もともとはローマ近郊でつくられていたのでこの名が付いているが、現在では生産が拡大し、羊をゆったり放牧できるサルデニャ島が拠点となっている。

イタリアにはほかにも「羊の」を意味するペコリーノと名の付くチーズが多い。ペコリーノ・シチリアーノやペコリーノ・トスカーノなど、生産地域の名と組み合わせている。トスカーナのワイン生産者にとってはペコリーノ・チーズは誇り。トスカーナの中でも特に、ピエンツァ村のものはご自慢のようだ。モンタルチーノやボルゲリでもワインを造るアンジェロ・ガイアさん、ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテブルチアーノのトップ生産者ポリツィアーノのフェデリコ・カルレッティさん、そして同じくヴィーノ・ノビレのノットーラのアルフレッド・ビアージさんが自身のワインとの最高のマリアージュ体験にペコリーノ・ディ・ピエンツァを挙げた。

フランス最古のチーズもやはり羊乳製だ。フランスの中央山塊、標高800～1200mにあるロックフォール・シュール・スールゾン村でつくられる青カビ・タイプのロックフォールは、ローマ軍の遠征以前からつくれられてきた。過酷な環境に耐え得る丈夫な体をもち、石の多い場所でも歩きやすいような小さなひづめが特徴のラコース種の乳を使う。コンバル・山の石灰岩の洞窟で熟成を行うが、この洞窟の切れ目を吹き抜けるフルリーヌと呼ばれる風によって内部は一定の温度と湿度に保たれ、独特な環境をつくり出している。ここは一見の価値ありとのこと、見学可能なカーヴもある。このロックフォールのもつ強い塩気に甘みを合わせてソーテルヌをとるよくいわれるマリアージュだが、近い所ならばラングドックのミュスカ・ド・フロンティニヤンやミュスカ・ド・リュネル、ミュスカ・ド・ミルヴァルといったヴァン・ドゥー・ナチュレルも思い浮かぶ。

そのほかヨーロッパで羊乳製チーズの生産が多いのはギリシア。有名なフェタは羊もしくは山羊の乳でつくられる。次いでスペイン。12世紀から19世紀まで羊毛の大生産国で牧羊産業の組合が強い政治力をもっていたため、乳種別で羊乳チーズの生産量が最も多いたことが特徴だ。有名な

はケソ・マンチェゴ。中央部カスティーリヤ・ラ・マンチャのもので、ラ・マンチャ地方原産のマンチェガ種の乳だけでつくられる。

そのケソ・マンチェゴと同じ地方のワインを最高のマリアージュとして挙げたのが、カスティーリヤ・ラ・マンチャのバルデペニヤスDOに本拠を置くフェリックス・ソリス・アバントスを父親と共に率いている、フェリックス・ソリス・ラモスさんだ。@ Photo M

「ラクテアス・ガルシア・バケーロが手掛ける伝統的な手づくりのケソ・マンチェゴは、マンチェガ種の殺菌乳を使用し、ゆっくりと丁寧な発酵を経て、3カ月間カーヴで熟成を行った。それに合わせたビニャ・アルバリ・グラン・レセルバ・デ・ファミリア2008はテンプラニーリョ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%のブレンドで、熟成にはアメリカンオーク樽を使用。醸しから発酵、熟成のあらゆる醸造過程で各品種の表現を最大限に引き出すようにしている。複雑さを与えるニュアンスに富み、アロマは豊かで特に皮革、カカオ、スパイスなどが感じられる。口中はなめらかかつ肉づきがよく、フレイヴァーにあふれている。凝縮したタンニンもあり長く続く余韻をもつ。チーズも凝縮し、深みがあり、一貫した素晴らしい味わいをもつ。まさにワインも同じ特徴をもっているため、互いが完全に補完しながら、アロマとフレイヴァーのよいバランスをとっている。チーズをひと口かじると、舌はその凝縮感を洗い流してくれるようなワインの酸と果実味を求め、そして次のひと口へとつながる。

私たちの土地、カスティーリヤ・ラ・マンチャは国際的にマンチェゴのチーズで知られている。マンチェゴは羊乳の栄養価すべてを凝縮した非常に完全な食物である。タンパク質を豊富に含み、実は肉よりも多い。マンチェゴはまた、人間の成長や組織の保護、カルシウムの吸収といった代謝機能に重要なビタミンA、D、Eも含む。こうした栄養的価値からもマンチェゴはあらゆる年代の人にお薦めである。子どもにはカルシウムを、大人には日々のタンパク質の補給に、老人には骨のためのカルシウムを。ミルクを飲むよりも消化もよい」と、栄養面でのメリットも挙げる。

