

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Gilde 
Club Japon

ギルド・クラブ・ジャポン

叙任式 / FOODEX JAPAN 2019

CHAPITRE DE LA GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS CLUB JAPON



ギルド・インターナショナル、そして日本支部ギルド・クラブ・ジャポンの存在をPRするため
日本最大の食品見本市「FOODEX JAPAN 2019」にて叙任式を開催。
会期中はブースを設け、国内外の多くの来場者にギルドの活動と
日本のチーズのレベルの高さをアピールした



ギルド・クラブ・ジャポン 叙任式&祝宴

2019.3.6 (水)

幕張メッセ/ラ・ジュエ・ド・シエル幕張

この3月、幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2019(第44回 国際食品・飲料展)」の中で叙任式を執り行いました。会場内の特設ステージでは漫画家のヤマザキマリさんが「プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド」に、ラ・ジュエ・ド・シエル幕張ではチーズの業界で活躍される17人が叙任されました。今回はギルド・クラブ・ジャポン設立から3回目となる叙任式となりました。

FOODEX会場での叙任式では、このためにギルド本部から来日されたロラン・バルテレミー会長が厳かな雰囲気の中で伝統的な儀礼に倣って執り行いました。また一般の来場者にも中世の雰囲気を色濃くまとった式典を見ていただくことができ、ギルドという団体のPRにもなりました。名誉ギルド会員を叙任されたヤマザキマリさんからは、中学生の頃にたったひとりでヨーロッパを旅行した時に出会ったサンマルセラン(フランス・ローヌアルプ地方の伝統チーズ)の思い出の話など、欧州での生活が長いヤマザキさんとチーズとの関わりについていろいろなシーンであったことをお話をいただきました。

その夜の叙任式の会場となったのは、隣接するホテルの49階にあるレストラン(ラ・ジュエ・ド・シエル幕張)。眼下に広がる夜景を背に、バルテレミー会長自ら「コンパニオン・ド・サントウギュゾン」9名、「ギルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド」6名、「コンパニオン・ドヌール」2名にメダルが授与されました。式典のあとの懇親会では、FOODEX JAPANで自社のチーズのPRに来日していたスペイン、フランス、イタリアなど海外の生産者のチーズが振舞われ、ギルドブースで出展していたギルド・クラブ・ジャポン会員の日本のチーズも並び、豪華なチーズビュッフェとなりました。ここでは参加した海外と日本の作り手が交流する姿も見られました。

現在ギルド・クラブ・ジャポン会員は100名を越えました。今後もより積極的に、会員同士や世界のギルド会員との交流を行う活動をしていきたいと思えます。



1. FOODEX JAPAN 会場内の叙任式ではヤマザキマリ氏にギルド発展に貢献していただける「プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド」が授与された。2. 夜の会場はラ・ジュエ・ド・シエル幕張。夜景を背景に地上180mの叙任式が行われた。



3.4.5. 懇親会の豪華なチーズビュッフェを手がけたのはジャポン会員とギルドブースを手伝ってくださった有志の方々。FOODEXのために来日していた海外のメーカーの方々と一緒にカットとサービスをしていただいた。卓上には多種多様な世界各国のチーズが並び、さながらチーズの万国博のよう。6. 叙任者は推薦者の紹介コメントの後、バルテレミー会長よりメダルが授与された。7. 本部長と一緒に記念撮影。

叙任者18名(順不同・敬称略)

コンパニオン・ド・サントウギュゾン Compagnon de Saint-Uguson



N° 7040

白居芳美 USUI YOSHIMI

栃木県。料理研究家。栃木県の食材を使い各地で料理教室を主宰。栃木県産食材とチーズを使った料理の開発とそれを伝える活動を精力的に行っている。



N° 7041

深澤朋子 FUKAZAWA TOMOKO

東京都。料理研究家。前職ではチーズのコンテストに携わっていた。世界のチーズ文化や健康を探る調査など活発にフィールドワークをこなしている。



N° 7042

佐久間啓子 SAKUMA KEIKO

神奈川県。チーズ、ワイン講師。2003年からワインスクールでチーズ講師を担当。チーズ生産者を見学するため毎年欧州へ研修旅行に出かけている。



N° 7043

石川さよ ISHIKAWA SAYO

千葉県。チーズ講師。フランス、スイスで計7年間チーズの熟成や店舗の販売を経験。帰国後はその知識と技術を活かし、広く一般にチーズの楽しさを伝える。



N° 7044

レイン マロリー LANE MALORY

東京都。チーズ講師、チーズ関連団体。2016年来日し、日本のチーズに関する情報を独自に集め、英語に翻訳して「The Geography of Cheese」というサイトを通じて世界に発信している。



