

# Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



630e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers

## 第630回叙任式、ギルド55周年を祝し 叙任式を開催 2024年2月26日(月)

年に一度開催されるフランス最大の農業祭が、今年も2月24日～3月3日までパリ郊外で開かれました。期間中、サロン・デュ・フロマージュも同時開催され、フランス内外からチーズ商たちが大集合。この機をとらえ、今年創立55周年を迎えるギルドは第630回目となる叙任式をパリの歴史ある建物で執り行いました。220名以上が集う中、日本代表として本間るみ子副会長と、久田恵理副会長代理の二人がマントを着て前へ。2時間に及ぶ叙任式ののち、各テーブルに2つずつ置かれたプラトーに、日本からの面々は目を丸くしてしまいました。



### メーカーズナイトVol.5 「青春を酪農にかけて」

広島県三次市 三良坂フロマージュ 松原正典氏

日本でも世界でもタイトルを取り続ける松原さん。「酪農は楽しく、酪農とチーズ造りで幸せに暮らせる」という姿を見せて、日本にもっと牛と人間が幸せに暮らせる酪農を増やしたいという松原さんのお話を聞きました。お話の後には新しいアイデアと魅力あふれるチーズがたくさん登場しました。



#### 牛と人間が幸せに暮らせる酪農を

普通科高校から農業系の大学に進み、その後農業留学で見た酪農は大規模で人間本位の産業でした。「オーストラリアで牛たちに囲まれたんです。『私たち牛は身を削って人間たちのためにミルクを提供しているのに、人間たちは私たちを大事にしない』。私にはそう聞こえたんですね。」

涙が止まらず、一度はこの仕事をあきらめることまで考えた松原さんでしたが、「そうか、牛たちを幸せにする方法を考えよう」と、方向を定めて帰国します。

新規就農の場所が入手できないまま、まずは生活のためにフランスで習ったチーズをつくり始めたのが2004年のこと。その後、ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優秀賞を受賞し、「その信用でやっと山が買えたんです。そして家の裏で子ヤギを6頭飼うところからスタートして、日本や世界のコンクールで賞がとれるようになるまで約10年かかりましたね。妻には結婚前から『酪農は楽しいよ』と言い続けていましたが(笑)」

#### 海外に依存しない方法を目指して

国際情勢が今日のように厳しくなる前から、松原さんは飼料の100%国産化を目指しています。なんとか山の持ち主たちを説得し続けて土地を得て、自分の手で開墾し、ある程度のところまでくるのに10年。牛を飼える草地になるまでには10年以上かかりました。

「草を主体にしたエサでやっていきたいんです。すでにヤギでは100%国産化ができていますが、牛はもう少し。100年続く酪農を目指していますから無理はしないで、と思っています」

さらなる目標はもっと山を買い足して、牛を少しずつ増やすこと。

その夢を語る姿も楽しそうですが、「約70種類ほどあります」というチーズづくりの話になるといっそう目が輝きます。コロナ禍の2021年にミルクがたまっていて試作を始めた新商品が、2023年にノルウェーのワールドチーズアワードでスーパーゴールドを受賞した「アカショウビン」。側面をまくヒノキをカンナで削るお話もしてくださりました。



左奥がアカショウビン。右の2つは新商品化を考えているというアメリカンチーズカード。右の別皿はミラサカタタンと下が雪やこんこ



ユーモアを交えながらのお話は時間が短く感じます



左)いつもやさしい料理を提供して下さる日比谷パレスの松本健二シェフ。突然の仔牛にも果敢に挑戦してくださいました 右)三良坂フロマージュで生まれた生後17か月の仔牛が提供されました。脂身が少なく、大好評でした



