

チーズ

# 熟成士という仕事

チーズの本場フランスでは、「熟成士」という職業がある。生産者が作ったチーズを仕上げの仕事で、チーズの味を決めるのは、50%が作り手で、残りの50%が熟成士だといわれているほど重要な役割を担う。その仕事について、熟成士の久田早苗さんに伺った。

撮影 益永研司



写真中央はクラックビドゥ。久田さんに熟成士になることを決意させたチーズ。店頭ではじめて見た時は熟成が進み真っ黒でその見た目にまず驚き、食べた時のおいしさを魔法のように感じたとのこと。現在は、自らの熟成でも得意なチーズ。手前はオリジナルチーズ、桜もちこ。パスタフィラーチーズを特殊な技術で熟成し、もちりとした食感に仕上げた。塩漬けの桜の葉の香りがアクセントで日本酒とも合う。パリではシャンパンで。

チーズは、製品になってからも

熟成を続ける。もともと乳が持っている多くの自然菌に加えて牛や羊の乳に添加した乳酸菌が関与して、チーズに成形されてからも活動を続けるからである。乳酸菌を加えると乳に含まれている乳糖は分解されて酸性となり、悪い菌の増殖を防ぐチーズとして良好な状態が作られる。そこに、子牛の胃袋からとった酵素のレンネットを加えると乳は凝固する。しかしこの段階では、私たちが思い描くようなチーズらしい味わいはまだ感じられない。適度な温度と湿度の環境を整えた中で、熟成という工程、つまり乳酸菌やカビなどの微生物と酵素の働きによって、チーズのタンパク質や脂質が分解されて、チーズ特有の風味が生まれるのである。この「思い描くようなチーズ」を作っていくのが熟成士である。

熟成士としての最高位の称号である「メートル・デ・フロマジエ」を与えられているのは、世界でも1000人ほど。フランス人以外

ではさらにほんのわずかである。

日本人で初めてこの最高位を授与されたのが久田早苗さんだ。日本だけでなく、パリの16区と中心部のオペラ座界隈に2店のチーズ専門店を構えている。

## チーズを理解し、最適なものを選び出す

熟成士の資格は段階的に長い時間を経て得ていくものだが、高位のメートルは熟成のために用意された十分な広さの専門カーヴを持ち、自ら熟成をし、熟成チーズの専門店のプロフェッショナルである上に、プロとしてその資質や長期の活動、技術をフランスのチーズ界「ギルド」の中で認められ推薦、評価を受けなければならない

難しいものだ。

熟成士の仕事は、「大きくは3つある」と久田さんは言う。1つはセレクトターであるということ。フランスには生産地や製造法を細かく定め、伝統のチーズの味を守るための認証「AOC」（原産地統制呼称）がある。生産地や製法はもとより、それこそ牛が食べた牧草の種類や生えていた場所の標高まで厳しく調べるが、そうした環境や条件だけがチーズの味を決めるのではない。製造者それぞれの個性がチーズに出てくるからである。そのため熟成士は、自分それぞれのチーズに対してどのようなイメージをもって、どのような熟成を目指すのかを考えて、製造者を選ばなければならない。全

てを機械で行い、大量生産して

1日に何万个も作るチーズもあれば、自分で乳を搾り、手作りにこだわって100個程度しかできないチーズもある。どちらも規定さえ守っていればAOCという同じ評価になる。多岐にわたる製造過程を理解して、あまたあるチーズから何を選ぶかが、最も重要な仕事なのである。

2つ目は、チーズ本来が持っている良い条件をどれだけ引き出せるかであり、3つ目は、自分のオリジナリティを作りあげることだという。製造者の個性がチーズに表れるように、熟成士の個性もまたチーズの味を作り出す。「はたして個性を出して認めてもらえるかどうか。この3つ目が、私が熟成士としてやっていこうと決意した理由でした。全てのチーズが必ず同じ熟成で、同じ味が存在するのではなく、製造者や熟成士それぞれの個性を出してよいということは、日本人であっても、さらには日本人だからこそ表現できるチーズの世界もあるのではないかと



久田早苗  
株式会社久田取締役副社長  
チーズ王国熟成士  
日本人初の女性チーズ熟成士であり、2008年最高位MAITRE FROMAGERを取得。パリにも2店舗のチーズ専門店を構える。