



107

魅せられたチーズ「Braciuk」

ブラチユック
金丸弘美
食総合プロデューサー

2024年10月6日から16日までのイタリアの食の旅。この最後に旅行予定表になかった楽しく素敵な人と場所に引き合わせていただいた。北西部ピエモンテ州ブラ市のフィレンツォ・ジョリートさんと彼の運営するチーズショップ『Giulio Formaggi』だ。

ジョリートさんとも親しいエミリア・ロマーニャ州在住の岡崎啓子さんのおかげからだ。彼女は今、食と文化のコーディネーターと執筆を手掛けている。

実はジョリートさんのお店に伺うのは2度目。その前は、妻と旅をした2008年のこと。お店には厳選されたチーズがずらりと並んでいる。下に熟成庫があり棚に大きな丸い塊のチーズが並んでいる。この地域ならではのチーズ「ブラ・ドーロ」。伝統的な食品であることを保証するDOPのマークがついている。熟成させたチーズを仕入れてさらに熟成をすることがあると初めて知った。

昔のチーズ造りの機材も置いてあり、子どもたちの食の体験講座も行っているとのこと。お店にはワインもずらりと並び、チーズとワインとの相性を学ぶテイステイングも教えていただいた。

ジョリートさんの店で初めて味わい、すっかり魅せられましたのが「Braciuk」。ブラ・

ドーロを赤ワインの葡萄・バルベラの搾りかすで漬げこんだもの。名前を翻訳すると「ブラの酔っ払い」。チーズの周りが葡萄を搾った果実の綺麗な葡萄色で覆われている。柚子色のようなチーズとコントラストがとても綺麗。

「ワインが大好きでチーズを合わせたらどうなるかと試して生まれた」とジョリートさん。

妻は「ブラの酔っ払い」の魅力に惹かれチーズ好きになった。というのも彼女はチーズの独特の香りが苦手。ところがブラチユックは見た目がまるでチョコレートチップのよう。チーズの香りがしなくてすつと美味しく食べられたのだという。

ジョリートさんは、チーズのお店の3代目。



ブラ・ドーロを手にするジョリートさん

1920〜30年代にジョリートさんのおばあちゃんが、ブラの熟成したチーズをジェノバに運んでいたのだという。ジェノバはリグリア海に面した港湾都市で大きな貿易港。そこからチ

ーズは船で運ばれアメリカへ輸出されていた。長旅も保存が効くチーズだったからだ。1950年代。ジョリートさんの両親は、今とは別の場所のメルカート（マーケット）に店を出していた。ピエモンテ州はスイス、フランスにも近く山もあり交易点でもあったことから栄えていた。ジョリートさんは両親の店で働くこととなった。当時はチーズのほかにサラミも販売していた。

しかし20年ほど経つとスーパーマーケットの時代が訪れ、そちらにお客さんが移っていったことから一度、閉店をした。もうやれることはやっただけという思いもあった。

しかし数年後に現在の場所へ店を開けた。

その頃ブラでは1980年代にスローフード運動が生まれる。ジョリートさんも参加していたと伺った。2000年、ブラ市が拠点となったスローフード協会と連携しチーズの祭典が始まる。アルバ、ブラ、ランゲ・ロエロ観光協会、イタリア・チーズ協会の協賛も受けた大掛かりなもの。イタリア各地、海外も含めさまざまなチーズが登場する。なかでも味覚のワークシヨップが素晴らしかった。教室が設けられ、壇上には生産者とチーズ



店の前で。お土産はもちろん、ブラの餅つ払い

の専門家が並ぶ。机には皿に何種類かのチーズ、ワインがあり、素材と背景から紹介され、見た目、香り、味わい、触感をテイステイングして書き出し、ワインとの相性を試す。チーズの生

産地、国、牛やヤギなどの動物の違いなど、さまざまなコースがあり、その多彩で多様なありかたに圧倒されたのだった。

2007年にトリノにイタリアのよりすぐりの食材を集めて販売し食事もできる『イーターリー』が誕生する。チーズコーナーはイタリア全土のチーズがズラリと並び圧巻。ジョリートさんは、イーターリーのチーズの責任者としてオープンにも関わったのだという。

イーターリーが2008年に東京・代官山(当時)にオープン。輸出担当が当時勤務していた岡崎啓子さん。チーズ担当が片岡恵子さん。片岡恵子さんは、フランスに住んでいたがチーズに嵌り(はま)チー工房を訪ね独学。フランスから車でブラのジョリートさんの店も訪ね知り合い、推薦を受け代官山のチーズ担当となった。イーターリーを退職した後、一旦、故郷の北海道に戻り、その後、群馬県川場村の道の駅を夫と訪ねたとき、フレッシュ・チーズの魅力を語り『KAWABACHHEESE』の立ち上げに参加することに。そこで再びイタリアのジョリートさんを訪ね、また川場村にも来てもらいアドバイスも受け地元畜産家と連携した瑞々しいフレッシュ・チーズを世に送り出し大きな注目となる。その川場村も、岡崎さんに教えられて訪ね片岡恵子さんと再会することとなった。

銀座の『GINZASIX』6階に『イーターリー』があることを知り妻と訪ね、「ブッラータ・フレッシュ・チーズ」(モッツァレラの生地の中に生クリームと裂いたモッツァレラの生地「ストラッチャテラ」が詰まっている)がどんどのつたピザをいただき、チーズコーナーに「ブラチュック」を見つけ購入。

ジョリートさんとのブラでの再訪は、多くの出来事が巡り巡った至福の時間となったのだった。