

タレツジョ

新型コロナウイルス感染拡大以前（英国のEU離脱以前）は、ほとんどのイギリスのスーパーでいつでも買うことができたチーズの一つ。しばらく、スーパーでは見かけなかったのですが、ここ最近、また見かけるようになってきました。

タレツジョは独特のフルーティーな発酵風味があり、甘いお味噌との相性がとても良いです。みりんやお砂糖などでほんのりと甘くした甘味噌をタレツジョに添えると、素敵な日本酒のあてになります。以下、随分前のインスタ投稿ですが、参考までに覗いてみてください(↓)

<https://www.instagram.com/p/Bqj7n6YnhwL/?igshid=19jq6ywwolkpw>



タレツジョ

スイスと国境を接するイタリアのロンバルディア州。北部にはアルプス山脈がそびえ、南部には平野が広がっています。アルプスから流れ出る水が平野に潤いを与え、この地では昔からチーズ作りが盛んに行われてきました。

数少ないイタリア産のウォッシュチーズの代表である「タレツジョ」も、この地で生み出されました。10世紀頃、ロンバルディア州のベルガモ県にあるタレツジョ渓谷で生まれ、原産地がそのままのチーズ名の由来となっています。当初は地元の人たちの保存食として作られ、近隣にある天然の洞窟で熟成されていました。しかし、近年の人気の高まりで、平野部の大規模工場で大産生産されるようになり、一口にタレツジョと言っても、山間部で作られるもの、

平野部で作られるもの、天然洞窟で熟成されるもの、人工的に管理された熟成庫で熟成されるものなど、実にさまざまです。当然、風味も若干異なります。全てに共通しているのは、ソフトチーズとしては珍しい大型正方形（一辺20センチメートル前後、重さ約2キロ）の形で、表面に四葉をかたどったタレツジョ保護組合の商標が刻印されていること。外皮はオレンジ色で、ところどころにカビが繁殖し、多少強い香りがあるものの、このタイプの典型的なものに比べるとその香りは穏やか。内部はむっちりとして、優しいミルクの甘みとコクの中に若干の酸味が感じられます。これからウォッシュチーズに挑戦してみたい方にはびつたです。

タレツジョを室温に戻し、そのままスライスしてリンゴやイチジクなどを添え、チーズが持つ本来の味わいを楽しんでみてください。同郷のロンバルディア州産スパークリングワイン「フランチャコルタ」を合わせるマリナーージュもお勧めです。

バターナッツ・スクワッシュとタレツジョのオープン焼き（4～6人分）

<材料> タレツジョ（約120g、1cm四方の角切り）、バターナッツ・スクワッシュ【スイートポテトやカボチャなどに代用可】（約1kg、4cm四方角切り）、パセリ（小さじ1）、オレガノ（小さじ1）、タイム（小さじ1）、ナツメグ（小さじ1）、塩・コショウ（適宜）



※フレッシュハーブを使う場合は、みじん切りにする。

1. オープンを200℃に予熱する
2. バターナッツ・スクワッシュを蒸し器で蒸す（5分強）か、電子レンジで加熱して少し固めに調理する
3. 2を耐熱オープン皿に並べ、オープンで若干の焦げ目がつくくらいに焼く
4. 3にタレツジョを散らし、その上に全てのハーブ、ナツメグを振りかける
5. 4をオープンへ戻し、チーズが溶けるまで加熱する（約5分）
6. 塩、コショウで味を調える

マティス 可奈子 | CPA 認定チーズプロフェッショナル / Culture & Culture Ltd. 代表
Academy of Cheese Training Partner / Associate

「チーズでヨーロッパ生活をさらに楽しく！」をコンセプトに、チーズ会やセミナー、イベント、ランチ会などを企画、開催。ヨーロッパでの日常生活をより楽しむための方法として、チーズのおいしさ、面白さ、文化的奥深さを知りたいことを提案している。

【cultureandculture.com | twitter.com/kanakomathys | instagram.com/cultureandculture】