

# Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



## 叙任式を日本3会場で開催 3年ぶり、新たに55人を叙任



### 第4回（大阪会場）

2022年10月28日

リーガロイヤルホテル大阪

叙任 15名



### 第5回（東京会場Ⅰ）

2022年10月30日

ルヴェンソンヴェール駒場

叙任 24名



### 第6回（東京会場Ⅱ）

2022年10月31日

アンジェロコート東京

叙任 16名

ギルド・クラブ・ジャポンが2018年にスタートを切って間もなく、新型コロナウイルス感染症が蔓延。2019年3月の第3回叙任式を最後にバルテレミー会長も来日できず、日本でも集会に制限がかかりました。そして3年。待ちに待った叙任式がやっと開催できました。本部通算では第609回、第610回、第611回目の叙任式となります。

# 609e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers 第4回(本部通算第609回)叙任式 エレガントに、厳粛に、大阪の夕べ

2022年10月28日(金) 大阪会場  
リーガロイヤルホテル大阪(ダイヤモンドルーム)

大阪では、ほぼ円形の特別ルームで叙任式、そして祝賀会を開催しました。

まずは急なアクシデント対応に協議を重ね、特例として時間差の叙任式、パソコン画面を通してのズーム叙任式など、対策も会長の許可を得て、無事予定の15名が叙任。

続く祝賀会ではバルテレー会長から「3年の時を待ってやっと来日できてうれしい。いま、ギルドは35カ国9,000人になりました。さあ、日本もこれからチーズ界を盛り上げていこう」と力強いご挨拶がありました。



距離を保ちながらも優雅な空間で



叙任者代表でスピーチをする丹後ジャージー牧場の平林文子さん



「みんなで力を合わせていこう」とバルテレー会長



料理左から  
燻製香る鱈のサラダ仕立て ライムと青胡椒風味。ユメカサゴのポワレ 焼きナスのタブナード ブランド プランソース。阿波尾鶏モモ肉のポワレ 彩野菜添え 赤ワインヴェネガーソース。木苺とピスタチオのバヴェ 無花果のシャーベット



チーズの盛り合わせ(丹後ジャージー牧場様、ナカシマファーム様、トラットリア・イル・フィオレット様、サヴァンシア フロマーージュ&デリー ジャパン様よりご協賛いただきました)



大阪会場のワインは「サクラアワード」様からご協賛いただきました

# 610e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers 第5回(本部通算第610回)叙任式 秋の陽光に包まれる東京会場で

2022年10月30日(日) 東京会場 I  
ルヴェンソンヴェール駒場

東京第一会場は、東京大学駒場キャンパス内にある、東京大学のゲストハウス。テラスには陽光が明るく降り注ぐ秋の日でした。伝統の香り漂う2階で叙任式を終えると、昼開催の特典を活かし、記念撮影は木々が茂る小さな森のような庭で。

祝賀会は1階の大広間です。叙任者24名に加え、お祝いに駆け付けた会員、友人たちで会場には59名の笑顔が集いました。



叙任者代表スピーチは、ダニ研究者の島野智之さん



会長夫妻とクラブ・ジャボンの理事たち



料理左から  
グージュール・ソースブラン。自家製スモークサーモンとポテトのテリーヌ 青りんごとフロマーージュブラン添え。鹿児島産黒豚の煮込み シャルキュティエール風。無花果のコンポートにリブレとアーモンドのアイスクリームを添えて



チーズ盛り合わせ(くずまき高原牧場様、ボスケ・チーズラボ様、フロマーージュ・デュ・テロワール様、サヴァンシア フロマーージュ&デリー ジャパン様よりご協賛いただきました)



料理長の伊藤文彰氏を囲むバルテレー会長とクロディヌ夫人

## 活動報告

# 611e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers 第6回(本部通算第611回)叙任式 笑顔、歌、ひととき華やぐ東京の宴

2022年10月31日(日) 東京会場Ⅱ  
アンジェロコート東京

目白駅近くの東京第二会場は、結婚式としても人気の高いおしゃれな空間。「日本伝統の和装で参列して下さり、ありがとう」と、バルテレミー会長は大阪、東京問わず和装にことさら敬意を払ってくださいます。

