

# Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon

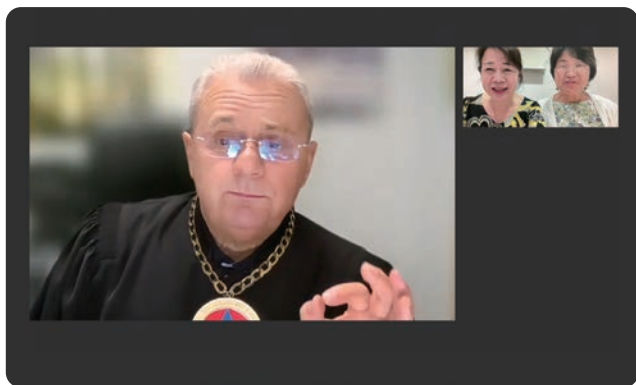


Guilde Club Japon

ギルド フランス本部会長

Roland ロラン  
バルテレミー  
Barthélemy 氏

オンライン インタビュー  
に聞く



日本は、20世紀後半から急速にチーズに目覚めていきました。“本場はフランス・欧州だ”と目利きが通い始めたころ、パリの有名チーズ店の一つとして「バルテレミー」の名を聞いた人も少なくないでしょう。そんな思い出話からスタートです。

Q (編集部 以下同)

グルネル通りのお店の看板チーズは何でしたか？

A (バルテレミー会長 以下同)

店で長期熟成したヴァシュラン・モン・ドールです。自店で4～5週間熟成させ、上皮をカットした状態で販売したのです。これが、開店の初年度から大人気となって、他店でもやるようになっていきましたよ。

Q お店運営で大切にしていたことは？

A 開店前に、すべてを完璧にすることです。熟成状態のよくないものは決して陳列しない。これが最優先でした。



## ロラン・バルテレミー会長の主な足跡

- 1949年 農業を営む祖父とチーズをつくる祖母、そしてパリでチーズ屋を営む両親のもとに生まれる。
- 1958年 父親ジャン・フランソワに連れられ、リアルで初めてカマンベールの選定に立ち会う。その後、チーズ職人養成学校を卒業。
- 1971年 パリ グルネル通りにチーズショップ「バルテレミー」開業。
- 1992年 ギルド・フロマジェ会長就任。
- 1997年 フランス最高職人 (M.O.F.) 制度にフロマジェ部門を加えることに尽力。1998年にMOF審査委員長に任命される。
- 2003年 自店を閉め、世界で「テロワール」の重要性を説きはじめる。
- 2013年 フランス ツールにて第1回モンディアル・デュ・フロマージュの開催にロドルフ・ル・ムニエ氏、ルフェーヴル氏らとともに尽力。
- 2014年 ワールドチーズアワード (於：ロンドン) にてチーズ功労賞授与。
- 2016年 北海道十勝温泉モルラクレットを視察。
- 2020年 チーズにおける生物多様性に関するフランス財団の名誉会員となる。



2023年3月8日(水) 18:00~19:00 セミナー 19:00~21:00 食事会  
於：東京 日比谷パレス

リアル企画

メーカーズナイト Vol.4

「枠にはまらないチーズ作り」

北海道虻田郡ニセコ町  
ニセコチーズ工房 近藤裕志氏



大手流通業から脱サラでチーズ工房を立ち上げた父。その基盤をもとに、独創性豊かに次々とヒットチーズを生み出す二代目、近藤裕志氏をお招きして、久々のリアル会。早春の日比谷公園の一面に、楽しく美味しい笑い声が響きました。



「初心を絶対忘れない」。これが締め言葉でした

まず紹介は、当会副会長の本間るみ子氏から。「私はもともとお父様と知り合いです。スノーボーダーだと思っていた裕志君が、こんな作り手になっての登場です。今夜のお話はとても楽しみです」。

続いて近藤氏。初めて作ったとは思えないほど手を尽くしたパワーポイントをもとに、自身がこの道に入ったきっかけやイタリア、フランス、ノルウェーでの研修、そして父親と週に1度は喧嘩をし、計画的家出も実行した確執の日々を、笑いを交えながら話します。

そして、本題。「枠にはまらない」とは？氏によると、父親が工房を作り上げたのが2005年、そこに氏が就職したのが2010年。その後、他に負けない

「売り」の商品として作り上げたブルーチーズ「空」が2013年にALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優秀賞を獲得。以後、受賞作品は増え、売り上げも伸び、2020年に「もっと広い場所に」と工房を移転させました。「製造室3倍、熟成庫3倍、売り場2倍と広げ、導線も機材も考え尽くして作った工房です。ところが美味しいチーズができない。この苦しみが続きました。そうなんです、自分が枠にはまっていたのです」。

