

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Guilde Club Japon



イタリアとスイスの国境に建つオラトリオ礼拝堂

ギルド50周年式典の予定会場は チーズの守護聖人がいる 小さな礼拝堂

2017年春に発足したギルド・クラブ・ジャポンは、今年4年目の春を迎えました。会員が誇りを持てる会づくりを日本の皆様とともに励んでいきたいと思っておりましたが、コロナが蔓延し、すべての予定は白紙になってしまいました。

また、2020年8月30日にはスイスとイタリアの国境にあるオラトリオ礼拝堂(上写真)で、ギルドの50周年を祝う記念式典が開催される予定でしたが、これもまた、コロナのためにかないませんでした。

この礼拝堂には、ギルドのメダルに描かれている「サントユグヰゾン(聖ユグヰゾン)」の像があります。聖ユグヰゾンは7世紀頃に生存していたイタリア、ロンバルディア地方のカヴァルナ溪谷の羊飼いでした。彼はチーズを貧しい人に分け与えていましたが、そのことに怒った主人に殺されてしまいました。そして彼はのちにカヴァルナ溪谷の殉教者として聖ユグヰゾンと呼ばれるようになったのです。そしていまなお、オラトリオ礼拝堂の聖ユグヰゾンはチーズの守護聖人として崇められています。



上：礼拝堂内部

下：礼拝堂の中にあるチーズの守護聖人聖ユグヰゾンの像

ギルド・クラブ・ジャポン 全会員の皆様へ

2020年のスタートと共にコロナ禍に見舞われ、様々な活動が足止めされ、先の見通しも立てられず、会員の皆様にもメッセージが送れませんでした。しかし、2021年は心機一転、新しい時代を作るべく、動き始めています。ここに改めて、役員一同よりごあいさつさせていただきます。

会長

ロラン・バルテレミー

ROLAND BARTHÉLEMY

親愛なるギルド・クラブ・ジャポン会員の皆様

フランスの現在の感染状況はヨーロッパや日本同様、大変厳しいものです。特に現在は会合や遠征といった活動が困難となっています。

しかしながら、今年も我々のギルド活動は継続し、以下の活動ができるよう希望を抱いております。まずはフランスのツールで開かれるMondial du Fromageでのチーズコンクール。そしてコンテチーズ(A.O.P.)の新たな熟成庫のお披露目に合わせたFort des Roussesでのギルド・インターナショナル・フロマージュの叙任式(10月16日～18日)です。

我々はいま、大変困難な状況下ではありますが、ギルド・クラブ・ジャポンにおかれましても本年も活動を継続し、ますます発展することを期待しています。

日本の皆様に大いなる信頼を抱いております。

皆様も、健康にくれぐれも留意されてください。

また、皆様とお会いできますように！

親愛の気持ちを込めて

ロラン・バルテレミー



副会長

久田早苗

SANAE HISADA

会員の皆様、こんにちは。常日頃の御協力に感謝しています。

Guilde Club Japonは発足して4年目を迎えました。コロナ渦の中にあつて、2020年1月に金子氏のチーズとアートのマリアージュのイベントを最後に活動もできず、様子見で終わってしまい申し訳ございません。今できることを真摯に考え、本年度はGUILDEらしい活動を織り込んでまいります。

まだまだ未熟な会ではありますが、世界とつながる唯一のGUILDEを皆様と一緒に充実させていきたいと思っております。文化の違う人々と繋がることで私達が刺激を受け、人生の向上が出来たら素晴らしいと思っております。



副会長

本間るみ子

RUMIKO HONMA

2017年春に発足したギルド・クラブ・ジャポンは、今年で4年目の春を迎えました。会員が誇りを持てる会づくりを皆様とともに励んでいきたいと思っておりましたが、新型コロナウイルスが蔓延し、すべての予定は白紙になってしまいました。

ギルドには、世界33か国で総勢約6500名が会員として名前を連ねています。会員同士が交流することで情報交換だけでなく友情も育まれると信じています。微力ですが、すばらしい日本のチーズを世界のギルド会員にアピールしたいと思っています。