N° 7045

松岡民子 MASTUOKA TAMIKO

埼玉県。酒販店経営、チーズ、ワイン講師。熊本でのワインショップ経営をしていた際にチーズの販売もしていた。現在はワイン、チーズのイベントやセミナーを主催している。



N° 7046

片山直美 KATAYAMA NAOMI

東京都。サヴァンニアフロマージュ&デイルー・ジャポン株式会社勤務。サヴァンニアフロマージュ&デイルー・ジャポンで社長秘書。これまでにギルド会長来日の際には通訳などを担当。



N° 7047

小笠原由貴 OGASAWARA YUKI

東京都。料理研究家、パン講師、チーズ講師、チーズライター。レストランの厨房スタッフ、チーズ販売店のスタッフなどを経て、現在はパン教室を主宰、チーズに関する記事の執筆など多方面で活躍。



N° 7048

椎橋文子 SHIBASHI FUMIKO

埼玉県。フリーランスデザイナー。チーズ輸入商社にてチーズの販売、PR部門を経て、現在はフリーランスの編集者、デザイナーとしてチーズ関連の冊子など製作を行っている。



ギャルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド *Garde et Juré de la Guilde*



N° 7049

人見厚子 HITOMI ATSUKO
栃木県。チーズショップ勤務。那須高原にある「フィンランドの森」で国内外のチーズの商品管理、接客販売をする一方、チーズ料理教室などのチーズのセミナーの企画運営もしている。



N° 7050

三浦 学 MIURA MANABU
北海道。のぼりべつ酪農館 牛乳、乳製品製造。2004年ののぼりべつ酪農館を設立、牛乳、乳製品、食肉製品を製造。2014年よりチーズ製造を開始。



N° 7051

山田かおる YAMADA KAORU
埼玉県。チーズ輸入販売(フェルミエ)。レストランでのチーズサービスの経験を経て、現在はチーズ輸入販売商社でチーズの営業や品質管理を任されている。



N° 7052

相田真実 AIDA MAMI
東京都。チーズ小売販売(明治屋)。2003年に明治屋に入社以来、ずっとチーズ販売に携わっている。

コンパニオン・ドヌール *Compagnon d'Honneur*



N° 7053

白井幸子 SHIRAI SACHIKO
東京都。パン職人、パン販売店経営、チーズ販売。2000年にミルク酵母パン店「マルツァルト」を開店。パンとともにチーズの販売、チーズ講習会を開催。



N° 7054

天谷英雄 AMANO HIDEO
栃木県。あまたにチーズ工房創業者。食品メーカーを定年退職後、2004年に那須町に念願のチーズ工房を設立。現在は長男の聡さんとチーズの製造を行っている。



N° 7055

佐藤貞之 SATO SADAYUKI
島根県。木次乳業株式会社 代表取締役。島根県の奥出雲で昭和40年台から健康に寄り、安全安心なパスチャライズミルクの製造や乳製品の開発を行ってきた乳業会社の経営者。



N° 7056

小野瀬 卓 ONOSE TAKASHI
東京都。三井食品株式会社取締役。大手総合商社で長年食品部門で業務に携わり、出張で訪れる欧州でチーズ文化の奥深さを知る。ギルド・クラブ・ジャポンの設立趣旨に賛同し、FOODEX JAPAN会場内での叙任式を実現させる。

プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド *Protecteur de la Guilde*



N° 7057

ヤマザキマリ YAMAZAKI MARI
東京都。漫画家、エッセイスト。10代の頃から欧州各地で生活。代表作の「テルマエロマエ」が2010年にマンガ大賞を受賞し、ブームとなる。現在はエッセイスト、コメンテーターなどマルチに活躍。