細かな製造過程がさらなる違いを生む

乳種の違いに加え、製法の違いはチーズにさらなるヴァリエーションを与える。チーズはどのようにつくられるのか。一般的な流れとしては①乳に乳酸菌を入れ、発酵させる。②酸、酵素、熱を利用して乳を固める。③ホエイ（乳清）と呼ぶ液体部分を分離させ、凝固部分を型に入れるなどして成型する。④熟成を行う。

ただ、さらに細かく見ていくと、まずは①の前段階で、いつ搾乳したのか。朝なのか夜なのか。それにより乳質は変わるという。例えば、フランス・オーヴェルニュ地方のサン・ネクテールという牛乳製のセミハード・タイプのAOPチーズは、乳を搾ったらすぐにつくらねばならないと規定で定められている。「朝搾りと夜搾りでは味わいが変わるので、熟成も当然分けて行われる。そのため、好みに応じて販売先も変わってくる」と土方さん。

さらに、殺菌乳と無殺菌乳のどちらを使うかでも味わいは変わる。サン・ネクテールでは、レティエと呼ばれる工場製のものは何軒かの農家の乳を混ぜて殺菌してつくるため、乳の中にある風味を複雑にする菌が死滅することにより味わいに個性は少なく食べやすくなる。一方、フェルミエと呼ばれる農家製は無殺菌乳を使う。この殺菌乳と無殺菌乳、飲み比べると、



熟成土が管理するサン・ネクテール。日本で見かけるようなオレンジっぽい表皮ではなく、白っぽいものからグレーまでさまざま。
Photo by Rie HIKATA

甘みや複雑みの点で味わいは全く違うそうだ。そして農家一軒ごとに、また同じ農家でもそのときチーズを製造した人によっても食感や風味が変わる。それを熟成販売を専門とした熟成土が触って、見て、香りをかいでのように仕上がるかを見極めて分類し熟成させて、チーズひとつひとつの表情が異なる。季節によっても風味が変わる。チーズ生産者のところに行くと、まず食べて状態を確認してから、セラーにワインを選びに行くということもしばしば。

「熟成が進み、ごつごつとしてグレーがかった表皮になった農家製のサン・ネクテールには、森の下草や木の香りがあり、中は野いちごのような赤いベリーの香りが感じられたので、これには程よい酸味をもつガメイヤピノ・ノワールからのワイン、あるいはメルロ主体でタンニンがこなれた軽めの

「同じ感覚とリズムをもつコンテとシャンパーニュ」
——アンセルム・セロス
(Domaine Jacques Selosse) @ Photo B

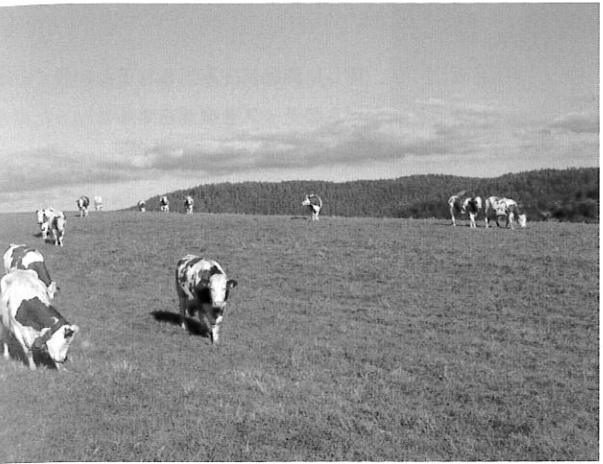
近年はさらに細かなテロワールにフォーカスし、リュー・ディ・シリーズを充実させてきたジャック・セロス。当主アンセルムさんは2011年にホテルもオープンさせ、その世界観をガストロノミーでも伝えている。そのベスト・マリアージュは「コンテとジャック・セロス・ミレジム2002。フロマジュリー・マルセル・ブティットの夏の牧草を食べた牛の無殺菌乳からで24カ月の熟成。このコンテはリッチであるみがあり、複雑で繊細だった。それにミレジム2002を合わせると、同じ感覚とリズムをもち、その波動は完璧に調和し

ていた」と。「そのほか、シャンパーニュ地方のチーズであれば白カビ・タイプのシャウルスが私たちのワインにはお薦め。ただ、私が造るような、収穫時の葡萄が完熟したものからのキュヴェに完璧に合わせるには、シャウルスはあまり満足のいく熟成ではなく、チョークっぽさが強すぎたり辛すぎたりするものがよくある」とも。

ブルゴーニュではシャサーニュ・モンラッシュ村のドメーヌ・ビエール・イヴ・コラン・モレのビエール・イヴ・コラン・モレさんが自身のバタール・モンラッシュ2004にコンテが最高の相性だったという。「ワインの粘性の高さと精緻さ、それにコンテの凝縮感が響き合った」とコメントを寄してくれた。



山のチーズ、コンテの熟成庫。
(写真提供: コンテチーズ生産者協会)