そのためにも、海外は当面お預けにして、日本の生産者を訪ねたいと計画を練っているところです。

理事

宮嶋 望

NOZOMU MIYAJIMA



理事

佐藤 優子

YUKO SATO



日本の環境から生まれるチーズの味！

チーズは島国日本へ何時渡ってきたのだろうか。様々な変遷を経て、2015年から「ものづくり」は量産型から品質・土地の風土を活かすものへと変わった。日本でチーズをどのように作るか？牛・ヤギなどが食する草、飲む水は土地の味を作る要素になる。しかし、家畜の食する配合飼料も肝心の醗酵菌も外国産だ。輸入飼料を減らし十勝の環境で餌を造っているが、環境菌種が凄く多い！純粋な日本の醗酵が生むチーズの味にするにはもう少し先だ。

ギルド・クラブ・ジャポンでは、主に事務局任務を担当しています。みなさまへのご案内や出入金の確認などを行います。つまりご案内窓口役ですので、お目にかからずとも直接繋がりを持つてののかなあと思っています。

ギルド・クラブ・ジャポンでは会員さん同士が繋がって、ご自分の分野以外とのところでも情報交換をすることによって、刺激や影響をお互いに与えながら、さらにチーズ業界を盛り上げる、そんな場になるような活動をしていきたいと思っています。

みなさま、どうぞご協力のほど、よろしく申し上げます。

理事(新任)

山田好美

YOSHIMI YAMADA



素晴らしいご縁をいただき、この度ギルド・クラブ・ジャポンの理事を務めさせていただきます。

仏語の講師として25年間活動して行く中で、ロワール地方のシェーヴルをきっかけにチーズの世界に魅力されて参りました。現在チーズ講師の仕事にも従事しております。

ギルド・クラブ・ジャポンではフランス本部そして生産者やチーズショップの方々の現地情報をタイムリーにお伝えしていけるように努力して参ります。

フランスから日本に、そして世界へと広がるチーズの輪、皆様と手を携えて活動していきたいと願っております。

理事(新任)

松成 容子

YOKO MATSUNARI



はじめまして。今年度より会のお手伝いをする事になりました。

1990年代はじめ、パリでお店の地下カーヴを見せていただいたときから変わらない印象のバルテレミー会長。日本のチーズ界で活躍する2人の副会長。この3人の情熱と誠意の関係を核に、ギルド・クラブ・ジャポンがいい会に育つといいなと思っています。

私は編集者&ライターとしての活動が長く、発信者の思いを整理・翻訳して受け手に届きやすくするのが本業です。そのスキルを使って、チーズに出会ってよかった、ギルドに出会ってよかったという思いを皆様の間でつなぐ役目ができたら本望です。



濱野昌子さん

Compagnon de Saint-Uguson
料理研究家 サロン教室主宰
フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部理事
グランオフィシエ
フランス農事功労章受章者協会 (MOMAJ)
東日本料理学校協会 トックプランシユ表彰

私とチーズの長いお付き合い

私にとってナチュラルチーズとの出会いは東京オリンピック以前、夫の叔父である松平博雄がナチュラルチーズを持って来た時から始まる。その頃の日本は食糧事情が悪く国民の蛋白質が不足していたので、叔父は日本人にチーズが必要との思いから、カマンベールの試食を依頼してきた。カビに戸惑ったがいろいろなチーズを食するうち私はチーズの大ファンになった。カビのため、輸入許可が下りず苦労したが、最後は日本国民の為との叔父の思いが勝った。体は小さいが心が強い叔父を尊敬している。

国内でカマンベールを初めて食べたのは私かもしれない。チーズは私を大きくしてくれた。何より松平の叔父に感謝と、チーズを通じて出会った皆さんにお礼を申し上げ、一緒にチーズで乾杯したい。ギルド・クラブ・ジャポンの益々のご繁栄を祈って！

チーズの多彩さを、もっと食べ手に伝えなければ

世界的なコロナ禍の中、これもいろいろなことを熟考する良い機会となり、曖昧だった知識を確認したり、本を読んだり心の中では豊かになる部分もあります。こんな時期だからこそ地に足をつけてチーズのことを考えていく良い機会ではないかと思えます。