「枠にはまる」。それはそれまでのレシピにとらわれていた、ということ。工房が新しい環境になったのに、自身の枠は以前のままだったのです。

「枠にはまらない」を實踐中

ニセコチーズ工房は、開設以来、複数の牧場から集められた合乳からチーズをつくります。



Q 当時の思い出を少し、お聞かせくださいませんか。

A 1974年に、エリゼ宮(大統領官邸)初のチーズビュッフェが開催され、大統領や500人の招待客にふるまったことですね。ほかに1日の閉店後や開店前に映画スターのカトリーヌ・ドヌーブさんやアラン・ドロンさんなどが通ってくれていたことです。アラン・ドロンさんは閉め切った店内でお好きな熟成エポワッスをブルゴーニュの白で楽しんでいましたよ。

世界を回ろう。「L'ART FROMAGER」を広めたい

Q 2003年、それほどの人気店を開けてまで、世界を回ろうとしたのは？

A 「L'ART FROMAGER」を広めたいと思ったからです。

Q 「アートフロマジェ」とはどんなことでしょうか。

A 説明が難しいですが、“フロマジェ\*の芸術性”、つまり、様々な製法で作られたチーズの個性や質を極みまで高めるチーズ取扱者の能力とでも言いましょうか。それは熟成ということを習熟しないとできないことです。世界に出て行ったのは、そのプロの技術を広めたかったからです。

Q 1997年にMOFにフロマジェ部門を作った動機は？

A 1972年にロスチャイルド男爵の夕食会にモン・ドールが採用され私も招待されました。その時、ポール・ボキューズ氏がMOFのクックコートにメダルのいで立ちで料理を担当していた姿に感銘を受けて「チーズもこうあらねば!」という使命感に駆られ、それから25年間、ロビイ活動をしました。チーズにもMOFが現れると我々に対する消費者の目が変わりました。プロの職業だと。ぜひ、日本にも作りましょう。これは私の夢でもあります。



(左) 1992年1月、夕暮れ時のチーズショップ「バルテレミー」 (右) 日本初のチーズ専門誌「アリストイアス」を手

Q 2013年には、コンクールも始めましたね。

A 奇数年開催なので、今年もありますよ。チリ、アルゼンチン、イスラエル、チベット、中国、モンゴル、ブラジル、さらに今年はアルジェリアからラクダのチーズも出品が予定されています。チーズの製造の多様性を知ることになります。そして人と人の交流の場にもなっています。

\*フロマジェとは、広い意味でチーズを取り扱うプロの職人を言う。

この30年間の日本の発展に、感動しています

Q アジアのチーズ文化の成長をどのように評価されていますか。

A アジアは大きな大陸を含む地域で、食習慣もそれぞれです。そんななか、この30年間でチーズ文化大国になったのは日本だけです。これは並外れた発展で、感動すら覚えます。そして、ギルドの私たちがこの発展に貢献できたことを誇りに思っています。

Q 会長の感じる“日本のよさ”、“日本らしさ”はどんなところでしょう。

A いっぱいあります。一つにはサービス精神。次に正確さ。そして何より和食とのマリアージュにうまく取り込んで、日本チーズ文化というユニークなものを作り上げたことに、本当に感動しています。

Q 最後に、2022年度に来日されての感想を聞かせてください。

A 日本には力強さを感じます。情熱を持って、一緒に最高のものを作り上げようとする努力が見えて、本当に素晴らしいと思いましたよ。

(インタビュアー・文/松成容子 通訳/山田好美)



Grâce à son Papa Jean-François, première sélection de Camembert de Roland Barthélemy à l'âge de 9 Ans.