山で放牧され、夏草をはむ牛たち。
(写真提供: コンテチーズ生産者協会)



薪を焚いて銅鍋に入れてつくるレティヴァの伝統的製法。
Photo by Rie HUJIKATA

山のチーズはハード・タイプ

チーズの分類方法としてよく知られているのはフランス式で、熟成をしないフレッシュ、白カビの胞子をスプレーで吹き付けて熟成を行う白カビ、塩水やブランディを加えた塩水でチーズの表面を洗うことでリネンス菌の発生を促し、熟成を行うウォッシュ、チーズに穴を開けそれぞれの地域で独自の青カビを繁殖させ熟成を行う青カビ、山羊乳からのチーズを指すシェーヴル（羊乳からのチーズをブルビと呼んで分類する場合もある）。そして表皮が硬いセミハードやハードがある。各地で異なるタイプがつくれられるのは、土地の環境、テロワール、利便性、生活形態などに密着しているからだろう。例えば、標高の高い山岳地帯だと冬は雪に閉ざされ、入手できる食料が限られるため、山に暮らす人々はチーズを保存食としてきた。そのため、山のチーズは長期保存が可能なように比較的ゆっくりと熟成が進む大型のセミハードまたはハード・タイプが多いのだ。

ソフトとハードの違いは、成型時にプレスをするか否か。プレスして水分を抜くことで保存性を高めている。セミハードというのは、チーズに含まれる水分値が54%以上69%未満のもので、例えばオランダのゴーダやイギリスのチェダー、スイスのラクレットなど。ハードは水分値が49%以上56%未満で、スイスのエンメンタールやグリュイエール、フランスはコンテ、サヴォワ地方のアポンダンスやポーフォール、イタリアのベコリーノ・トスカーノやペコリーノ・ロマーノなど。51%以下はエクストラ・ハードと呼ばれ、パルミジャーノ・レッジャーノやシェーヴルのサント・モール・ド・トゥーレーヌ・トレ・セックなどがそれにあたる。上に挙げたハードに関してはいずれも牛乳製で、山のチーズであることが分かる。

特に、アルプス山脈に囲まれたスイスは国土の80%が作物の栽培に向かないため、酪農が盛んとなり、450種以上のチーズがつくられているが、私が知っている唯一の例外は、コンテとヴァン・ジョーヌ。これはワインとチーズの最も偉大なマリアージュのひとつ」と絶賛している。

スイス中央部、標高3000mほどの山々に囲まれたレティヴァは、スイ

スで最初に原産地呼称認証を取得したチーズ。約70軒の農家によって夏の間だけ標高1100～1800mの山地で放牧をした牛の乳を使い、毎日、搾乳した乳を銅鍋に入れ、薪^薪を焚いて温めてつくる伝統的な製法を用いる。ほとんどの農家では自分の飼っている群れの乳のみを使い、夕方に搾乳したものと朝に搾乳したものと合わせてチーズをつくるため、放牧している山の斜面に生えている草花の特徴がより出やすく、アルケミラ、アルプスのオオバコ、タンポポやクローヴァーなど、牧草地の向きや標高により変わる多種多様の花がチーズの風味に実質的な違いを与えるという。そのため、製法は同じであっても、生産者ごとに違いが表れ、さらにレティヴァは熟成を協会が一括して行うため、熟成後にもその違いが顕著だという。一年ほど熟成したレティヴァからは薪のスマーキーな香りと、複雑な百花蜜のような香りが漂ってくるそう。この地に滞在経験のある土方さんは「コト・デュ・レイヨンのような甘口ワインと合わせるとさらに奥行きが増えます。ただ、生地がしなやかで乳の風味が残っている熟成の若い段階では、ファンダンギヴァン・ド・サヴォアといった辛口白ワインとの相性が軽やかに楽しめる」と話す。

一方、イタリアの「チーズの王様」と呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノも牛乳製のハード・タイプだ。北部エミリア・ロマーニャのパルマ、レッジョ・エミーリア、モーテナの各県と一部ボローニャとロンバルディアのマントヴァの、ポー川とレノ川の間の山地、丘陵地帯、平地でつくられる。アルプスの山のチーズを熟知した修道士がその製法を伝えたため、同じようなタイプがつくられるようになったという説があるようだ。ちなみに、スイスでもスプリントツという名の、パルミジャーノ・レッジャーノとほぼ同じつくり方の、同じようなタイプのチーズがつくられている。パルミジャーノ・レッジャーノはコンテ同様、不動の人気を誇り、生産者からも地元でなくとも推す声が聞かれた。

