

# チーズ図鑑



## エミー テット ド モアンヌ Emmi Tete De Moine



**外観:** 直径 約8 cm、高さ 約10 cmの円筒形  
重量 約800g

外皮は赤褐色で湿気を帯び、やや粘り気がある

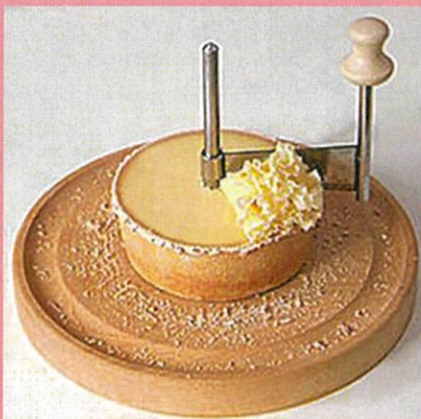
**中身:** なめらかで引き締まった組織。深みのある黄褐色

**食べ頃:** 熟成 約4~6ヵ月頃

**味わい:** 表皮には、少しシャープで鼻に抜けるような独特の香りがある。中身は穏やかな香りで、深いコクと甘みがある

**食べ方:** そのままカットしても良いが、主にジロールと呼ばれる専用の削り器で薄く削って食される事が多く、口当たりも軽くなり美味しさが増す。表皮の独特の香りが気になる場合は、表皮をスライサー等で削り取る

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1.0g
熱量	419kcal	脂質	35.0
たんぱく質	25.0g	ナトリウム	787mg



「ジロール」の上で花びら状に削られる「テット ド モアンヌ」

「Tete」が”頭”、「Moine」が”修道士”、“修道士の頭”というユニークな名前のセミハードタイプのチーズ。スイスのジュラ地方一帯で作られています。このチーズの名前の由来には、かつてこの地方の農民達が、修道士の人数分(頭数)だけこのチーズを献上していたから、という説や、円筒形の形に加え、食べる前に上面を切り取られたチーズの姿が”修道士たちの頭”のように見えたから、という説が信じられています。12世紀の初めごろ、この地方にある「ベルレー修道院」で考案され、別名を「ベルレーチーズ」とも呼ばれています。その後、地元の農民たちに作り方が伝えられ、現在のようにこの地方一帯で作られるようになりました。

1982年に発明された専用の削り器「ジロール」を用いることで薄く花びらのように削ることができ、その見た目の美しさと美味しさから、パーティーやお祝い事などで重宝されています。テット ド モアンヌが今日ほど有名になったのは、この発明に依る部分が大きかったことは間違いありません。

2001年にはAOC(原産地統制名称)を取得しています。現在まで800年以上に渡り守り続けられているジュラ地方の伝統的な製法が、このチーズの美味しさの秘密です。

2001年にはAOC(原産地統制名称)を取得しています。現在まで800年以上に渡り守り続けられているジュラ地方の伝統的な製法が、このチーズの美味しさの秘密です。