

フランスのカマンベール村

チーズといえばカマンベール。ノルマンディーに発祥の地があります。本場のカマンベールチーズを食べに行こう！



パリから車で2時間半。カマンベール村に到着！



村に入って坂道を上ったらカマンベールの形をしたカマンベールの家にたどり着く。観光案内所もあるらしいので、村にカフェはないか尋ねたところ…。

カマンベール村は人口200人ほど。カフェやレストランはなく自動販売機でコーヒーを買ってください、と案内人。



ちょっと村を散策しようと坂を50メートルほど上ったら、村はもうおしまい。

反対方面に行くと、村で唯一伝統的な方法でカマンベールを作っている人がいるらしい。早速行ってみよう。



この人が、村で唯一のカマンベール製造者デュランさん。



外側に塩を振り掛けるのがカマンベールの特徴。一つ一つ手でふりかけた塩味が美味しい。

世界中にその名が知られているカマンベール。村にたどりつくまで、様々な種類の牛たちに迎えられ、大小いくつの丘を越えただろう。

小さな、小さな村だった。

(2007年7月8日)

カマンベールチーズの生みの親



カマンベール村の
デュランさんのラベ
ルに気になる女性
を発見！

「Marie HAREL」さん！

マリ・アレルさんこそ、カマンベールの生みの親。
昔住んでいた屋敷へ。

かつて使っていた器
具が保存されてい
る。

写真(右)はクリーム
分離機。



これらは、チーズの型。クリーム状の牛乳を流し
込んで固める。

その後、お隣の部屋で熟成させる。壁から自然
に吹き込む風がチーズを乾燥させる。



村の教会を見下ろせる高台にある、このお屋敷。
アレルさんは、パリ近郊から逃げ出してきた司祭
をかくまった。

そのお礼として、司祭はこのチーズの作り方を
伝授した。



村の名前がチーズの名となり、いまや世界中に
知られているノルマンディーのカマンベール。

アレルさんが作り始めたのはフランス革命が始
まった直後の 1791 年のことだった。

(2007 年 7 月 10 日)