ヴェネトのニーノ・フランコは長期熟成が可能なボテンシャルの高いブ

ロセッコ・スペリオーレの名手として知られるが、その当主プリモ・フランコさんの最高のマリアージュとして挙げられたのは、グラーヴェ・ディ・ステッカ・ブリュット2010とパルミジャーノ・レッジャーノだった。「このワインはミネラル感とソルティさがあり、非常に素晴らしい酸味ももっているため、パルミジャーノ・レッジャーノでも60ヶ月熟成のもつうまみが非常によくマッチした。ヴィンテージ2010は非常に複雑でしっかりとしたストラクチャをもつため、このチーズのボディを支えることが可能なのだと」。地元ヴェネトにも、例えばモンタジオやアジアーゴ、ピアーヴェといったとてもよい、適度に熟成したチーズがつくられているが、正直などろを明かすと私は、モツツアレッラ・ディ・ブファーラやブッラータ、パルミジャーノ・レッジャーノのような非常に特別なものを除いては、あまりチーズのファンではないのだ」と。@ Photo Ⓛ

また、トスカーナで活躍するフレスコバルディのエノロジスト、ニコロ・ダフリットさんも「フレスコバルディがゴルゴーナ島で造るヴェルメンティーノとアンソニカの白ワインは幅広いチーズに合うが、あえてひとつ挙げるならパルミジャーノ・レッジャーノ。ワインのミネラル感と塩気が、チーズの上品なコクと素晴らしいバランスを見せる」とリコメンドしている。@ Photo Ⓛ

ニューワールドのチーズ

ヨーロッパではフランス、イタリア、スペイン、スイス以外でも、どこでもチーズはつくられている。ドイツは牛乳製のチーズだけで生産量139万3200t (FAO 2013年統計)と、フランスに次ぐ量を生産している。ただ、ドイツはゲルマン語派の諸部族が支配し、古代ローマ帝国の侵略を受けなかったという歴史的背景があるためか、フランスほどヴァラエティ豊かではなさそうだ。同じドイツ語圏でもオーストリアは、どちらかというとアルプス・チロルの影響を受け、山のチーズの文化が見られるという。

イギリスには紀元前1800年ごろの遺跡にチーズづくりの痕跡があり、歴史が長い。最も有名なのは世界三大ブルーチーズのひとつといわれるスタイルトン。生産開始は18世紀くらいからと比較的の歴史は浅いが、生産者協会が1936年に設立され、生産地域はイギリス中部のレスター・シャー、ダービーシャー、ノッティンガムシャーの3州のみ、牛の殺菌乳でつくることを義務づけるなど、早々に品質の管理体制が整った。スタイルトンとポートワインの組み合わせはよく知られているが、これはイギリスがポートワインの主要輸入国だったことがあるから。そのほか、生産者協会はウェブサイトでソーテルヌ、ゲヴュルツトラミネールやミュスカからのワイン、シェリー・オロロソ、シラーズのようなフルボディの赤ワインとの相性も薦めている。

イギリスでは1933年から約60年間にわたって、国内で生産された全生乳を一元的に集荷・販売するシステムをとっていたことにより、小さな農家が廃業し、大規模な工場ばかりになったこともあった。しかし、今、再び小さな農家が復活し、昔の文献や土地の古者から話を聞いて昔ながらのものをつくる動きも見られるという。その一例がイギリス南西部で無殺菌の牛乳からつくられるシングル・グロスターだ。16世紀から「グロスター」としてつくられていたが、脱脂しない乳でつくったものはダブル・グロスターとして流通し、大量生産が始まった。一方、脱脂した乳からつくるぼそぼとしたチーズはシングル・グロスターと呼ばれたが、徐々に衰退してしまった。また、グロスター牛自体も絶滅しかけていたが、細々と生産を続けていた生産者が見事復活させたという。現在では脂肪分も高く穏やかな酸味をもつスタイルに仕上げられるというこのチーズ、今話題のイングリッシュ・スパークリングワインを合わせても面白いかもしれない

い。ヨーロッパの伝統産地では、新しい商品が生み出されるということは少ないようだが、このように昔ながらのチーズを復活させるといった動きが見られるという。

そんな中でもイタリアではデザイン重視の国民性からか、ちょっと変わったものを見かけることもあるという。中でも比較的知られているのは「酔っぱらい」を意味するウブリアーコ。夏製造のチーズを、秋に収穫した葡萄の搾りかす、あるいはワインを仕込んだ樽の中に入れてつくる。表皮は美しい紫色に染まり、ワインの香りが移ったこのチーズは人気を博し、アマローネやグレラ、トルコラートなどからのワインを使ってつくられている。

ピエモンテにも似たタイプのチーズがある。オッチャリ・アグリナトーラがつくる牛乳製のチーズで、数ヶ月間、山の小さな洞窟で熟成させた後、バローロの搾りかすに漬け込んで、さらに2ヶ月間熟成させる。これはアンジェロ・ガイヤさんが自身のバローロ・ダグロミスと合わせて「好奇心をそそる」相性だったという。