ギルド・クラブ・ジャポン会員の称号

レギュリエ会員「ギルド・デ・フロマジエ」

チーズの製造、流通、熟成、販売にわたるすべての段階での専門家。「ギャルド・エ・ジュレ」「プリュドーム」「メートル・フロマジエ」の3つの階級がある。

アソシエ会員「コンフレリー・ド・サントウグユゾン」

チーズ愛好家、レストラン経営者、美食家、ワイン愛好家。葡萄栽培および地方食文化に関する美食学、旅行ジャーナリスト。ワイン、美食学、地方食文化の教会会員。およびその特別な才能や名声により当協会に貢献できる個人。アソシエ会員の称号は「コンパニオン・ド・サントウグユゾン Compagnon de Saint-Uguson」。

ドヌール会員

国内外にギルドの活動についてを広く伝えていただける影響力があり著名な個人、会を運営していくためのスポンサーになっていただける個人。「コンパニオン・ドヌール・ド・サントウグユゾン Compagnon d'Honneur de Saint-Uguson」「プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド Protecteur de la Guilde」「ビアンフェートル・ド・ラ・ギルド Bienfaiteur de la Guilde」の3つの称号がある。

プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド叙任者より
メッセージ

Yamazaki Mari

ヤマザキマリ

漫画家、エッセイスト

人一番チーズ好きだという自覚があるわけではないし、特別チーズに詳しいわけでもない。それでいながら、今回のような名誉ある会員として叙任していただくのは大変異れ多いことなのだが、イタリア人の夫に今回の叙任を伝えると「いや、君は自覚していないみたいだけど、一緒に買い物に行くといつものチーズを買うかでものごく悩んでるじゃないか。あれはチーズに強い拘りがあるということだよ」という言葉が戻ってきた。そうだったっけ。不意に自分が普段暮らしているイタリアのパドヴァでの日常の記憶を辿る。確かに、いちいちチーズが食べたい、という欲求を認識しているわけではないけれど、私はさりげなく、ごく自然に毎日チーズを食べている。目の前で夫が自分用を買ってきた美味しそうなチーズを食べていけば、ちょっと味見させてよと必ず分けてもらっている。休日に夫の実家で食事をする際には食卓には必ずたくさんの種類のチーズが用意されているし、実家に近いアルプスのドロミティ山塊の周辺でドライブに行けば、近隣の農場や山小屋に立ち寄ってそこで作られている土地のチーズを購入する。

なるほど、全く気がついてはいなかったが、私は日々チーズと当たり前のように生きていた。あまりに当たり前過ぎて嗜好性を意識することもないが、チーズを全く食べないまま過ごすところまで強い違和感や不具合を感じるようになるのかもしれない。これは私にとってそういう食べ物だったのである。

遡ってみれば、私のチーズに対する意識というのはわりと早い頃に発芽している。

子供の頃よく見ていた「トムとジェリー」というアニメーションに、度々チーズが現れていた。円錐状のものが三角に切り取られた、黄色い穴ぼこだらけのその西洋の食べ物を、まだ四角いプロセスチーズの存在しか知らなかった私たちは、好奇の眼差しで見つめていたものだった。あれはいったい何なのか。なぜ穴が空いているのか。どんな味がするのか。

大正から昭和にかけてアメリカに11年暮らしていた祖父は、しかし私のそんな疑問にたやすく応えることのできる人物だった。あれはスイスのチーズだよ。アメリカは移民の国だから世界のいろんなチーズがあるんだよ、と。なんと、アメリカが移民の国である、ということを人生で最初に知ることのできたきっかけが、チーズだったわけだ。祖父は帰国後も西洋風の暮らしを通したひとなのだが、彼こそ無類のチーズ好きであった。私が嫌いな日本のプロセスチーズも、夜には好物のウィスキーの肴として美味しくうつつまんでいたのを思い出す。

