

チーズ

英名／cheese
独名／Kase
仏名／fromage
伊名／maggio、cacio

「醍醐味」の語源はチーズから生まれました。

牛より乳を出し、乳より酪を出し、酪より生蘇を出し、
熟蘇より醍醐を出すが如し。
醍醐最上にして衆病みな除かる。

仏典・涅槃經より

醍醐味の意味は物事の本当の面白さ、深い味わい、神髄で語源は仏教用語です。仏教と共に日本に伝来し、朝廷の貴族の間で「蘇」と呼ばれるチーズが健康食品として珍重されました。「蘇」は飛鳥時代頃から国内で作られ、文武天皇(697~707年)が諸国の国司に「蘇」を献納するように命じています。主な生産地は摂津国・味原の乳牛牧(現在の大坂市東淀川区の一部)などが知られています。

『源氏物語』の主人公「光源氏」のモデルと言われている一人”藤原道長”が「蘇」と蜜を煎じた薬を常用して糖尿病の治療に専念していたと日記『小右記』に書き残され、蘇は平安貴族のステータスシンボルでした。現在、古代の蘇を復元した製品が奈良県橿原市南浦町で販売。味は淡白で甘さをひかえた牛乳の香りがします。

文字によるチーズの最古はギリシャ詩人ホメロスによる「オデュッセイア・BC600~」に記述されています。チーズは日本人一人当たりの消費量は年間2キロですが、1位はフランス22キロ、2位はギリシャ19キロ、3位イタリア15キロです。ドゴール将軍が「600種類ものチーズを持つ国を統治するのは困難である」と息巻いたそうですが、チーズに限らずフランス人は自己主張が強く自分の好みを簡単には変えないので、地方毎に特色あるチーズがあります。

田舎のスーパーでどれが良いか迷っていると、土地の人が勧めるのは必ず御当地産です。チーズの脂肪分は腸で吸収されるので、赤ワインと一緒に摂ると「ポリフェノール」が脂肪分の吸収を抑えてくれるというマウスの実験が発表されました。チーズはワインと同じように作り手により、それぞれ独特的の個性をもっていますので、自分のお気に入りのチーズを手に入れましょう。



上写真のグラスに入っているCugnat・クニヤはブドウ果汁を煮詰めてベースにして、クルミ、ヘーゼルナッツ、洋ナシ、リンゴを加えた甘くないジャムです。フレッシュタイプ2~3日熟成のチーズにかけてお召し上がり下さい。又、フレッシュタイプチーズには蜂蜜も合います。



熟した洋梨のジューシーで甘く品のよい香り、とろける食感の果肉にゴルゴンゾーラ・ピカンテをのせて、口に運ぶと、特有の刺激的な香りに強めの塩味のこのチーズとのマリアージュは一度食べたら病みつきになります!オクソン屋上に咲くフェンネルの香りと野生種ルッコラの花の味も一緒に。他にリンゴとカマンベール、イチゴとマスカルポーネ、ブドウとブルーチーズ、イチジクとシェーヴルの組み合わせもクセになる魅惑的な味わい。

「チーズのないデザートは、片目の美女である」 美味礼讃の著者仏人ブリヤ・サヴァラン
「娘はミルク、花嫁はバター、女房はチーズ」 ドイツの諺