一方、アメリカやオーストラリア、ニュージーランドなどでは伝統から見ると思いもつかないようなチーズが生まれているという。例えば、チーズにラヴァンダーとコーヒーの粉をまぶして熟成をさせてみたりというように、オリジナリティにあふれたアイディアが出てくる。土方さん曰く「意外においしい」そうだ。また、ニューヨークのチーズ＆ワインカフェで体験したマリアージュも、ヨーロッパでは想像もつかない合わせ方だったという。「ダブルクリームの白カビチーズにキノコを混ぜた生クリーム、ブルーチーズにキャラメル、シェーブルにピメント・ジュレをそれぞれ組み合わせて。それに合わせたワインが、樽を効かせたスペインのテンプラニーリョとメルローをブレンドしたワインだった。中でも白カビチーズとの赤ワインは人気だそう。2014年にその店ではやったのは、カマンベールとヌテラ、ロックフォールとシナモンとチョコレートの組み合わせに赤ワインだったと聞いた。今年もさらなる未体験マリアージュが生まれているのでは」と。

最近では日本のチーズも話題だ。農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課の調べでは、2014年の国産ナチュラルチーズの生産量は46160tで、うち22720tが直接消費用（残りはプロセスチーズ原料用）。着々と生産量は伸びており、工房も北海道に集中しているとはいえ、全国各地に

アンジェロ・ガイヤさんが経験した
ワインとチーズのベスト・マリアージュ @ Photo ©

◇ゴルゴンゾーラ・パンナ・ヴェルデとカ・マルカンダ・マガリのヴィンテージ2009から2014 ポルゲリ DOC
ディッタ・アンジェロ・クローチェがピエモンテとロンバルディアでつくる牛乳製のブルーチーズ。牛の全乳（殺菌）から、ソフトで脂肪分の高いチ

ズとなる。ワインと合わせたときの印象は、エレガントと複雑。

◇フォンティーナとガイヤのバルバレスコの若く成熟したヴィンテージ
ヴァッレ・ダオスタの飼育牛の乳を用い、最低80日間、小さな洞窟で熟成させたもの。ワインと合わせたときの印象は、ピュアな喜び。

◇プロヴォローネ・ネロとガイヤ・シト・モレスコ2009から2014
ロンバルディアのジェンナーロ・アウリッキオがつくる牛乳製チーズ。
一年の熟成を経たもの。このラングDOCのワインと合わせた印象は、驚き。



ご近所さんのチーズとワインを合わせて。
Photo by Ampelidus

200カ所以上存在する。2014年には日本チーズ生産者の会も設立され、まさに今、動いている。歴史が浅いゆえ、ヨーロッパのスタイルを踏襲したものが多いが、和のイメージを前面に出している共働学舎新得農場の「さくら」の知名度は高い。九州の由布院チーズ工房がつくる、梅酢に漬けてから、しその葉でくるむといったチーズも話題のようだ。

日本では食品衛生法に基づく乳および乳製品の成分規格等に関する省令で原料乳の殺菌を義務づけている。乳を加熱するとタンパク質の分解により硫黄化合物が生成され、加熱臭をもたらす。また、メイラード反応も起こるため風味に影響するといわれる。無殺菌乳を使えないことが、ヨーロッパの伝統的なナチュラルチーズとは大きな違いだという。また、チーズは自然界に存在するさまざまな菌の力を借りて発酵、熟成が進む。長い歴史のある産地ではそれぞれ独自に根づいた酵母や菌がその味わいをつくり上げるが、日本のようにまだ新しい工房も多い地方では、そういう菌や酵母が育っているところは少ないと聞く。日本のチーズについては今後の成長・展開を見守りたい。ゆくゆくは日本のワインとの相性を探ることも考えられるに違いない。すでに、日本のチーズと日本のワインの専門ワインバーなども出てきているし。

ワインとチーズ、まさに出会い

土方がフランスやイタリアにチーズの買い付けに行くと、ワインは当然のようにその産地のものを合わせるという。違う産地のワインはシャンパンユニークらしいだと。基本的には同じ気候、土壤で育つものはおよそ合うようにできていると感じること、同郷同土のマリアージュはやはり安心の組み合わせといえる。

一方でミシェル・シャブティエさんのように、同郷同土よりも違う産地の組み合わせの方がもっと面白いマリアージュになるはずと主張する造り手もいる。ミシェルさんのベスト・マリアージュは「スタイルトンとシャトーヌフ・デュ・パルブ・ラックだ。このワインはグルナッシュ100%の特殊なワインだ。スタイルトンは歴史的に世界でも一、二を争う偉大なチーズとして知られる。牛乳製のブルーが羊乳製のものとは対照的にあまり攻撃的ではなくクリーミーさを与える。熟成したスタイルトンにはほろほろと口の中で溶けてしまうようなテクスチュアがある。ワインは非常に繊細なタンニンをもち、アルコール濃度は15%近くあり、とてもまるみがある。このタンニンのまるみとアルコールの存在感の間に、チーズはほぼ溶け込んでしまう。ワインがチーズを包み込んでいる。最後のタップチに青カビの菌糸が究極に優しく感じられる」のだと。