上)ビュッフェスタイルの食事会。さらに焼き立てピッツアも登場 左・下)春の花や自然素材を使って演出された数々のチーズたち



チーズ王国本店ではカラフルな牛のオブジェがお出迎え



左)チーズ王国オリジナルのチーズも含め、取り扱い秘話やその熟成を説明する大和田百合香さん 右)あいさつに立つ株式会社久田の久田謙社長

3月19日(火) 12:00~14:30  
3月20日(水祝) 12:00~14:30  
於：東京 サロン・ド・テ チーズ王国

### 賛助会員イベントVol.1 チーズ王国立川本店 チーズ満喫ツアー

#### チーズビュッフェ、熟成庫見学、カット体験でチーズ三昧

ギルド・クラブ・ジャポンの新しい取り組みとして、賛助会員様とのコラボイベントの第1回目を開催しました。

チーズビュッフェは日ごろサロン・ド・テ・チーズ王国で行われているものが、ぐんと拡大されてギルドプランの特別版に。さらに本来なら誰にでもは見せない“地下熟成庫”や、11、12月の繁忙期にはホール物のチーズでいっぱいになるという大きな倉庫にも、ご厚意で参加者全員が案内されました。

最も大きな歓声が上がったのが、3つのグループに分かれて行われたコンテのカット体験。あみだくじでチャンスは数人に絞られたものの、自称日本一チーズをカットしてきた男・藤本隆行さんの指導の下、コンテにワイヤーをかけてしゅっと2つに、4つに切ったり、丸ごと抱えてみたり。カット室に満ちた芳醇な香りとともにコンテを五感で楽しむことができました。

予定されていたマダム久田のチーズレクチャーは急遽変更となりましたが、マダム直伝の熟成術を立川の地下室で日々磨いている大和田百合香さんをはじめとするチーズ王国のスタッフの方々の、チーズの丁寧な説明とセンス豊かなプレゼンテーションに、参加者たちには興奮のチーズdayとなりました。



## 水谷昌子さん

Garde et Juré

山羊のしっぽ農園 農園主

### 水が丸い静岡で、個性チーズを開発中

2022年の12月、13年勤めた共働学舎を辞して静岡県静岡市に移住し、翌年の9月に自身の牧場「山羊のしっぽ農園」を開業致しました。築100年を超える古民家を改装し住居とし、離れにチーズ工房を作り、その周りの農地に今は大人のヤギ7頭と子山羊10頭を放牧しています。静岡はお茶の産地ですが、離農者が多く、山間には耕作放棄地のお茶畑がたくさんあります。そこを活用して放牧して山羊を飼おうとしています。

なぜ静岡を選んだのか？ 私は小さい頃から古き良き日本の田園の風景が失われて行っていることに危機感を抱いていました。日本の里山の中で山羊を飼って美味しいチーズが作れば、里山への注目が広がるのではないかと。今は限界集落でも、やがて若い人が移り住んで欲しいという想いでいます。共働学舎で学んだことの一つに、「土地の個性を活かしたチーズ」というテーマがあります。その土地の水を飲み、野山の草を食べて生まれてくるミルクにはその土地の風味が宿る、というものです。水が丸く豊かな静岡では、北海道とは草木も異なり、違った個性のチーズが生まれるのではないかと、この期待を持って移住を決意いたしました。

今はまだフレッシュタイプのみですが、酵母を表面にはやした熟成タイプとセミハードタイプも開発していく予定です。



## ギルド・クラブ・ジャポン

## 会員の思い VII

### 小笠原由貴さん

Compagnon

パン教室 la nature / パン屋 l'Atelier de Nature 主宰

### チーズ愛溢れる人たちは宝物

食いしん坊だからなのか、好奇心からなのか。気付いたらチーズが気になって気になって、買っては食べを繰り返して、本を読み漁っては、チーズとその奥に見える世界に思いを馳せるようになったのは、35年以上も昔…。以来、知れば知るほどチーズへの興味は尽きることなく、どっぷりと深みにはまる一方。

特にフェルミエスタッフとして働いていた頃は、チーズ愛溢れるマニアな人たちに囲まれ、様々なチーズを触って食べて…と、本当に貴重な経験が沢山！ 楽しかったなあ。その後は、パン教室を主宰しつつ、チーズに関する記事を執筆したり、チーズ会を開いたり、工房巡りをしたり…と、チーズとの繋がりは途切れることなく今日まで続いています。