祝賀会では次々と大物スピーチが続きます。さらに今回叙任されたプロシンガーの野田幹子さんのミニコンサートでひととき華やかに。60名を超える参加者で熱い夜になりました。



叙任者代表スピーチは服部幸應さん

当会の運営支援を表明して下さった久田寿男さん

会場のチーズ協賛者であり当会理事のフィリップ・ティールさん

生産者側からのコメントが貴重な当会理事の宮嶋望さん



料理左から  
産地直送鮮魚のカルパッチョ グレープフルーツと共に  
牛ホホ肉のスペツァティーン ガルシカ添え  
シチリアのお菓子 カッサータ

チーズアソート(チーズ工房【千】sen様、チーズの灯様、  
チーズ工房 Petit lait様、サヴァンシア フロマージュ&デ  
イリージャポン様よりご協賛いただきました)

## 2022年度 Garde et Juré 叙任者の思い

チーズ工房【千】sen  
柴田千代



### ギルドとの出会い

振り返ればギルドと言う名前を知ったのは27歳の時、フランスでのチーズの修行時代でした。北海道でお世話になった宮嶋代表がフランスのパリ市内で行われたギルド叙任式に来賓として呼ばれおり、フランスで修行中であった私はボス(宮嶋望さん)を会場まで案内した。

当時、私はとても貧乏で会場に入る資格もなく、もちろんお金もなく外のカフェでボス帰りを待っているつもりだった。

その時だった。会場の入り口でユベールさんが私を見つけ

「お前はここで何をしているのだ?」と話しかけられた。ボスを見送りに来た、そしてまた迎えに来ると説明すると

「なぜお前のボス(宮嶋氏)はお前を中に入れられないんだ!!」とユベールさんは怒った口調で去っていった。さすがの私も、その背中をぼんやりとながめるしかなかった。

数分後、ユベールさんが戻ってきた。そしてとても嬉しそうな顔で私にこう言った。

「この会場のシェフは僕の友達だ、君の分も席を増やしてもらおうように今頼んで承諾を得たから入ってきなさい。」

まさかのユベールさんの粋な計らいにより、私は20代でギルド叙任式と言う大きな式典に入ることができた(ちなみに高額なチケット代を支払ってくれたのは小野加工の小野社長。経験は最大の財産だ! 出世払いだぞ! と言って)。

会場の中では20代はもちろん私だけ。周りの方がキョトンとした顔で私を見ている。

隣に座ったポーランド人のおじさんが声をかけてきた。「君はこの会で1番若いね! 何者なんだい?」

「日本でチーズを作っていました。今はフランスで修行中です。」

「君は本当にラッキーだね。この会場に入れるなんてすごく幸運だと思うよ。今日は楽しんでいってね。」

その時だ。会場の後ろの門が開き、正装したギルド会員たちが行進してくる。音楽が響き渡り、その場面はまるで中世に出てくるような雰囲気そのもの。その光景たるもの、と

でも衝撃的で感動的であった。さらにそこに本間み子さんと宮嶋望さんの姿を見て、日本人としてとても誇らしい、私もいつかあの壇上であのメダルが欲しい! チーズを通して日本と世界の役に立ちたい! そう誓ったのだ。

数年後、幸いなことに私はギルド叙任候補として推薦を頂いた。でも、私の中ではチーズ職人としての実力、語学、活躍、貢献、技術力、発信力、その全てがああのフランスで見た勲章に匹敵する人物になれていないという思いの方が勝った。そしてあろうことか、私はその叙任を辞退した。

さらに時が経ち、自分と工房が少しずつ成長していく時間をいただいた。台風15号が来て、コロナが来て、交通事故にもあって、前の心境とは大きく変わっていた。毎年同じことが続けられる時代ではもうなくなったことを感じた。

そんなとき、推薦状が再び届いた。涙が出た。一度断った者はもう二度ともらえないと言うような気がしていたからだ。ただただ、嬉しかった。本当に嬉しかった。

この叙任は私の中では目標でありスタート地点です。受け取って終わりではなく、受け取ってからが始まりだと思っています。これからますます自分なりに考え行動し、25年かけてくださいこの章をさらに25年かけて育てていきたいと思っています。