ほかにも、イタリアではブルネッロ・ディ・モンタルチーノの造り手、レ・マチヨークのオーナー、ステファノ・ブルネットさんの最高のマリアー

ジュは、自身のブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リセルヴァ 2006 とフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア産のカルニア・ストラヴェッキオ。「牛乳製チーズで、36カ月以上熟成させたもの。このチーズのもつ甘みと塩気が、ワインの酸となめらかさに完全にマッチする。ただ、イタリアには地方ごとにそれぞれの食文化があり、地方独自のワインがある。その互いが完全にマッチするのほほ『物理法則』のようなもの。トスカーナは、ペコリーノ・チーズに関しては熟成期間の違いも含め巨大なヴァリエーションを誇る。若く軟らかいタイプはロッソ・ディ・モンタルチーノに。ワインの高い酸がチーズの脂っぽさをきれいに洗い流してくれる。熟成時間が長ければ長いほど、ブルネッロの古いヴィンテージやリセルヴァなど、複雑なワインに合うようになる」とコメントを寄せてくれた。@ Photo ④

ワインもチーズも嗜好品。土方さんは「ウォッシュでもその味を流してくれるようなワインが好きな人もいれば、より引き立ててくれるようなものが好きな人と分かれたりするので、人によってベスト・マリアージュは違う」としつつ、基本の考え方としては「チーズの酸味、塩味、熟成度と、ワインの酸味、アルコール濃度、熟成を見るとよいのでは」とアドバイスする。「また、白ワインでも赤ワインでも樽香が効いているか効いていないかによって、チーズもコクのあるものかあっさりしたものか、甘口ワインも甘みの強弱に合わせてチーズの強さを考えるとよいのでは」と話す。

その各要素の度合いが合っていたのだろうと思われる例は、スペイン・リオハのレメリュリを運営するアマイア・ロドリゲス・エルナンドレナさん（テルモ・ロドリゲスの姉）が体験した「カブラレスと1950年代のオ

ズボルネ・アモンティリヤード」だ。「アストゥリアスのチーズで羊乳と牛乳を混ぜたブルーチーズ。山の洞窟で20カ月以上の熟成。チーズもワインもどちらも本当に熟成したアロマをもち、どちらにも塩気、ビターさ、そして甘みといった、相反する要素が含まれていた」@ Photo ②

もちろんこれに当てはまらない組み合わせはいくらでもある。ブルゴーニュのドメーヌ・アルヌー・ラショのシャルル・ラショさんが「フレッシュのシェーヴルとヴォーヌ・ロマネ・ヴィラージュ・レ・オート・マジエール 1976 のマリアージュは、ワインのスパイク感とアロマがチーズのフレッシュさと甘みに最高に結び付いていた」と言うように、熟成度合いが全く異なっても響き合うことはある。@ Photo ③

チーズとワイン、探れば探るほど奥が深い。チーズの背景に思いをはせながらワインを選ぶのも楽しい。いろいろな出会いがあるからこそ、さらに広がる世界がある。

参考文献：

- 本間るみ子（2003）『チーズの悦楽十二カ月——ワインと共に』集英社新書
- 木村則生（2011）『プロフェッショナル・チーズ読本』誠文堂新光社
- <http://www.comte.jp>
- <http://www.roquefort.fr>
- <http://www.stiltoncheese.co.uk>

同郷のベスト・マリアージュの具体例をブルゴーニュ、ロワール、ローヌ、ピエモンテ、マルケから。

◇ピュリニー・モンラッシャ・ブルミエ・クリュ・レ・コンベット 1989とエジー・サンドレ by ブノワ・リフォー（Etienne Sauzet）
ピュリニー・モンラッシャの名手、エティエンヌ・ソゼ。2002年からジェラール・ブドの娘婿であるブノワ・リフォーさんが次世代として活躍中だ。

そのブノワさんは「エジー・サンドレはブルゴーニュ産のウォッシュ・タイプで、灰をまとめて熟成させた無殺菌の牛乳製チーズ。フロマジュー・ベルトとのもの。ワインは太陽に恵まれた年で力強いテロワールが感じられ、リッチで複雑があり、まさに頂点に達していた。その粘性の高さが熟成したチーズの個性と完璧な相性だった。そのほか、熟成したブルゴーニュの白ワインにはエポワスやシトー（アベイ・ド・シトー。モンペリアルド種の牛の乳からのセミハード・タイプ）を合わせるのも大好きだ。もしワインがもう少し若ければ、熟成したコンテやボーフォール、あるいはサレールやアボンダンスといったハード・タイプもよい」と。@ Photo ①