チーズのある食卓には笑顔が溢れ、チーズ好きな人たちと一緒に過ごす時間はとにかく楽しい！ チーズを通して繋がった人たちも、かけがえのない宝物です。2年前にパン屋を初めてからチーズ時間が少し減ってしまったのが少し寂しいところですが、これからも末永くチーズと関わっていきたくと思っています。



### 白居芳美さん

Compagnon

白居芳美料理教室 主宰

### スロバキアの伝統料理をシェーヴルフレで再現

“プリンゾヴェー・ハルシュキ”は、中欧に位置するスロバキア共和国の伝統料理のひとつです。すりおろしたジャガイモに小麦粉

と卵と塩少々を混ぜてドロツとした柔らかい生地を作り、穴の空いたおたまのような専用の器具を使って、沸騰したお湯にぽとぽと落とす茹でていきます。お湯からざるですくい、プリンザ (brynza 羊のフレッシュチーズ) をからめて、カリカリに炒めたベーコンをトッピングします。イタリアのニョッキによく似ていますが、ニョッキは茹でたじゃがいもを使いますが、ハルシュキは生のジャガイモをすりおろします。濃厚なプリンザが絡んだハルシュキの味を思い出しては時々作りますが、日本では羊のフレッシュチーズが入り手困難なので、代わりにシェーヴルフレを使用します。

十数年前にスロバキアの首都ブラチスラバの料理学校で、日本の家庭料理講座の機会をいただき、10年にわたり数回訪問したスロバキアの思い出の料理です。



### 圓子千春さん

Compagnon

インフィニット・酒スクール プロデューサー  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事

### チーズのために私にできることを取り組む

私は小さい頃から料理作りが好きで、食べ比べを楽しむというような食への好奇心が旺盛な子供でした。学生時代のアルバイト先で、ホテル出身の店長から飲食の基礎を教わりました。社会人になって、一旦食とは無縁の職に就きましたが、映画などで活躍するフードコーディネーターという仕事に憧れ、専門の学校に通いながら再び飲食業に入ります。

その頃チーズや酒類、調理師などの資格を取得しました。最初に抱いていた道には進めませんでした。チーズの面白さに衝撃を受けたことから、母校のチーズ教員募集に応募、これを機に先輩たちが仕事を紹介してくれるようになりました。

現在は自身のスクール、法人、大学や専門学校、その他様々な仕事で、年間数百人以上にチーズを伝えています。若い頃には思いませんでしたが、チーズという素晴らしい食文化を伝える一員として恵まれた日々を送っています。今は変化に富んだ多様性の時代ですが、私にできることを考えチーズの新しい価値にも取り組んでいきたいと思っています。

### 長沼美恵子さん

Compagnon

NPO法人チーズプロフェッショナル協会 中国幹事会幹事  
チーズラヴァー

### チーズ道の「一期一会」にワクワク

食いしん坊の好奇心から始まったチーズの世界は知れば知るほど広く奥深く、その背景を求めての旅や学び、その魅力を伝えるイベントや活動など、気がつけばチーズにはまって18年近く経ちました。同じチーズでも食べる時の状態や状況で毎回違う味わい、口に運ぶ前にワクワクと期待に満ちる食べ物。茶道を嗜みますがチーズもまさに「一期一会」なのだと思いつつ向き合っています。

初めて生産者さんの牧場を訪れたとき、幼少頃の記憶がふと蘇りました。かつて実家のすぐ近くに大学附属の農場があり遊び場でした。牛や山羊を間近で見たり、かくれんぼで乾草用のサイロの塔の中に潜ったりした事（今思うと危ないですね）をはっきりと覚えています。数十年後にチーズ好きの方々と牧場巡りをするようになるとはとても感慨深いです。