今、とても酪農業界が大変な時期に差し掛かってきました。乳製品加工業界もこれからますます厳しくなっていくと思います。今までとは違う時代がやってきます。なので今までとは違うやり方を選択し模索し私たちに変わって行きたいと思っています。

己の道(使命)は開くもの  
自分の夢は信じるもの  
感謝の気持ちを持ち  
志しを高くもって未来を  
切り開いて行きたいと思っています。

(ご本人のFBより許可を得て抜粋・転載)

## 活動報告

ギルド・クラブ・ジャポン主催

2022年11月1日④

# バルテレーミー会長と行く 日本のチーズ工房 〈千葉県いすみ市〉

大都会東京からこんなに近い場所で、質の高いチーズ生産者たちが研鑽を積んでいる姿をぜひバルテレーミー会長にも見ていただきたい。叙任式&祝賀会の翌日で少々ハードスケジュールではありましたが、東京会場で叙任された地方の方々も加わって、有意義な1日になりました。

- 〈日程〉
- 8:00 東京駅前集合
  - 10:00 チーズ工房【千】sen
  - 12:00 高秀牧場 ミルク工房
  - 14:30 haru Fromagerie・Café
  - 18:00～東京駅前解散



### チーズ工房【千】sen

日本家屋を活かした空間で紹介ビデオを視聴し、チーズ工房も見学。日本らしさを活かしたとっておきのチーズの試食も。前日の叙任式から飛んで帰った柴田千代さんが案内してくれました。



### 高秀牧場

祖父の代からの牧場で、孫娘の馬<sup>ま</sup>上<sup>がみ</sup>温香<sup>はるか</sup>さんが工房、牛舎、昼食と案内してくれました。まだチーズ生産量は少ないものの牛の健康や環境まで総合的な視野で乳製品づくりを考えている話を伺いました。



### haru Fromagerie・Café

高秀牧場のミルクで週4日、4種類限定のチーズづくりで夫婦がカフェを営む吉見真宏さん。「動物を育てないで、仕入れた牛乳でチーズづくりをしてやっていける日本。フランスとは違うね。いいね」と会長は興味津々でした。



### 加古美由紀さん

Garde et Juré  
プティブレリ  
企画・販売責任者

### 「おいしい！」が聞けたときが一番うれしい

フランスチーズのプロモーションを手伝ったことが、チーズを好きになるきっかけでした。その時に会ったチーズがどれも美味しく、もっとチーズを知りたい、人に伝えたいと思うようになり、チーズショップ、セミナーやイベントの開催など、色々なかたちでチーズに携わってきました。

気付けば25年ほど経っていましたが、改めて思うのは「おいしい！」という声が聞けたときが一番嬉しいということです。それは、チーズの魅力を共有できただけでなく、多くの人の手を介して届いたチーズのバトンを繋ぐことができた気がするからです。

これからも、一人でも多くの方に「チーズの美味しさと楽しさ」を伝えていきたいと思っています。

そして私自身も、チーズの奥深さを味わっていききたいと思います。

## ギルド・クラブ・ジャポン

## 会員の思い IV



### 梶田 泉さん

Compagnon  
「かじたいずみチーズ教室」主宰

### 自分らしい発信で チーズを伝える一人になりたい

私がチーズの世界にはまったきっかけは、チーズを食べるのが好きで通っていたチーズ講座主催のフランスチーズの産地を訪ねる旅でした。なかでも夏山に牛を放牧しながらチーズを造り、夏中、家族でシャレで暮らすブルジョワ農家との出会いが印象的です。チーズの背後にある自然とのかかわりや、昔から続く歴史をひしひしと感じ、とても感動して、「それを人に伝えたい！」と願ったのが、チーズ教室を始めるに至ったきっかけです。

チーズのことをもっと知りたくて夢中で過ごしてきた25年余り。ときおり、その時の気持ちを思い出して初心に立ち返りつつも、好きなことを仕事にできて幸せだなと思います。