そのほか、ブルゴーニュではヴォーヌ・ロマネの名門ドメーヌ・アルヌー・ラショの新世代、シャルル・ラショさんから「ブルゴーニュのチーズならシトーと、より軽やかでしなやかなニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィラージュ・レ・ボワゼを」という薦めも。

◇マリニー・ヌフ・ソーヴィニヨン2014とシャビ・デュ・ポワトゥー by フレデリック・プロシェ（Ampelidae）

ロワール南部マリニー・ブリゼ村に本拠を置くアンペリデ。ワイナリーにレストランを併設し、ガストロノミーにも注力している。当主のプロシェさんは「このチーズはアルビーヌ種とボワトヴィース種の山羊の無殺菌全乳を使い、私の隣人であり、私の畑からたった400mの所に住んでいるフランシス・タイユフェールの石灰質のカーヴで4週間熟成されたもの。シェーヴル特有の香りの凝縮感が、若くて強いソーヴィニヨンの香りに応えたため、完璧なマリアージュとなった。そして、ひと切れ食べただけで分かるとても繊細でクリーミーな特徴は、非常に辛口のソーヴィニヨンのワインのもつミネラル感を引き立たせた。このとき添えたビオの全粒粉のパンもまた最高のひとときの仕上げとなつた。私の顧客の皆さんとぜひ共有したい経験だ」と。（P.23に写真あり）

「私たちはよく異なるタイプのソーヴィニヨンといろいろなタイプのシェーヴルを合わせたりもする。例えば、同じ産地のシェーヴルで6日、3週間、8週間の熟成違いに、1、3、10年とワインの熟成年数を変えるといった具合だ。特にグランド・キュヴェ・アンペリデ・ル・エスで試すと非常に興味深い結果を得られる。また、ソーヴィニヨン・グリにはシェーヴル・サンドレ（木の灰にくぐらせ表皮がグレーのもの）を頻繁に合わせる。そのほか、ロワールのラ・ヴィエンヌ県とドゥー・セーヴル県はシェーヴルの二大産地。その中でも最も伝統的なのがシャビで1ヶ月の乳からつくられる。よく知られた生産者は私の友人でもあるマダム・クドレだ。北部の県では長い筒状の形でカットがしやすいサント・モールもある。南部ではより丸い形のシェーヴルが多く見られる。熟成士であるペール・バフィアンのグレゴリーは素晴らしいチーズに仕上げるので私もよく利用する」と、生産者から熟成士まで知り尽くし、こだわりをもっていることが伝わる。

◇クロタン・ド・シャヴィニヨルとサンセール・ラ・コート・デ・モン・ダネ1990 by ジャン・マリー・ブルジョワ（Henri Bourgeois）

土方さんも「ロワールを訪問した際のアンリ・ブルジョワでの、熟成違いのワインと同じく熟成違いのクロタン・ド・シャヴィニヨルのマリアージュは、記憶に残る感動体験だった」と話す。

アンリ・ブルジョワを長年率いるジャン・マリーさんは「このクロタンはシャヴィニヨルの熟成士であるデュボワ・ブレによるもので、砂岩でできた型に入れ2ヶ月も熟成させた。シャヴィニヨルのすぐ近くでつくるクロタンのテロワールと、シャヴィニヨルの丘陵地帯に位置するモン・ダネのキンメリッジアンのテロワールの素晴らしいマリアージュ。クロタンのつくられる場所、味わい、熟成がうまくいったときに出るクリーミーさ、春製造であることが、本当に特別な歳月を経て完璧なバランスをもったミレジム1990のモン・ダネと、ロワールで完璧な調和を見せた」とコメントを寄せてくれた。@ Photo ④

◇サン・マルスランとサン・ジョゼフ・ルージュ・レ・グラニット by ミシェル・シャブティエ（M.Chapoutier）

「違う産地同士のマリアージュが私の最高の体験ではあるが、あえて同郷同士を挙げるならこの組み合わせ。サン・マルスランはトム・ド・シェーヴルに似ているが、完全に牛乳製のもの。逸話として、なぜ私たちの地域でシェーヴルがチーズの王様とみなされ、山羊の乳がより珍しく高価であるのかを知るのは興

味深い。熟成士と農家（熟成しか行わない人は少数だ。複合農業は二次的あるいは副次的な収益が可能となる）はかつて、わずかに牛乳を混ぜてごまかすこともあった。ドローム県にはサン・マルスランと呼ばれるトム・ド・ヴァッシュがあり、アルデッシュではそのいとことしてサン・フェリシアントと呼ばれていた。それらは山羊乳のチーズのように乾燥させ硬くする代わりに、熟成により非常にクリーミーなものとなった。よいサン・マルスランは流れ出し、小さなスプーンでくって食べることができる。※