それからしばらく経って14歳になった私は、突然母親に推されてフランスとドイツに暮らす母の友人宅を訪ねつつ、1カ月も1人で旅をする羽目になった。女学校時代からのペンフレンドとしてずっと交友関係が続いていた母の友人の家は、ローヌ地方のヴァランスとグルノーブルの間あたりで、周辺には農家がたくさんあるのどかな田舎だった。初めての欧州旅行で初めて振舞われた食事で、私は免疫のない味覚のものどんどん食べさせられることとなったのだが、そのうちのひとつが「この近所で作っている」サンマルセラン・チーズだった。私はまずその想像を絶する臭いに驚愕したが、言葉も自由にできないフランスの人たちと打ち解けるには外交力を味覚に託すしかない。臭かろうが免疫がなかろうが美味しく食べるのみである。そんなわけでフランスの旅で最初に私が食すこととなったチーズは、ちょっとばかりハイレベルなものだったわけだ。

「あなたも気に入ってくれたみたいだし、ぜひお土産に日本に持って行ってちょうだい」。母の友人は私が帰る日に、アルミホイルに包んだサンマルセラン・チーズを10個ほどトランクに無理やり詰め込んだ。冬だったこともあり、日本までの長旅をさほど慮らなかったのかもしれないが、成田空港のベルトコンベアで運ばれてきた私のスーツケースからは、あきらかに異臭が漂っていた。まだあどけない(くもないが)子供だったこともあり、訝しがられることなく税関はクリアできたが、考えてみればあれはあれでものすごい試みだったのでないだろうか。

自宅に戻った私はサンマルセラン・チーズをどさっと母に渡した。今から40年ほど前、日本にはまだ今ほどチーズに詳しい人がいたわけでもない。母もサンマルセランの強烈な臭いと、トランクの中で押しつぶされた形状に「うわ、なにこれ!」とえらく動揺していたが、ワイン好きの彼女はあつという間にこのチーズの魅力を理解した。そして母は勤めていたオーケストラの飲み仲間がこのチーズを配って好評だったそうだ。

そう、思い起こせば、私は何の意識もないまま、40年前にフランスのマニアックなチーズを日本に広める仲介人となっていたのである。だから、ギルドの名誉会委員に叙任していただいたことは、実は大変嬉しいことなのであった。普段チーズについてを特化して誰かと話すことなど殆ど無いから全く気がつかなかったが、この文章を書いているうちに、私にはチーズにまつわる世界中での思い出がまだまだあることに気がついた。だが、もうこのへんにしておこう。またきつとどこかでゆっくりチーズ談義ができる日が来ることを楽しみにしつつ。



去る3月5日から4日間、千葉・幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2019」にてギルド・クラブ・ジャポンのブースを出展しました。出展の目的は、チーズ製造に携わるジュレ会員のチーズを飲食関連の来場者に向けてPRをすること、そしてギルド・クラブ・ジャポンのPRということでした。(株)久田の協力で大々的なチーズの出展ブースの一角を間借りする形で展開できたことにより、日本全国、世界中からお越しくださった方々に熱意を持って(世界で選ばれたguilde)日本会員の自慢のチーズを試食紹介いたしました。

チーズのサービスには当ギルド・クラブ・ジャポンの会員が有志で入っていただきました。また出展されたチーズ工房の関係者の皆さまにもご登場いただき、来場されたお客さまとコミュニケーションを取りながら、自らチーズのPRをいたしました。また、FOODEX JAPAN 2019へ出展のために海外から来日していた多くの欧州各国のチーズ生産者や関係者もブースを訪れ、試食をし、アメリカ、デンマークのバイヤーからは自国で日本のチーズを販売したいという感想をいただくなど、大きな反響がありました。

ご協力いただいた(株)久田ならびに出展された工房各社、ボランティアスタッフを引き受けてくださった会員の皆さまにはこの場を借りて御礼申し上げます。

出展チーズ工房(順不同)