これからもギルドをはじめ、チーズを通じてのご縁に感謝しながら活動していきたいと思っています。



### 早川由紀さん

Compagnon

暮らしの中に和魂洋才 (和)WAKONN 代表  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事

### 金沢を巡るチーズの物語を紡ぐ

チーズが好きだった祖母。金沢に帰省する度、新しいチーズをチーズの物語と共に伝えることが楽しみでした。乳製品を好んだ祖母は細身でしたが、髪はふさふさ肌はつやつやでした。美容と健康に良いチーズの魅力を広めたいと、関東と北陸で活動しています。

チーズプロフェッショナル協会のイベントやセミナーでは、北陸チームとともに、故郷北陸の食材を取り入れたチーズの楽しみ方や、工芸品を活かして盛り付けるチーズの提供方法をお伝えしています。毎月一度、ラジオ放送で、季節のしつらいと旬のチーズについて紹介させていただいています。美しい自然に恵まれ、食材ゆたかな金沢。匠の技が日々の暮らしに生かされています。テーマにチーズの盛り付けとテーブルコーディネートを学ぶレッスンでは、作品を動画にしてSNSで配信しています。

巡り来る季節。移ろいく季節。季節の中で色鮮やかに姿を変える風景。折々の行事。金沢を、そして世界を巡るチーズの物語を、さらに紡いでまいります。





### 白井幸子さん

*Garde et Juré*

ミルク酵母パン「マルツァイト」2000年開店 2024年後任に譲る。  
現在は信州小諸市にてチーズカフェを計画中。



### 人見厚子さん

*Garde et Juré*

フィンランドの森 チーズ工房メツァ・ネイト  
部長

## 入り口は「ミルク酵母パン」。 時とともに「チーズ」の世界へ

私は1997年、牛乳から自家製酵母をつくりパンを焼いています。その当時、低温殺菌牛乳はごく一部の消費者グループ内だけで、一般にはあまり知られていませんでした。

私のミルク酵母パンには一番チーズが相性が良いと思い、フェルミエの本間さんに会いに行きました。そのうちパンを届けに行くついでに毎回買ってくるチーズの美味しさにのめり込んでいきました。

そんな時、新潟胎内からチーズが届き、日本の山羊のチーズをこんなに美味しく作る人がいることにびっくりしました。今は那須で活躍している高橋雄幸さんのサントモールでした。

ギルド会員に叙任して頂いてからは、日本のチーズ生産者を訪ねて話を聞き、それぞれのチーズが熱い思いで作られていることを知って一層の感銘をうけました。

チーズをつくる人達も増え、酪農家の餌に対する見方も随分変わり、チーズの味も格段に上がりました。ギルドクラブのこれからの活動が増々楽しみです。



## 那須の仲間たちと、 チーズの魅力を伝えます

約20年前、栃木県那須高原でもともと開業していた観光施設内にチーズショップを新設することになり、その担当になったことが私のチーズとの出会いでした。

チーズを勉強していくと、チーズの美味しさとともにチーズの魅力にどんどんはまっていきました。

開店当初は、ヨーロッパのチーズのみの販売でしたが、しだいに地元の工房さんのチーズも扱うようになり、工房さんに誘われ【那須ナチュラルチーズ研究会】に加入したのもその頃です。研究会では、毎月定例会を開き、勉強会や研修会を実施したり、広くチーズを知っていただくためにイベントを開催したりしています。

2022年には、チーズの製造も開始することとなり、その際も会員のチーズ職人さんから多岐にわたるアドバイスをいただき本当に感謝しております。

今後も酪農家さんに思いを馳せ、仲間と共に美味しいチーズ作りを目指し、もっと日常にチーズが浸透するようチーズの魅力をお伝えしていきたいと思っています。

### 黒須淑子さん

*Compagnon*

チーズ教室主宰

## チーズを楽しみ、健康な食生活へ

2019年6月、フランス、トゥールで、ギルドメンバーにお迎えいただきました。当時はコロナの流行やウクライナ戦争の前でしたので、フランス、イタリアのチーズツアーを楽しんでいました。しかし現在、世界情勢は変化し、物価の高騰は勢いが止まらず、チーズもその影響を受けています。そんな時代であるからこそ、私は、自分がチーズを好きになり、先生方より多くを学ばせていただいた事を、多くの方にお伝えする責務があると感じました。

