井上 愛子の

人生でやりたい100のリスト

THE BUCKET LIST

11

AIKO INOUE

1986 年生まれ。
第1回 J.S.A. ソムリエ・スカラシップ最優秀賞。
J. S.A. 認定ソムリエ
C.P.A. 認定チーズプロフェッショナル
AISO 認定オリーブオイル ソムソエ

旧姓・大森。
結婚して偶然にも井上塾長と同じ姓になりました。
現在 徳島県在住です。

BUCKET LIST 11
熟成や発酵による味の違いを知る

チーズ熟成士という仕事に憧れます。

チーズの本場フランスでは立派な職業として地位を築いている熟成士ですが、我が国で仕事はチーズ熟成士ですと言ったら、かなり珍しい部類、そもそも職業として成立しているのか疑問を持たれそうな位置付けです。

熟成士の仕事は、農家で手作りされたチーズの中から特に質の良いものを見極め、その味わいを熟成庫で最大限に引き出すこと。チーズの熟成を主とするところがチーズの製造を手がける職人との違いです。

日本では製造から熟成の工程を同じ人や会社が行うことがほとんどでしょうから、熟成を単体として行う仕事は必要とされないのかもしれません。そもそも熟成による味わいの違いを意識できるほど食卓にナチュラルチーズが馴染んでいないので需要が低いという背景もあります。

熟成による違いをもっと身近に意識できそうな食品で考えてみると、日本でも少し古い時代では、あの家の奥さんが作るぬか漬けは絶品、おばあちゃんのぬか漬けは誰にも真似できない味、などの評判があって、説明はできないにしても各々の家で熟成具合に好みがあったはず。韓国だとキムチがそれに当たるでしょうか。

そういった味の違いを研究し、自前の熟成庫で日々状態を確認しながら最適な熟成状態へ導くためのあらゆる作業を行うこと、これが熟成士としての腕の見せ所です。

長い歴史の中で先人達の知恵が詰めこまれた発酵や熟成は大変複雑な作業であり、発酵食品を販売するには専門家としての経験を通じて培った知識と感性が必要とされるのは想像に難くありません。微生物を飼い慣らす様はさながら魔法使いのようです。

フランスでは質の良い熟成チーズの作り手に人間国宝として【M.O.F】の称号を与えており、M.O.Fチーズ熟成士は社会的に高い評価を受け、文化の担い手として大きな尊敬を集める存在です。

実際、多くのものを食べ比べてみないと熟成や発酵による味わいの違いなんて理解できないもの。私も料理の延長線上に微生物をコントロールするという技術を勉強して、熟成士とまではいかなくとも、美味しい漬物をつける母さんと呼ばれるくらいにはなりたいと欲張っています。

四国では超貴重な手づくりチーズ工房「チーズの灯」
(徳島県鳴門市)