【町村農場】

ゴーダ、クリームチーズ、町村農場カマンベール

【共働学舎新得農場】

コパン、さくらアフィネ、レラ・ヘ・ミンタル

【タカナシ乳業】

ブリーズ・ドゥ・メール「フェッセル」、クリームチーズ、北海道モッツアレラ

【三良坂フロマージュ】

富士山(ふじやま)、花かご、フロマージュ・ド・みらさか

【那須高原今牧場】

なすの、りんどう

【ダイワファーム】

ヤマンクッパイ、ロビダイワ、モッツアレラ

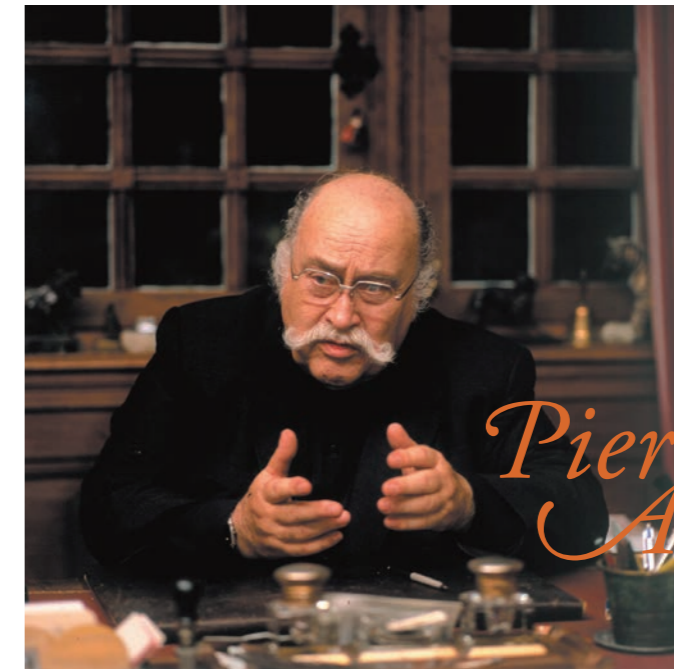


ブースボランティアの皆さま(順不同・敬称略)

【代表責任者】久田早苗

【会員】原田英男、山本恵美子、梶田泉、村中美恵、早川由紀、長沼美恵子、土屋かおり、臼井芳美

【チーズ生産者・関係者】中嶋貴人、武知世(タカナシ乳業販売株) 松原正典(三良坂フロマージュ)、大窪和利(ダイワファーム)



Pierre
Androuët

現在、世界中に6,000人以上の会員を有する「ギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジェ&コンフレリー・ド・サントゥギュゾン」。設立から今日に至るまでの歴史を追ってみたいと思う。

フランスには1954年に設立された「コンフレリー・デ・シュヴァリエ・デュ・タスト・フロマージュ・ド・フランス」が存在する。このコンフレリーの設立は、1950年農務省によって再建された乳製品のプロパガンダ全国連名の活動に対する不満から生まれたものだ。タスト・フロマージュの推進者の大半はパリのレ・アール(当時の中央市場)の卸売商人だったという。卸売商人とクレミエ(チーズ商)とは意見が異なり、政治的、哲学的にまで広がる争いは数年に亘り、亀裂は深まっていくばかりであった。

そうした中で1969年に銘クレミエの2代目であるピエール・アンドルウエは、最も気心の知れた仲間だったクリスチャン・カンタンやアンドレ・パジョレック(SOPEXA)、ジャン・バジョ(FNIL)らと共に新しい協会をつくる。プロフェッショナル向けの「ギルド・デ・フロマジェ」とアマチュア向けの「コンフレリー・ド・サントゥギュゾン」を設立したのだ。

ギルド初のシャピットル(叙任式)はその2年後、ヴェスールにて行われた。セレモニーで着用される茶色の重厚なマントは、ピエール・アンドルウエ氏のアイデアから生まれたものである。

パリ市庁舎の広場の前に建つエティエンヌ・マルセルのブロンズ像で見ることができるが、16世紀のパリ商人頭の衣装をヒントに、創立メンバーは金色の鎖をつけ、監督官は白い鎖をつける。新入会員は3色のリボンを受け取る

というのが決まりとなっている。この3色については、緑がブルーチーズを、れんが色が表皮を洗うタイプ、白は大多数のチーズにみられる白い生地を思い浮かべるからという理由で選ばれているようだ。

メダルのデザインについてピエール・アンドルウエは、ラール辞書の挿絵やフランス地方を描いた切手のデザインを担当した記章学者のロベール・ルイに制作を依頼している。光輪に照らされて中央にいる人物はロンバルディアの羊飼いサン・トゥギュゾンだ。彼は雇い主から飼育を任せられた羊や羊乳から製造したチーズを貧しい人たちに分け与えたことで、避難され、虐待を受けた人物である。

