

チーズ図鑑

THOMAS
ALBAGNAC EXPORT

フルム・ダンベール

Fourme d'Amber



外観: 表面は乾燥しており、白に薄く茶色がかったカビが点在。直径約 13 cm、高さ約 20 cmの円筒状
左写真は 125g のカット製品

中身: クリーム色の組織にほぼ均等に大きい粒状の青カビが点在している

食べ頃: 熟成約 1 か月で賞味期限内 (包装日より 90 日)

味わい: 青カビタイプながら比較的口あたりはしっとりなめらかでやさしい味

食べ方: そのままテーブルチーズとして。赤ワインによく合う。ライ麦パンにのせてトーストしても美味

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	0 g
熱量	332 kcal	脂質	25 g
たんぱく質	20 g	ナトリウム	1120 mg

“Fourme d'Amber” フルム・ダンベールはオーヴェルニュ地方、及びローヌ・アルプ地方のロワール県で生産されており、紀元前1世紀のシーザによるガリア征討の時代から作られていたと言われる非常に歴史のあるチーズです。フルムとはラテン語で「型」を意味するフォルマ (Forma) がなまったもので、フランス語でチーズを意味するフロマージュの語源になったとも言われています。アンベールは原産地であるアンベールの町の名前が由来しています。オーヴェルニュ地方ではフルム・ダンベールの他にも、カプロン、サレール、カンタル、ライオルなど数多くのAOCチーズが作られています。これはオーヴェルニュ地方に緩やかな山地が多く澄んだ土壌と水が良質な牛のミルクを作るのに恵まれていることが理由でしょう。また、フルム・ダンベールには親戚関係ともいえる“Fourme de Montbrison” フルム・ド・モンブリゾン



オーヴェルニュ地方

という同じく青カビのチーズがあります。フルム・ダンベールは成形したチーズの表面から塩を擦り込むように加えるのに対し、フルム・ド・モンブリゾンは成型前に塩を加えます。1972年にこの2つのチーズは、「アンベールとモンブリゾンのフルム」として一緒にAOCに認証されました。その後2002年に「フルム・ダンベール」「フルム・ド・モンブリゾン」として、各々が独立したAOCとして認められたのです。この判断には、製法や味が異なるということだけでなく、互いの生産者達のチーズへの強い愛着が生んだ結果ではないでしょうか。