

# 旬のシェーヴルの生産地を巡る旅 I

6月1日~3日にトゥールで開催されたチーズイベント「Mondial du Fromage」の翌日からスタートしたシェーヴル巡りの旅は、サント・モール・ド・トゥーレーヌからスタートしました。

報告：本間み子

## 観光協会 6月4日

毎年6月の第1週目、その週末にサント・モール・ド・トゥーレーヌのお祭りは開催されます。10年前までは、毎年のように通っていた私にとって懐かしい町並みです。観光協会が私たちを迎えてくださったのは、サント・モール・ド・トゥーレーヌ市長のクリスチャン・バリエ氏でした。

モダンな観光協会は2012年に完成したばかりで、谷間にかけての歩道橋のようにいくつかの足で支えて建てられています。自然を壊さず調和されているのがわかります。橋を渡るように中に入ると、展示ルームになっていて、歴史、生産者分布や産地、製法などがパネルで学習できるようになっていました。この建物の先の牧草地に、7種類の山羊を飼うプ

ロジェクトを推進しているのだと、バリエ市長は嬉しそうに語ってくださいました。

さらにバリエ市長は私たちをサント・モール・ド・トゥーレーヌの市庁舎や古い教会などにも案内してくださいました。週末はお祭りムードで多くの人たちで賑わっていたはずですが、この日は人影がほとんどなく、ひっそりと静まりかえっていました。石灰岩でできた町は、採石後の穴が残っているのだとか…。その穴を年に一度チェックしていることは今まで知らなかったことです。見所のポイントを押さえて楽しく解説くださるバリエ市長の優しさとサービス精神に、サント・モール・ド・トゥーレーヌ市への親しみをこれまで以上に感じずにいられませんでした。

## サント・モール・ド・トゥーレーヌ 騎士団によるセレモニー

サント・モール・ド・トゥーレーヌをこよなく愛し、草根大使として多くの方々に魅力を紹介して下さっているということで、羽鳥裕子さん、そして販売員としてフェルミエ渋谷店店長のファビアン・デグレが騎士に任命され、厳粛なセレモニーを執り行ってくださいました。たった二人のために集合したのは赤いマントをまとったサント・モール・ド・トゥーレーヌ騎士団たちが十数名。AOC(1996年よりAOP)を取得するはるか以前から騎士団は存在しており、需要拡大のための活動を続けてきたのです。名前を呼ばれた二人は、かなり大きめの一切れのサント・モール・ド・トゥーレーヌを食べ、シノンを飲み、誓いの言葉を唱えて晴れて騎士として迎えられました。サント・モール・ド・トゥーレーヌの歌まで披露して下さり、大いに盛り上がりました。もちろん、私たちにもサント・モール・ド・トゥーレーヌとワインが振る舞われセレモニーは終了となりました。

▼メダルと賞状をもらって記念撮影

▲サント・モール・ド・トゥーレーヌ 騎士団の登場

サント・モール・ド・トゥーレーヌを食べ、シノンを飲んで幸せそうに儀式は完了です。



▲素敵なテーブルセッティングに感嘆の声があがります。

▲レストランは草原の中です。突然に現れた洞穴▶

▲型から出したばかり、AOPのないサントモールと熟成違いが2種

▲サント・モール・ド・トゥーレーヌの形をしたスペシャルデザートをバリエ市長の奥様が自らサービス

▶パリエ市長を囲んで

▼全員そろって集合写真

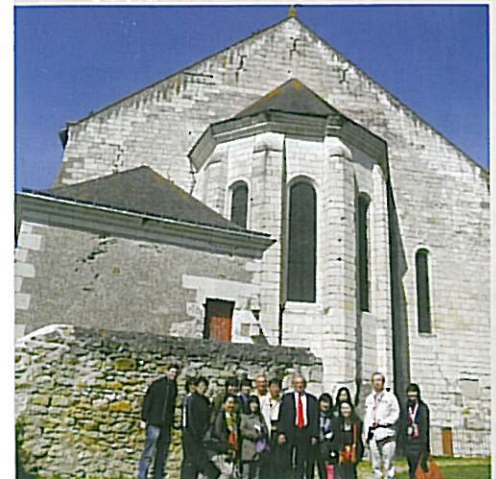
▶チケットと菓をおみやげにいただきました。

▶生まれて間もない赤ちゃん山羊。交代で抱っこさせてもらいました。連れて帰れなくなるくらいかわいい。

◀自然に敬意をはらった新しい観光局は、高架橋のようになっています。



市長自ら、サント・モール・ド・トゥーレーヌの町を案内して下さいました。



石灰岩の穴蔵でのランチ  
バリエ市長の粋な計らいで、石灰岩を採掘した後に、イベントなどで利用しているという隠れ家でのランチとなりました。バスを降りた牧草地の先には石灰岩をくり抜いた洞窟に美しくセッティングされたおしゃれな空間が。なんとナプキンリングはバリエ市長のお庭のお花だそう。ほかにもお皿を飾るお花やハーブもすべてご自宅で摘んでくださったようで、私たちは感動しながら、サント・モール・ド・トゥーレーヌづくしのお料理のおもてなしを味わってまいりました。



サント・モール・ド・トゥーレーヌ生産者「ル・クロ家」訪問  
サント・モール・ド・トゥーレーヌに限らず、農家製シェーヴルの生産者は減少していますが、一軒あたりの山羊頭数は増え、その結果生産量も増えています。サント・モール・ド・トゥーレーヌは39軒が農家製で生産量の30%をシェア。残りの70%は山羊を飼育する150軒の農家が出荷する乳を使い、6軒の酪農工場で製造しています。  
私たちが訪ねた農家は2006年に新規就農者としてスタートしたル・クロ夫妻の農場でした。再婚後に64頭の山羊を飼い、年々頭数を増やして現在は106頭の山羊のミルクを搾っているといいます。さほど広くはない工房に全員は入りきれず、二つのグループに分かれ、山羊小屋はご主人のクラウディさん、アトリエは奥



様のサンドラさんが案内してくださいました。山羊たちの人なつこくて可愛らしいこと。そしてチーズの作り方の丁寧さも、おいしさの理由として十分に納得いくものでした。  
木~日曜日までの4日間はマルシェでご夫婦交互に販売を行っているそうです。毎週首を長くしてくださるお客様と会うのが楽しくて、お二人とも販売の担当は譲りたくないと笑って話してくれました。残念ながら日本に輸出できるだけの量はないとのこと、残念ですが仕方ありません。そんな貴重なチーズなのに、灰付け作業のデモンストレーションだけでなく、試食までご用意してくださいました。旅の初日から彼女のチーズをたくさん購入し、バスに乗り込んだ私たちでした。