チーズに対する正しい知識、お好みのチーズ選びや購入時の具体的なアドバイスをお伝えし、素晴らしい食品であるチーズを、広範囲の年齢層の食生活に取り入れ、楽しんで美味しく召し上がっていただき、チーズ愛好家が増えるよう願っています。

2年前より、プライベートでチーズ教室を始めました。現在、より広範囲に開催すべく具体化に向けて進行中です。チーズを楽しみ健康な食生活が叶いますように。

### 山田かおるさん

*Garde et Juré*

株式会社フェルミエ



## 基本に自分の感性をプラス。 思い込みに縛られないで

毎週たくさんチーズが海外から国内からと届きます。毎回毎回表情や姿を変えて、色々思考錯誤しながら皆さまのお手元に美味しく届きますようにと思いを巡らせながらチーズを送り出しております。チーズを作る作り手さんがいるから美味しいチーズをお届け出来、またひと手間加えて美味しさをお届け出来る、幸せな仕事です。

もちろん時には大変な事もあります。最近はワイン等の飲み物とチーズのペアリングをするイベントもよくやらせて頂いています。チーズの状態や飲み物によって自分が今まで固定観念で合うであろうと思っていた取り合わせが合わなかったりと、いい意味で色々覆されています。

チーズを扱う上で色々な物に縛られないという事は大切。基本を押さえながら、自分の感じた美味しさをプラスする。チーズは熟成状態によっても表情を変えるのだから。

そんな事を心掛けながらチーズのペアリングを楽しみ、お客様にもチーズの美味しさとペアリングでチーズとさらなる世界を広げてもらえるようにと思っています。



### 深澤朋子さん

*Compagnon*

サントモール・ドゥ・トゥーレーヌ市名誉市民  
L'Atelier de Déméter (ラトリエ・ドゥ・デメテル) 代表  
早稲田大学スポーツ科学研究センター招聘研究員Ph.D

## 日本チーズの進化がうれしい。 ギルド、応援しています

フランス料理ディプロマコースでのFromage授業は「ラルースのチーズ辞典」の翻訳者松木脩司先生による授業で、チーズにすっかり魅せられたきっかけのひとつです。1988年のことでした。

勤務先が農畜産業団体でしたので酪農家巡りに本間み子氏のご著書が大いに参考になりました。国内のみならず、料理とチーズをキーワードに、夏は悠久のチーズの歴史を持つ国々へ旅にでかけ、久田早苗氏ファミリーともモンペリエ〜アンドラ〜パルセロナへ一緒させていただきました。

2004年、宮嶋望氏の共働学舎の「さくら」がスイスの山のオリンピックで金賞受賞。その際の現地での感動は今でも忘れられません。その後日本のチーズの進化は目覚ましく国際的にも高く評価されていることは本当にうれしいかぎりです。

大学院では地中海食事様式の中での乳製品の重要性を研究し、現在でも私の一番の研究テーマとなっています。

これからも日本と世界のチーズの普及に努めるとともにギルドの活動を応援しています。



### 佐久間啓子さん

*Compagnon*

アカデミー・デュ・ヴァン 講師

## ワイン好きがチーズの虜に！

20歳の頃からワインなどを輸入する会社に勤めていた事もあって、大のワイン好きとなり、毎日ワインを1本飲む生活をしていました(現在2日に1本です。笑)。

ワインのおつまみはチーズかな〜、と通っていたワインスクールのチーズ入門講座を軽い気持ちで受講し始めたところ、「なんてチーズっていろんな種類があって美味しいのだろう」と本物のチーズの美味しさに目覚め、講座で様々なチーズを食べる度にどんどんチーズの虜になっていきました。