チーズの大半は赤ワインよりも白ワインにより合うとだんだんいわれるようになってきたが、牛乳製のチーズについては、つまりサン・マルスランのようなどてもクリーミーなトム・ド・ヴァッシュについては、あえてストラクチュアのしっかりしたシラーの赤ワインを合わせたい。石灰質（沈積性）のテロワールに由来する原料乳を発酵させたチーズは、花崗岩（マグマ）のテロワールからくるシラーのワインと対照的であり興味深い。だからサン・ジョゼフ・ルージュ・レ・グラニットを提案するのだ。チーズのクリーミーなテクスチャがワインのミネラリティやテンションを広げ、応えてくれる」@ Photo ④

同じくローヌを代表する造り手、ギガルのマルセル・ギガルさんからは「フレッシュ、青カビではなく、熟成したシェーヴルもしくは羊乳のチーズに、白ワインであればエルミタージュ・プラン2012を、なめらかな赤であればコート・ロティ2009、2010、2012を合わせると最高のマリアージュ。地元のチーズであればシェーヴルのリゴット・ド・コンドリューがお薦め」とのコメントも寄せられた。

◇パローロ2012とロビオラ・ディ・ロッカヴェラーノ by エリザ・スカヴィーノ（Paolo Scavino）

モダン・パローロの旗手ともいわれるパオロ・スカヴィーノ。当主エンリコ・スカヴィーノの娘であるエリザさんが烟と向き合い、眞摯にワイン造りを追求している。

エリザさんは「ピエモンテ・アスティ県ロッカヴェラーノで造られる山羊乳製のチーズ。私たち家族はほぼ毎日食べている。造り手はアルタ・ランガでピオロジックを実践する小さな農家アマルテアのもの。非常に伝統的でDOPの規定に沿った製法により、乳の温度コントロール、商業的に流通している酵母や保存料の使用は禁じられている。このチーズは生産から少なくとも一週間以内に消費することが可能で、フレッシュなものは食べるまでに乳の自然な乳酸

発酵が起こる。10日以上の熟成を経ると、表皮が自然に赤みを帯び、チーズの香りをさらに引き立てる。30日以上の熟成になるとまさに芸術作品で、通好みの味となる。パローロ2012に合わせたときは、短い熟成による低脂肪分とスピアイシーさが結び付いて非常に心地よい味わいとなった。この繊細でクリーミーなチーズにパローロのものつタンニンが完璧に調和し、さらにパローロの味わいの特長を一切損ねることなく、ワインの品質を引き上げてくれる体験だった。

そのほかピエモンテにはラスケラ（牛乳製、時に羊や山羊の乳を混ぜることもあるセミハード・タイプのDOPチーズ）もあり、これにはランゲ・ナッピオーロ2014を。ムラツツァーノ（羊乳製、時に牛乳を混ぜることもあるハード・タイプのDOP）にはドルチェット・ダルバ2015、そしてブラ（牛乳メインのハード・タイプの山のDOPチーズ）にはバルベーラ・ダルバ2015を。また、フィアンディーノが手掛ける牛乳製ハード・タイプの20カ月熟成のセレツィオーネ・フィアンディーノ・リセルヴァにはパローロ・ブリック・デル・フィアスコ2006を薦めたい」と。@ Photo ④

◇マキシモ・ソーヴィニヨン・プラン・ボトリティス・シネレア2006とフォルマッジオ・ディ・フォッサ by ミケーレ・ペルネッティ（Umani Ronchi）

マルケをリードする生産者、ウマニ・ロンキ。ジュセッペ・カヴィオラをコンサルタントに迎え、安定した品質を生み出すことで知られる。

「ペーザロ・ウルビーノ県カルトチエートでつくられる羊乳製チーズ。3カ月間外気にさらして熟成を行い、8月になるとチーズを干し草でくるみ、温度が一定の地下の凝灰岩の穴にそれを埋める。伝統的には3カ月の熟成後、11月25日に掘り起こされる。このチーズはややスパイシーで非常に明快で凝縮した味わいをもっている。食べるときにはよく蜂蜜が添えられるが、私は甘口ワインを飲みながら食べるのが好きだ。マキシモと合わせたときには本当に驚いた。ワインのものつ凝縮感と長い余韻がチーズの強さを和らげながら、スパイクやフレイバーを引き出したのだから」とオーナーのミケーレさん。@ Photo ④

※サン・マルスランはもともと山羊乳製だったが、20世紀に入り、大量注文に応じきれず、次第に牛乳を混ぜてつくられるようになり、ついには牛乳のみになったという。山羊乳と同じように熟成させたものの、山羊乳ほどのコクを望めないため、山羊のように硬く締めるのではなく、トロトロの熟成を目指す製法に変えたという。