約50年前までパリ中央にあった卸売市場「リアル」に父と出かけた幼少期のバルテレミー氏



実家は「フェルミエ」というクロディーヌ夫人はチーズ業界キャリア35年。コロナ下では二人で自宅にカメラを入れ、「アカデミー・オブ・チーズ」を配信。600人の視聴者がいたという





## “家畜たちとの生活”から始まった、人と、世界とのつながり

大阪の高校を卒業し閉塞感のある都会を飛び出し、母の故郷にある広島農業大学で酪農の世界に足を踏み入れたのが1993年、くしくもバブル崩壊の時でした。当時は自分が田舎で牛や山羊を飼ってチーズを作り、日本や世界の人々とつながっていくとは夢にも思いませんでした。

特に家畜たちとの生活は家族を強め、そのミルクから作られるチーズは日本全国また世界の人々との出会いの懸け橋となり、山奥の農村に賑わいと自信をもたらしてくれました。

そんなチーズ作りとの出会いがギルドの一員へと導いてくれたことに感謝しています。

ぜひ、これからも酪農やチーズの魅力を通して世界の人々とつながっていければと思っています。世界に出るとギルドメンバーである恩恵にあずかることが多いように思いますが、日本にいても、もっとギルドメンバーであることでより良い経験ができるように酪農家・チーズ生産者として力を注いでいければと思っています。ギルドメンバーの皆様とまた再会できる日を楽しみに、引き続き日々の仕事に邁進していきたいと思ひます！ 感謝!!

### 松原正典さん

Garde et Juré

三良坂フロマージュ 代表



### なるみつ 齊藤愛三さん

Garde et Juré

チーズ工房タカラ



## チーズ作りも、ギルドも、豊かな発酵を目指したい

タカラとはアイヌ語で「夢を育む」という意味を持ちます。その夢とは「土地の草を食べ土地の乳酸菌で発酵し土地のエネルギーをまとったチーズ」。

タカラはこの夢を「紡いで」います。

私たちの想い、これに関わる人々、土地、微生物、動物達。さらには時代が絡まり、よじれて時には戻ってまた絡み合う。

ギルドの活動もまた同じ「紡ぎ」。会員の想いのエネルギーと土地と微生物とが複雑に紡がれている。ギルドの発展にはその一つ一つの積み重ね、紡ぎがあつて形作られ、さらには国籍や国、異なる文化圏を広く網羅する精神の多様性があります。

健全な発酵は生活に密着し、私達を健全な状態へと導いてくれています。確かな歩みを急がず止めず、生きている事は全て素晴らしいと感謝の気持ちを大切にしたいです。

2016年、ギルドに叙任されてからも尚一層、豊かな発酵をしてゆきたいと強く想ひ続けています。

この場を借りて会員の皆様に御礼申し上げます。

## ギルド・クラブ・ジャポン

# 会員の思い V



### 鳥海容子さん

Compagnon de Sainte-Uguzon  
株式会社出口屋 副社長

## “ひとかけのチーズ”の力を信じて

中目黒にある酒販店「Deguchiya」でチーズの仕入れ担当、NPO法人チーズプロフェッショナル協会の専務理事、そしてフリーでのワイン&チーズ講師と、現在3つの側面からチーズと関わっています。いずれも「おいしさとお出会う楽しさ」が自分の中のテーマです。お客様から「このチーズ、おいしい!」という言葉が頂くと、ひとかけのチーズには、人を幸せにするチカラがあると感じる毎日です。

ギルドには2016年に入会させていただきました。ギルドの会員や生産者の方々との温かい交流が増えたり、自分の中での意識が芽生えたりと入会してよかったことはたくさんありますが、一番は大好きなチーズを通して世の中との関わりや繋がりが実感できていることです。例えば、天候不順や天災があれば生産者は大丈夫かと気になったり…。

おいしいものには必ず理由があります。それがどうしてなのかを知り、伝えることを心がけつつ、これからも謙虚に向き合っていきたいと思ひます。



### 山本恵美子さん

Garde et Juré

雪印メグミルク株式会社 マーケティング部

## チーズを美味しく輝かせるために

「目の前にあるチーズを美味しく輝かせたい」。仕事でもプライベートでも、この思いから広がります。

輝かせるためには、どうしたらいいか。気持ちを整える、チーズの状態によってナイフを使い分ける、ハーブを添える、器を選ぶ等、楽しみながら日々チーズと向き合っています。無意識に思っていたことですが、考えてみるとそれは、「チーズができるまでの環境、労力、時間」という背景があることでした。

「目の前にあるから口へ運ぶ」というより「美味しくさうだから食べたい」と思っ頂けることが理想です。

企業サイト、毎月更新「チーズクラブ」にて、チーズの美味しい食べ方や飲み物との相性等、ご紹介させて頂いています。また「チーズを大切に作る道具」をテーマに、現在チーズナイフの開発にも取り組んでおります。