ギルドに期待することは、チーズを造る人、広める人、流通させていく人、チーズを食べる人の「チーズの輪」ができること。2つ目は日本において、チーズに興味を持つ消費者が増えている昨今ですが、各チーズの特徴や基本知識は広まっていないのが現状だと思います。ここがネックとなり消費者がチーズを選ぶことができない状況となっているのではと考えます。

シュレッドチーズだけでなく、チーズのヴァリエーションを知って、みんなが楽しく美味しくチーズを食べる日が来るといいなあ、と思い、毎日対面販売を続けています。

ナチュラルチーズをもっと身近な存在に

弊社では国内においてナチュラルチーズがもっと身近な存在になるよう日々業務を行っておりますが、その中で日本ではチーズは難解なものと思える傾向があるように感じる事があります。

ワインはその評価基準が生産者、産地、製造年、さらには醸造学等の学問的な良し悪しが味覚の良し悪しを上回る評価基準として重要視される向きもありますが、ナチュラルチーズもそれと同様に捉えられる事が屢々見受けられます。もちろん、商品の素性は価値判断基準において重要な要素であり必要ですが、裾野を広げさらに業界を盛り上げるには一部のワインのように堅苦しく型に嵌めず、美味しいと感じるものをもっと日常的に自分のスタイルで自由に楽しめる提案が必要だと考えています。何故なら誤解を恐れず言うとワインはシャトー（宮殿）で作られ、チーズはフェルミエ（農家）で作られるのですから。



工藤雅一さん

Garde et Juré
株式会社フロマック
代表取締役

ギルド・クラブ・ジャポン

会員の思い

チーズの仲間

1970年の初秋、フランスのパティスリーで働き始めました。朝4時に出勤して一通りの仕事が終わると7時から「カスクート」朝食が始まります。パゲットとフロマージュ各種。チーズ屋さんが熟成を見て本日のおすすめを用意してくれます。数々のシャルキュトリーと合わせて食べ放題。初めての本場のフロマージュに感動したことを思い出します。

昨今、コンビニやスーパーでチーズやケーキが特別人気ですが、消費者にその嗜好を正しく理解できるまで努力と啓もうが必要でしょう。私たちがギルドの一助となるようフロマージュの魅力と手づくりの伝統を紹介したいと思えます。



島田 進さん

Garde et Juré
有限会社パティシエ・シマ
代表取締役

森 節子さん

Garde et Juré
アルパージュ
店主



海外でも日本でも、活発な交流に期待

国際ギルドフロマージュ協会の一員として迎えていただいたのは、今から8年前の2013年6月。フランス・トゥールで行われた世界大会直後の夜のソワレで「メートル・フロマージュ」の称号を叙任頂きました。本来のステップとは異なる特例で思いもかけない叙任でしたが、世界一になった以上にフロマージュとして歴史あるギルドのメンバーに認めいただき、感激したのを覚えています。

以来、ヨーロッパはもとより、アメリカ、南米、アジア、中東など世界各国のギルドのメンバーと交流をさせていただいておりますが、家族のようにすぐに打ち解けてチーズ談議ができるという点では、チーズ仲間に国境も垣根もないということを実感します。国内のメンバーとの交流も活発に行われることを期待したいです。どうぞよろしくお願いたします。



村瀬美幸さん

Maitre Fromager
(一社)日本チーズアートフロマージュ協会 副理事長
世界最優秀フロマージュ2013

集える機会が減ってしまいましたが、
だからこそ、それぞれの会員の思いを文字で
寄せていただくページをつくりました。

すべての皆様に順次お声がけさせていただきます。
テーマは「チーズの仲間の期待すること」。

高梨信芳さん

Garde et Juré
タカナン乳業株式会社
代表取締役社長



伝統と本質を学び、 チーズを楽しむ仲間を増やしていく

私の育った古い家の裏に、錆びた牛乳缶が転がっていました。曾祖父が明治40年頃に牛を飼い始めた名残です。日本やフランスなどの牧場を訪問すると、当時の手搾りと違い、今はロボットなのかもしれませんが、牧場はいつも懐かしく、温かいです。