初代会長、ピエール・アンドルウエは1915年、アンリ・アンドルウエの1人息子として生まれる。非常に優秀で、特にピアノに才能を示しただけでなくボーザールでは建築学を専攻した。しかし19歳の時、家業を手伝うために学問を中断する。インテリである彼は英語、ドイツ語、スペイン語、イタリア語を自在に操るのみでなく、あらゆる分野についての話をすることができたという。

1962年、彼の野望が実ったともいえるワインカーヴを持つ本物のレストランを、アムステルダム通りに開店した。丸天井でカーヴを描いたデザインが美しい、ボックススタイルのレストランだ。暖炉はクリュニュー美術館のレプリカ、壁には七つの大罪が見事に描かれている。

2代目会長であるロラン・バルテルミー氏は当時23歳。そのときから彼の知識やオーラに魅せられていたという。

1994年にギルド会長を退任した後は静かな余生を送り、2005年2月、89歳で亡くなった。チーズ業界の発展への貢献を心より称えたいと思う。

text by Rumiko Honma

Makers Night vol.1

ギルド・クラブ・ジャポンのジュレ会員のチーズメーカーに、チーズ作りのことチーズビジネスのことなどをインタビュー形式でお話いただくトークイベントを開催します。第1回目は東京で初のチーズ工房として7年前に誕生した「CHEESE STAND」の藤川真至さんをお招きします。トークイベントの後のチーズを囲んだ懇親会もどうぞお楽しみに。



メーカーズナイト Vol.1 藤川真至 氏

7月9日 [火] 19時～21時

〈第1部〉トークイベント

「CHEESE STANDのこれまでとこれから
— 都心でチーズ工房をすること —

〈第2部〉懇親会

CHEESE STAND 自慢のチーズを
初夏にピッタリなワインとともに

会場 4th【フォース】 渋谷区鉢山町 2-6

会費 ギルド・クラブ・ジャポン会員 3,800円
一般 4,800円

定員 25名 (先着順)

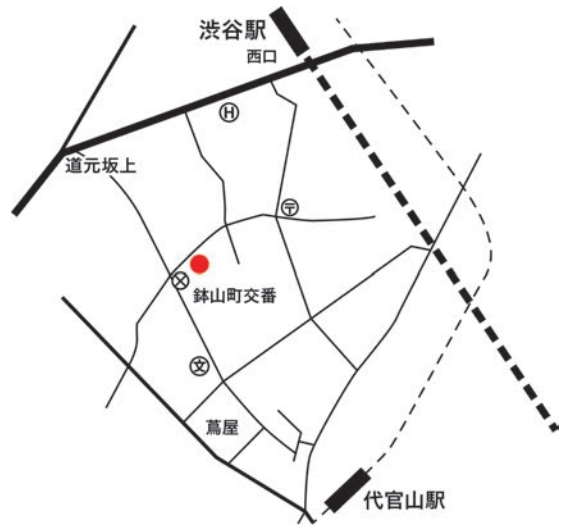
申込み guilde.club.japon@gmail.com まで

メールにてお申込ください。

件名を「メーカーズナイト申込み」、

内容に「氏名」「申込人数」「連絡先電話番号」を明記してお送りください。

〈キャンセルポリシー〉7月6日以降のキャンセルは全額いただきます



4th【フォース】

JR「渋谷駅」西口から徒歩8分

東急東横線「代官山駅」から徒歩10分



今後の活動予定 (叙任式)

2019年

6月15日～17日 オーストリア、チロル

6月20日 カナダ

6月30日 ファンシーフードショー (ニューヨーク)

8月2日 アメリカンチーズソサエティ リッチモンド

8月4日～14日 ブラジル

9月20日 ブラ

9月21～23日 ブルゴーニュ クロ・ド・ヴージュ

2020年

2月23日 サロン・デュ・フロマージュ

8月28日～30日 ヴァル・カヴァーニャへの巡礼

(叙任式50周年記念祭)

ギルド・クラブ・ジャポン **Guilde Club Japon**

〒186-0004 東京都国立市中 1-16-7

E-mail: guilde.club.japon@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/2017clubjapon/>

ギルド・インターナショナル本部

Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon

<https://www.guiledesfromagers.fr/>