日々感謝の気持ちを忘れず、会員としても貢献できるように丁寧に業務に臨む所存です。



### 佐野嘉彦さん

Compagnon de Sainte-Uguzon

sembrar 代表

NPO法人チーズプロフェッショナル協会 関東幹事

## チーズを“しなやか”に愛し、“しなやか”に食べよう

「しなやかに、食べよう。」これが私自身のキャッチコピーであり、企画編集やPRの仕事で掲げているモットーです。

「しなやかに」という副詞には、自分の芯は確かに持ちつつも環境要因を鑑みて柔軟に対応するという意味を込めています。しなやかに世界の食について学び、それを分かち合う。チーズにおいても、そういう気持ちで日々向き合っています。

これまでに、日本はもちろん、フランス、スペイン、アメリカでギルドのメンバーと交流する機会に恵まれました。いずれも国籍や職種を超えて、「しなやかに」チーズを愛してやまない人ばかり。

会員みなさん、海外に行く機会もまた増えてきましたので、ぜひギルドのバッジやネクタイ、スカーフを携えて、チーズの世界を旅しましょう! ギルドのおかげで、思いがけない出会いと学びがあなたを待っているかもしれません。



### 久田由美子さん

Garde et Juré

株式会社久田 販売部長・人事

## チーズの世界は 出会いがなくては始まらない大切な場所

チーズという物がこんなに奥が深いものだという事を、私は久田に嫁いで初めて知りました。接客ももちろんそうですが、チーズの造り手さんの所へ訪問し実際に現地を訪れなければ分からない事、知ることのできなかった事が山ほどありました。

当時私は店頭で接客をしていて、どんな人がどんな思いで作って熟成させていたのかも曖昧でした。とにかく造り手さんの想いは想像を超え、「わが子を育てる」事と同じだと聞いた時は感動的でした。これがまさに愛情なのだ。

こうして色々な人たちと出会って様々な想いを聞くことや、造り手と販売者の繋がりが大切なのだと学ぶことが出来ました。

新しい出会いや再会によって、これからもさまざまな形でチーズという生い立ちを私たちが伝え、一人でも多くのお客様にこの思いを届けられたらいいなと思ひます。





### 霜田早苗さん

Garde et Juré

Gelée Blanche 経営者  
信州ワインバレー構想推進協議会 委員

### 信州で、 作り手と消費者を繋げる橋渡し

チーズショップ「Gelée Blanche (ジュレ・ブランシュ)」を  
経営しております。

チーズに出会って、こんな素晴らしい世界があるなんて！  
沢山あるチーズの魅力を知って頂きたい！という思いで「美  
味しいチーズ、楽しいお酒」、「作り手さんの心、人を伝えたい！」  
をコンセプトに2005年にお店をオープンしました。

ショップができる前にもチーズのセミナー、ワークショップ  
等を様々な場所で開かせていただき、少しずつですがチーズ  
のファン、作り手さんのファンを増やしてきました。そして今  
も店内、店外でイベント等を開催し、作り手さんと消費者を  
繋げる橋渡しをしております。

また地元信州の美味しいチーズ、食材、ワイン、お酒など、  
広げていきたいという思いで、チーズとワイン、お酒、食材セ  
ミナー、他店とのコラボ、作り手さんの工房見学、体験イベ  
ントも広く開催しております。

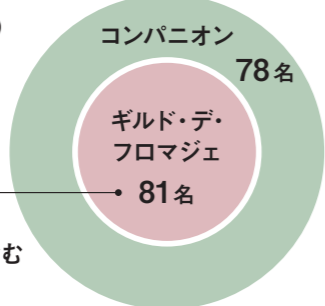
さらに繋がりができたプロの方達には、ライブ、個展、ワー  
クショップなど楽しんでいただくイベントも開催しています。

信州の豊かな自然、発酵文化、また日本、海外の素晴ら  
しい所も皆様に知って頂けるようこれからも魅力を伝え続け  
ていきたいと思っております。

### ギルド・クラブ・ジャポンの 会員構成

(2023年5月現在)

名誉会員5名を含む



### 高橋雄幸さん

Garde et Juré

株式会社デーリーファーム富士山 代表取締役  
那須ナチュラルチーズ研究会 会長  
一般社団法人 日本チーズ協会 理事

### チーズとの出会いが私の人生を変えた

私は、小学校時代はあがり症で学芸会ではお墓の役をやった。  
人前が苦手だった。

それから10年後、チーズとの出会いは2002年に来る。当時私  
は、新潟県黒川村の役場職員として北ドイツで酪農研修をしてい  
た。この時にチーズと出会い、帰国後に伊藤村長から御指名を  
受け、チーズの道を歩むことになった。