それぞれの土地に、風と土と草と微生物と、ヤギや羊や牛と人との長い共生の日々があり、そこから生み出されるもののひとつがチーズのように思います。様々なチーズの文化を広められている方々、ケーキや料理で価値を創出される方々、素敵な乳やチーズを生産される方々などのご指導をいただきながら、伝統と本質をひとつひとつ学び、チーズを楽しむ仲間を増やしていければと思います。



清水則平さん

Garde et Juré
清水牧場・チーズ工房
代表

信州の山岳地帯に根ざしたチーズを造り続ける

標高1600mの山岳地帯に位置する清水牧場では、雪解けの5月中旬から、雪が積もり始める11月中旬までの間、ブラウンスイス牛達やフライランド羊達が広大なまきばで腹が膨れるまで夢中で草を食みます。

放牧中のミルクで造ったチーズは香り高く、色素を多く含んだ濃い黄色。雪深い厳冬期に造ったチーズは濃厚でクリーム色。巡る季節のなかで、この違いを楽しみ、牛達や羊達と共に暮らす幸せを感じています。

今の作り手さん達はとても器用にたくさんの種類を作り、細かいところまできれいに上手に仕上げている方が多いと感じられ、感心しています。

私たちはチーズ製造を始めて36年、相変わらず武骨ですが、これからも信州の山岳地帯という気候風土に根ざしたチーズ造りをして行きます。

土方利恵さん

Garde et Juré
農家製チーズ製造準備中



チーズの背景に想いをはせ、 多くの人に伝えて楽しんで

チーズの美味しさに魅了されチーズを学び、学ぶにつれ、よりのめり込んだ。

製造に興味を持つようになり様々な文献をもとに自宅で様々なタイプのチーズの試作を重ねた。友人の紹介により標高1000mを超えるスイスの農家製チーズの生産者のもとで生活し、彼らの想いに耳を傾けた。その後チーズ輸入専門商社に就職。多くの生産者を訪問し話をする機会に恵まれた。

餌や環境を管理して牛、山羊、羊、水牛を飼い、ミルクを作ってもらい、人がチーズに加工する。シンプルだが世界中に千種類以上あるといわれるチーズ、それぞれの背景には歴史と文化、環境そして人の営みがある。美味しく食べて幸せな時間を過ごすのが一番だが、その背景に少し想いを馳せ、多くの人々に伝え楽しんでほしい。



トークショー&懇親会

第1部 見せるチーズプラトールの組み立ての秘密

第2部 マダム久田のフランス土産のチーズを囲んで

2020年1月29日 19:00~21:00

於：渋谷タイムシェアリング

JAPAN

令和2年のGuilde Club Japonのスタートは、当会員で日本チーズアートフロマージュ協会理事長、そしてチーズルームTOKYOの校長である金子敏春さんをお招きして「見せるチーズプラトールの組み立ての秘密」と題したセミナーを開催しました。

金子氏は2019年フランス・トゥールで行われたチーズ見本市のソワレで世界ギネスに記録された、長さ40m、重量1.5トン、800人分の巨大プラトールを作り上げた中心人物なのです。建築家でありデザイナーとして多くの建築物を創ってきた金子氏が掲げる理念とは、まさに建築学から得た経験や知識をチーズを通して世界中に感動を与える、人と自然をつなげる、そして心躍る文化を創っていくこと。たんに食べておいしいチーズが、立体的に形を変え、組み立てられ、美を追求し、アートとして人を魅了する。素敵です！参加者の皆さんも、こんな側面からチーズの中心にかかわる偉大な仕事があるのだと感動を受けたことでしょう。

金子氏の理念に引き込まれるかのように終始和やかで、笑いあり、感動のため息あり、美しい画像と共に魅せられた2時間でした。今後のさらなる活動を期待しています。

第2部は、パリからマダム久田が持ち帰った熟成チーズとワインでささやかな懇親会。講義内容の立体感には欠けるプラトールでしたが、ここはおいしさにスポットを当てて、40名の集まった会員さんと充実した新年初の活動となりました。