その後ワインスクールでチーズ講座を任せられる事となりましたが、フランスチーズの知識に全く自信がなく、これは大変！と講座を担当する直前に一人パリに行き、あわてて勉強したものです。

それからというもの、この20数年、毎年のようにワイン産地&チーズ農家訪問という旅行が楽しみとなっています。

チーズの美味しさを多くの人に知って欲しい、ワインと共に楽しんで欲しい！と思い、サプライズを日々考えつつ試行錯誤してチーズ講座を開いています。

## 良いチーズの消費は伸びる？ 免疫力増大のため？！

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)

TVのコマーシャルでチーズを見ることが多くなった。ハンバーグにも必ずチーズが挟んである。つい1年前には乳が余りそうだったが今は足りないという。1年半前の11月半ばに牛などの輸入飼料代が3割以上あがった。一般の消費者にとっては大きな話題ではないだろうが、牛を飼う者には大問題となった。

その事態に慌てずに済んだのは日本の酪農家の1割ほど。乳牛の餌を輸入に依存していなければ慌てない。しかし、日本で牛を飼うにはその場所の環境と日本での乳生産の意味をしっかりと把握していないと産業として立ちいかなくなってしまう。乳製品、チーズの消費の必要性をきちんと説明して消費を広げる事を本気で考えないといけないのだ。

乳製品を突っ込んで考える方達にはきちんと説明できるようになってほしい。どうしてチーズが今の生活に必要なのだろうか？

今、われわれは鉄文化から発展した技術様式で生活しているが、この機械文明の立ち上がりのころを見てみると、便利さを作り上げていく上で相当の数の労働者が命を落としていった。この様な話はなかなか表には出てこないが、欧州では皆、知っている。このことを何とかしないと「命を持つ人間」の立場が弱くなってしまうと、僕は危惧している。

実はそのような事を予言した映画が4半世紀前にすでに出ていた。しかし今ではもう現実の社会現象として考えなければならない。こんなことはチーズの世界に関係ないだろう

と思われるかもしれないが、生まれた時には全く免疫力を持っていなかった哺乳動物の仔が授乳している間に8割ほどの免疫力を持ち、本来はそこで授乳を卒業しなければならないのだが、便利な鉄・電気道具に囲まれているせいで免疫力はそこから下がっていくため、現代を生きる我々はそれを補わなければならないという説を、僕は支持している。

免疫力は母乳から獲得していたので、乳を飲まなくなった哺乳類は乳糖を消化出来なくなっているはずなので、乳糖の無いチーズは最適な免疫力供給源となってくる。声高に言うつもりはないが、体を健康に生き続けさせるために乳製品が必要な理由を、たんぱく源やカルシウム源だけでなく、免疫力供給源としても語れることを知っておきたい。



### 2024年度の活動予定【Japon】

- |           |  |
|-----------|--|
| 7月15日(月祝) | パートナーズナイトVol.2「チーズと料理」 於：パール・ア・フロマージュ・スーヴォワル(二子玉川) |
|           | ランチ 12:00~14:30 デイナー 19:00~21:30                   |
| 11月11日(月) | 2024年度叙任式(奈良会場) 11:30 叙任式 13:00~14:30 祝賀会          |
| 12日(火)    | バルテレミー会長と奈良を巡るバスツアー(予定)                            |
| 13日(水)    | 2024年度叙任式(東京会場) 17:30 叙任式 19:00~20:30 祝賀会          |



一般社団法人MOF MUSEUM NAGOYA 株式会社KEN INTERNATIONAL JP タカナシ販売株式会社  
株式会社田子重 農と発酵Zen 株式会社美瑛ファーム(美瑛放牧酪農場) 株式会社久田  
株式会社フィンランドの森 株式会社フェルミエ

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: [guilde.club.japon@gmail.com](mailto:guilde.club.japon@gmail.com) Fax: 048-875-7509

<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 Guild Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon [www.guiledesfromagers.fr](http://www.guiledesfromagers.fr)