共働学舎では、宮嶋望さんをはじめ沢山の仲間に出会い、妻  
のゆかりと出会ったのも学舎であった。新潟時代は、胎内サント  
モールをメインに製造し、開業前には本間のみ子さんにもお目  
にかかれた。そして、結婚を機に那須に移住し、茶臼岳を作り、沢  
山の皆様にお会いでき、今は那須ナチュラルチーズ研究会の会長  
として、仲間と共に那須のチーズを盛り上げていく活動をしている。

酪農業界は、現在、過去にない厳しい状況にある。10年後、  
20年後に酪農家戸数が少なくなれば、現在乳の確保が出来てい  
るチーズ工場のうち数%はチーズを作れなくなるだろう。常に先  
を見据え、どうやって困難を乗り越えていくか。当事者の頑張り、  
国の積極的な支援と各地域での仲間づくりをし、今まで以上に組  
織化していくが必要になってくると思う。

全国組織の一般社団法人日本チーズ協会としては、これからも  
各ブロックでの活動を増やしていき、地域に愛される日本チーズ  
を目指し、私も理事として頑張っていきたい。

そしてまもなく、自分達家族のチーズ工房がいよいよ始まる。  
(株)デーリーファーム富士山は、栃木県から世界を目指して進ん  
でいく。



### ギルド仲間との出会い Vol.1

チーズ工房 Petit lait

### 久保晶子

Compagnon de Saint-Uguzon

### フランスでのGuilde叙任式に 参加してきました

2023年2月26日、パリで行われたGuildeの叙任式に参加して参りま  
した。

参加者の出身国は、開催国フランス以外にもアメリカ、アルジェリア、  
スイス、ブラジル、ドイツ、イギリスと、とても国際色豊かな叙任式でした。  
日本から遠く離れた外国で行われたおごそかな叙任式は、ふりかえれば  
自身が叙任された日本の式と同じ様子で、改めて、すごい集まりの一員  
になったのだと胸が熱くなりました。

叙任式の後には着席スタイルでパーティーがあり、そこでふるまわれ  
たアルジェリアのチーズは薬で包まれていました。参加の皆さんとゆっ  
くり交流を持つことができました。

このパーティーでは、お土産として持参した私が作ったチーズを参加  
の皆さんに味わって頂くことが出来ました。私はブラウンチーズと言われ  
るチーズを作っています。ホエイから作るチーズでノルウェーなどでは国  
民食とも言われているものです。日本獣医生命科学大学の三浦孝之准  
教授から幾度も助言を頂きながら改良を重ねたブラウンチーズは、一般  
的なそれとは異なる個性があり、『Miura Japon』と名付けました。

メインプレートのシュールルート料理の後に、プラトーにした2種類の  
Miura Japonが出されましたが、たくさんの方から賞賛や質問を頂きま  
した。先輩会員の方が通訳をして下さったので、皆さんと交流することが  
出来ました。話しながら興味深そうに耳を傾けて下さる様子、驚きの表  
情や笑顔は今でも鮮明に思い出すことが出来ます。

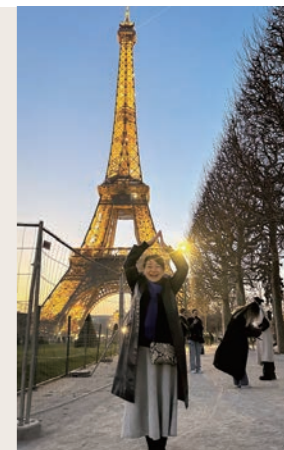
私は英語もフランス語も話すことはできませんが、チーズという食品づ  
くりを通じて、言葉の壁を超えて、ボーダレスに笑顔で世界中の人とつな  
がることができると実感しました。

しかしながら、東京の片隅でチーズを作っているだけではグローバル  
な世界につながることは難しく、Guildeという志をひとつにした集まり、  
場に参加して初めて扉が開かれたことを改めて感じました。Guildeの  
一員として招かれたこと、一員に加わることができたことを幸せに感じて、  
そしてその幸運を最大限に活かしてゆくことが大切なのだと思います。