(報告：久田早苗)



579e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers

アメリカでの第579回叙任式にて 日本のギルドメンバーも交流

アメリカで牛乳やチーズの生産量トップを誇るウィスコンシン州。その州都マディソンで2年に1回チーズの世界コンテストWorld Championship Contestが開催されます。2020年3月3日～5日の3日間に開催されたコンテストには、日本のチーズもエントリーし、数々の受賞を果たしました。

このWorld Championship Contestの前夜、第579回Guilde Internationale des Fromagersの叙任式が行われました。コンテストの準備のために現地入りしていた私たちClub Japonのメンバーもこぞって参加し、新しく叙任された8名の方々をお祝いするとともに、集まったアメリカを中心とする海外のメンバーと楽しい交流の時を過ごしました。

アメリカらしいカジュアルでフランクな雰囲気のレストランでは、日本から来た私たちも温かく迎えていただき、そして翌日のコンテストにエントリーしている日本チーズにも、みな興味津々でした。

新型コロナウイルス感染症の影響で、この時以来、叙任式は世界のどこでも行われていないとのこと。1日も早く収束し、再び世界のメンバーと共に語り合える日が来ることを願ってやみません。

(報告：坂上あき)



U.S.A.

2020年3月2日 日

アメリカ ウィスコンシン州・マディソン

575e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers

パリでの第575回叙任式

「日本からの叙任者」も熱き輪の中に

毎年2月にパリで開催される農業祭。ギルド叙任式と祝賀会も毎回この機会に合わせて開かれます。2020年はチーズ関係者のためのチーズサロン「サロン・デュ・フロマージュ」開催の期間と重なり、予定より少し遅れてのスタートとなりました。

会場はパリ16区、高級住宅地パッシーにひっそりと佇むワイン博物館。中に入るとまるで洞窟の中のような感覚です。

式典は寒空の下、中庭で開催されました。日本からは木津多香子さんが新たに叙任。その後は、肩が触れ合うほど密な空間で、いくつもの国の言語が飛び交う和気あいの祝賀会です。フランス伝統チーズ6種類を中心に、日本、アメリカ、ブラジル、スイス、イタリアから会員協賛チーズの盛り合わせが並びます。パリで活躍中の久田恵理さんのオリジナルチーズ、桜葉で熟成させた水牛乳製「さくらもちっこ」は大人気でした。

(報告：本間み子)



FRANCE

2020年2月24日 日

於：MUSEE DU VIN

新しく叙任された
木津多香子さん(中央)

Compagnon de Saint-Uguzon



私が乳製品を嗜好品以上に意識したのは、25年前の阪神大震災の経験でした。水と食料が安定して供給される大切さを再認識し、これを機に酪農場を訪ねるフィールドワークが始まりました。後にチーズ工房も訪ねるようになり、訪問地は北海道から沖縄まで100か所以上になります。

食料自給率が低い日本にとって、酪農が堅持され、町々にチーズ工房が増えていくことは、いざというときの助けの一つにもなると考え、チーズセミナー等を通してチーズの応援・普及に尽力しています。

チーズとは本来、微生物も含む大地の恵みを取り込んで作られるものだと初めて教えてくれたフランスのブルー・ド・テルミヨン！その感動を忘れないよう、ギルドメンバーとして産地や作り手の素晴らしさを伝えていく活動を発展・継続させていく所存です。

WORLD 2020年度の活動(叙任式)報告

2020年1月20日 アメリカ サンフランシスコ
(Winter Fancy Food Showにて挙行)

2月24日 フランス パリ
(Salon du Fromageにて挙行)

3月2日 アメリカ ウィスコンシン
(World Championship Cheese Contestにて挙行)

以下は、新型コロナウイルス感染症予防のため中止になりました。

3月6~8日 イタリア フィレンツェ

6月13~15日 ドイツ ベルリン

6月29日 アメリカ ニューヨーク (Summer Fancy Food Show)

7月22~25日 アメリカ ポートランド、オレゴン (ASC Conference)