自分らしい発信方法で、チーズの美味しさやチーズを知る楽しさを伝える仲間のひとりでいたいと思います。



### 奥村武志さん

Garde et Juré  
株紀ノ国屋インターナショナル  
コンシェルジュ課長

### 「たまたま」から 30年を超えるチーズとの縁

僕とチーズの関わりは何時からだったのでしょうか。

よく書かれている「旅行に行った〇〇で美味しいチーズに出会えた」とか「身近にチーズに触れる環境にあった」とか「このチーズに出会って、仕事にしよう」等々、高い志や人生のテーマになるような理由が無いのです。

大学卒業後、紀ノ国屋に入社。世界中の食品を探し回るバイヤーに憧れて入ったものの、品出して店中を走って回っていました。そんなこんなで3年目の春に、たまたま乳製品部門に空きが出たのです。どうせ2、3年で担当替えになるなら手を挙げただけ。ホント「たまたま」なのです。

当時は小分け真空パック等も無く、全て原木で仕入れて自分でカット、パック、値付け、品出しの時代でした。店内加工でしたので、毎日切り落として「世界中のチーズ」の味見が出来て幸せの時代でした。

あれから30年余り、何故かチーズとの関わりが途切れること無く続いています。

さあ、今日もお客様の笑顔のために頑張ります！

## オンライン&amp;ライブのハイブリット企画

## メーカーズナイト Vol.3

「創業者の理念を変えないで、  
長野産ミルクの力を100%出したい」

長野県東御市 アトリエ・ド・フロマージュ 塩川和史氏

日本のブルーチーズの実力を世界に知らしめたアトリエ・ド・フロマージュ。その製造責任リーダー、塩川さんをお招きしました。

塩川さんは自らを「ブルーチーズオタク」と称するほどのブルー好き。2007年に入社し、創業者の松岡茂夫氏に「自分の思うブルーが作れないなら辞めます」と直談判したのが2011年。夫人の松岡容子氏も「100チャレンジして1成功すればいい」と背中を押してくれて2014年のJCAでのグランプリ、そして2015年のモンドリアルでスーパーゴールドという道を歩んだそうです。

でも、と塩川さんは続けます。「日本でグランプリを取ったまでは楽しかったんです。でもそのあとはプレッシャーしかない。評判を落としてはいけない。これは正直、楽しくない…です(笑)」。

その後、より強めのブルー「翡翠」もJCA2022で金賞を受賞。

「わが社は今年40周年です。創業者の①チーズづくりを楽しむ、②手作りにこだわる、③素材は高くても地元産。これらの理念を大切に、続くスタッフそれぞれが、自分が本当に美味しいと思うチーズをつくってほしい」。

今後はさらに多彩な乳製品が生まれてきそうです。



Zoom配信&リアルでの会。  
聞き手は当会理事、佐藤優子さん



チーズだけでなく、人材も育てる塩川さん



つくり手を囲んで試食できるのもリアルならではの



時計回りにブルーチーズ、ココロ、マルウオッシュ、軽井沢、翡翠



スカモルツァとブルーチーズのピザ。アトリエ・ド・フロマージュでは生地も手作り



東御市禰津御堂地区の圃場のブドウから作られた、石彫作家・鹿之助萬蔵氏のワイン

## 2023年度の活動予定【Japon】

- ◎ 3月8日㊥ メーカーズナイト Vol.5 ニセコチーズ工房 近藤裕志氏
- ◎ 3月 2022年度事業報告および会計報告 送付  
2023年度事業計画及び会計予算  
2023年度叙任者の推薦、募集について告示
- ◎ 5月 2023年度叙任者募集締め切り
- ◎ 7~8月 パートナーズナイト Vol.1 (検討中)
- ◎ 10月14日㊥ 2023年度叙任式(会場1)  
18日㊥ 2023年度叙任式(会場2)

## 事務局より

- 会員の公表用名簿は作っておりません。
- ホームページは順次更新していきます。ロゴマークの活用、叙任者条件の確認などにご利用ください。

当会ホームページ



ギルド・クラブ・ジャポン Guild Club Japon

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

<https://guild-club-japon.org/> [www.facebook.com/2017clubjapon](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 www.guiledesfromagers.fr](http://www.guiledesfromagers.fr)