### AKIKO KUBO Profile

- 東京都郊外に生まれ、元気いっぱい育つ。のちに看護師になる。
- 2011年 ナチュラルチーズのすばらしさに目覚める。かたっぱしから味わってみようになる。
- 2018年 生産者の心を知りたくて、落合一彦氏の工房を訪ねる。
- 2019年 那須ナチュラルチーズ研究会の一員となり、たくさん生産者と交流を深めるようになる。このころから大規模イベントなどでプラトー製作を任せられるようになる。
- 2020年 ブラウンチーズの製造に取り組むようになる。試行錯誤を繰り返す、もがく。
- 2022年 Guilde Club Japon 会員となる。

パリです 憧れのパリ



叙任式のプログラム。  
Guildeの正装をさせ  
て頂きました



アレンジを変えた2種のブラウンチーズ。  
笹舟を模した和テイストの容器で



パーティーにて。  
皆さん興味津津、作り手は心臓ばくばく



## 「十勝ラクレット」が、 品質保証GIを3月31日に取得！

### 十勝品質の会

共働学舎新得農場 代表 宮嶋 望  
(ギルド・クラブ・ジャポン 理事)

「十勝のチーズをラクレットにしよう」。最初にこれを指摘してくれたのは仏国から来たJ.Hueber (ジャン・ユベール) 氏だった。第1回サミットのおり、十勝の環境を見て、即座に答えてくれた。と同時に、彼が会長をしていたAOCの規定ではなく、それよりも条件の緩いIGPにしろう。仏国のラクレットはまだIGPの認証を得ていなかった。

平成4年3月に仏技術者にラクレット製造法を学んでから30年、GIの認証をいただけたことは本当にうれしい。このことを一番最初に伝えたいのはJ.Hueber氏だ。もちろんご家族に伝えたが、彼は2年半前に亡くなっていた。

地域認証を得るには1軒では不可能で、地域でそのチーズ製造が環境に適し、産業として成り立ち得ることが必要になる。チーズ生産を地域で取り組んでいないと世界的な認証は与えられない。十勝の自然環境、住人の生活・食習慣までも考慮したアドバイスだった。

6年前(2016年)から国はGI認証を始め、もう130品近くあるという。6年間でいろいろな食材が日本の食文化を支えてきた事で認証を受けている。素晴らしいことだ！その中にチーズで仲間入りできたことを本当に喜んでいる。これでHueber氏が目指したことは実現できた。ただ、これは「初めの一步」であり、日本の食生活の中に良質のチーズを仲間入りさせる道が見えてきたというだけだ。でも「良質のチーズは輸入品」という今までの常識を、日本にも世界に通用するチーズがあると、少し押し戻せると



ころまできた。

では、なぜ日本のチーズがGIの世界的認証をいただけたのだろうか？ 私は米国で酪農・チーズ製造を学び、欧州を歩き回り、チーズが地域の食文化を支えていることを知った。日本で牛を飼い、チーズをつくってきたが、何かが違う。言葉で言ってしまうと醗酵で醸し出す風味がどこか違うのだ。もちろん基本的なチーズ製造法はフランスの先生から学んだ。しかし、その先生方も環境、微生物が欧州とは違う事に気づいていた。ただ、どのように違うのか、どのようにしたら狙った味をつくっていけるのか、はっきりと判っていたわけではない。

ともあれ、日本で良質のチーズをつくれる事は世界に示せた。次は日本の自然環境を護っている菌を主体とした醗酵の醸し出す風味をチーズで表現したい。

実は、すでに十勝北部の環境菌でチーズをつくり、出来上がってきている。作り手の評価では「おいしい」！ただ、我々はチーズづくりを趣味でやっているわけではない。火山国日本というある意味特殊な環境で作上げたチーズがGIの称号をいただけたのだ。とてもうれしいと同時に日本の食文化、モノづくりの中で牛を飼い、チーズをつくる生活文化を育てたいという思いはいつそう強くなった。そしてそれが可能に思えてきた。ありがとうございます！

2023年度の活動予定【Japon】	2023年7月26日 ㊟ 夕刻	パートナーズナイト Vol.1
	10月15日 ㊟ 昼	2023年度叙任式(札幌会場)
	10月17日 ㊟ 夕刻	2023年度叙任式(東京会場)
	10月18日 ㊟ 夕刻	2023年度叙任式(栃木会場)

ギルド・クラブ・ジャポン Guilde Club Japon

【事務局】〒186-0004 東京都国立市中1-16-7 E-mail: [guilde.club.japon@gmail.com](mailto:guilde.club.japon@gmail.com) Tel: 080-5569-8359

<https://guilde-club-japon.org/> [www.facebook.com/2017clubjyapon](http://www.facebook.com/2017clubjyapon)

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