8月29日 スイス ロカルノ

8月30日 イタリア ヴァル・カヴァルニャ (叙任式50周年記念祭)

9月12~13日 フランス アルデッシュ (Concours national Fromanico)

9月26日 イタリア

10月3~5日 フランス フランシュ・コンテ

「ギルド」は、 チーズ仲間に出会う場所

副会長 久田早苗

GUILDEの会に加入させていただき、20年が経過しました。

GUILDEの会は、会員さんが主催者になって、その土地ならではの特色を持ったチャプター(=叙任式)を計画します。これまでもノルマンディでは海岸にテントを張って、スイスでは町の美しい教会の中で、イタリアでは本尊のある国境沿いの山頂で、と工夫をこらした楽しい会が催されました。遠くは、カナダやブラジルまでと旅行を兼ねたこともあります。ささやかな家庭的な雰囲気であったり、目を見張るような豪華さであったり。

中でも特に印象強いのは、GUILDEがまだ何なのかを知らない時にオリヴィエ氏が担当するチーズプラトー作りに参加させて頂いたISIGNY社の600人規模の壮大なチャプターです。

この時、私は主催者側の手伝い人として初めてGUILDEを経験し、翌年、仲間に入れて頂きました。そして8年をかけて職人としての階級を上って、最高位のMaitre-Fromagerを頂きました。

そうした中で学んだことは、Gilde de Fromagerとは、主催者が手を挙げて、地元で会員さんを呼んで、楽しく交流を交わす。そして仲間を増やしていく。そうした会であるということです。

私もまた、Gilde Club Japonの発足前に2度ほど手を挙げて、日本にGUILDEをお呼びし、日本と海外の会員さんをつなぐ機会に恵まれました。その仲間との交流で何を得ていくのかはそれぞれの立場で違ってくると思いますが、私自身はこの会で多くの作り手や同業者、熟成士の先輩たちに出会い、単なる知人ではなく、親密なご縁を得たと確信しています。

私という小さな人間が成長できたのは、GUILDEを通して偉大なチーズ仲間に出会えたからです。Gilde Club Japonはまだまだ始まって間もなく未熟ですが、会員さんのご協力をいただきながら成長出来たらと願っています。皆様にも素敵なお縁つなぎが出来たらうれしいです。

テントの外では、地元で獲れた生ガキのサービス。手伝いながらも、その手際の良さに目が釘付けになりました



波打ちぎわから見えるコタンタン半島



1999年5月に初めて経験したGilde de Fromagerの叙任式(Normandy bayeuxにて)と、その後の祝賀会。海岸沿いに設置した簡易テントの中ではダイナミックなチーズの演出に加え、ミルク缶やリグヴェロのモールド、大きな花のアレンジが華を添えました



2021年度の活動予定

- 【World】 9月12～14日 フランス トゥール(モンディアル・デュ・フロマージュ)
9月 イタリア ブラ(スローフード チーズ祭り)
10月16～18日 フランス ジュラ(ギルド叙任式@ Fort de Rousses)
11月3～6日 スペイン オヴィエド(ワールド・チーズ・アワード)

- 【Japan】 ただいま詳細企画(予定)
●国内の生産者をつなげるオンラインセミナー(6月)
●海外とつないで、オンラインチーズ情報セミナー(10月下旬～11月中旬)
●叙任式

事務局より

3月には会費納入のご協力、ありがとうございました。
なお、今後

① メールアドレス ② ご住所・電話番号
の変更があった場合は
下記「ギルド・クラブ・ジャポン事務局」まで
速やかにご連絡ください。

当会は皆様への連絡事項は基本的に「メール」で、
また、会報は「郵送」でお届けする予定です。

ギルド・クラブ・ジャポン [Gilde Club Japon](http://www.facebook.com/2017clubjapon) www.facebook.com/2017clubjapon
〈事務局〉〒186-0004 東京都国立市中1-16-7 E-mail: gilde.club.japon@gmail.com Tel: 080-5569-8359

ギルド・インターナショナル本部 [Gilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon](http://www.gildedesfromagers.fr) www.gildedesfromagers.fr