

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



2024年度叙任式は 奈良で、東京で 新叙任者33名、昇格者4名



第10回（奈良会場）

2024年11月11日

JW マリオット・ホテル奈良

叙任14名 昇格2名



第11回（東京会場）

2024年11月13日

エネコ東京

叙任18名 昇格2名 名誉1名



2024年度は奈良と東京と、あわせて2回の叙任式を開催しました。

フランスからは会長夫妻に加え、今年はギルド創設に関わったシュミットラン氏のご家族が同行され、合計6人での来日。特筆すべきは、今回の奈良開催は賛助会員のご尽力で実現したことです。くしくも11月11日という「チーズの日」に、日本のチーズ発祥の地・奈良の地を踏めたことは、当ジャポン支部の貴重な歴史となりました。



第10回(本部通算第650回)叙任式

天高く、秋の古都でチーズ交流

日時：2024年11月11日(月) 奈良会場
於：JWマリオット・ホテル奈良

奈良は約1300年前に造られた平城京。舞台はその政治的な中心となった「平城宮」の跡地近くの国際的なホテルでした。木材を多用した空間からガラス越しに見える秋の奈良の町、地元素材を使った料理などに触れ、日本のチーズ史という縦軸と、世界をつなぐ横軸の広がりを感じさせる1日でした。



上)ギルドの会は、バルテレミー会長から一人ずつメダルをかけられ、目を合わせて仲間入りを祝福されます
下)メダルを授与されたら、仲間入りのサインをします



広々とした会場の中を、ギルドの騎士たちは行進します



騎士たちの準備OK。会場内からのサインを待ちます



シュミットラン氏夫人のクロードさん(右)と、孫のマテオさん(左)



シュミットさんの娘さんたち、カトリーヌさん(左)とナタリーさん(右)



会長がテーブルを回ってみんなで記念撮影

ギルド地方叙任式開催の協力者

左)奈良開催に尽力された「農と発酵Zen」の藤井善徳さん(⇒詳細P.11) 中)チーズは賛助会員の株式会社から 右)チーズを準備する「農と発酵Zen」の北田由佳さん



第11回(本部通算第651回)叙任式

ギルドファミリーも協力の叙任式

日時：2024年11月13日(水) 東京会場
於：エネコ東京

東京は六本木、扉がなく通りからも見える半オープンエアの会場でした。昼ならガラスの天井から青空も見たことでしょう。

祝宴のテーブルには3つ星のスペインシェフ監修のキッチンから素晴らしい料理とピレネーからのシェーヴル。その他には日本産のチーズがそろい、会場の新旧会員たちはあっという間にうちとけました。



半オープンエアの叙任式会場



「日本のギルド活動はたいへんユニークで素晴らしい」とバルテレミー会長



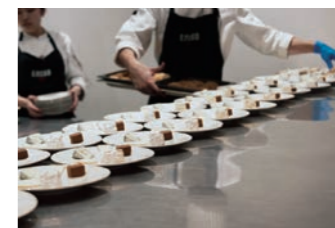
上)名誉会員のプロテクトールには音楽家の千住明さん 中・下)昇格者は売り手と作り手のお二人



左)千住さんの名誉会員叙任のお祝いに、2018年名誉叙任の辰巳琢朗さんも駆けつけて 下左)賛助会員として「流通の一助を」と語る田子重の曾根礼介さん 下右)テーブル単位でわきあいあい



左)フランスからのギルド仲間たち 右)衣装の支度をサクサクとリードして下さる



チーズは大田原チーズステーション、高秀牧場チーズ工房、フィンランドの森メッツァナイト、タカナシ乳業の各社より協賛いただきました

バルテレーミー会長と訪ねる 日本のはじまり南都の旅

2024年11月12日(火)

奈良での叙任式の翌日は奈良県を一路南へ走るバスツアーを企画しました。「鹿はどこ？」というフランスからのお客様には奈良公園を通過することでお許しをいただき、奈良最古の牧場や日本のはじまりと言われる大神神社、そして野生酵母だけで仕込まれる酒蔵を訪ね、日本の根っこをみんなで体感しました。

般若寺 (奈良市)



般若寺は花の寺ともいわれ、秋はコスモスが咲き乱れます



植村牧場 (奈良市)



般若寺の向かいにある植村牧場の創業は明治16年。現在の牧場主は4代目の黒瀬礼子さん。木造瓦葺き屋根の牛舎の上にも牛が！ 主力の低温殺菌乳は奈良ホテルにも納め、いまも皇族の方々に飲まれているそうです

大神神社 (桜井市)



てのべ素麺 たかた (奈良市)



昼食には冷たい素麺と温かい素麺に加え、いなり寿司も用意されていました

国造り、そして医薬、酒造りも含め人間生活の守護神である大物主大神(おおものぬしのおおかみ)が祭られています。会長ご夫妻は夫婦円満を祈願されました



美吉野醸造 (吉野郡)



蔵につく野生酵母と地元の契約米でその年の酒を楽しむ製法が人気の酒蔵を見学。吉野川の風を受けながら日本酒とチーズのペアリングも楽しみました



チーズ料理の人気店で チーズ尽くしの料理を楽しむ会

2024年7月15日(月・祝)

昼 12:00~14:30 夜 19:00~21:30
於：パール・ア・フロマージュ・スーヴォワール

東京は二子玉川駅から徒歩6分のところにあるチーズ料理専門のレストラン。オーナーはギルド会員の谷田浩巳さんです。

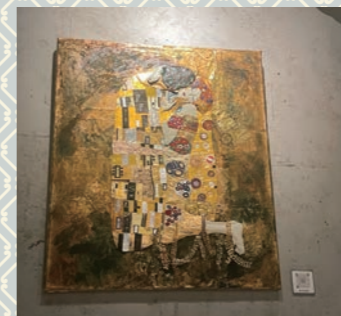
今回は、ギルド・クラブ・ジャポン特別コースに、賛助会員の(株)美瑛ファーム様からチーズと出来立てバターの協賛と、ぜひいたくな企画となりました。開催は昼と夜の2回でともに満席。「この店の特別イベント」と聞きつけて、会員外のファンたちも早々に予約。さすが、通たちは見逃しません。

そんな期待に応えるべく、谷田さんはここぞという料理にはチーズを見せ、今の熟成加減をとらえて、これをどう料理に活かすか説明します。そして皿が出てくるたびに「わああ!」という感動もピークを迎えるころ、美瑛放牧酪農場の季節違いのミルクのチーズの食べ比べ。これぞギルドです。

お腹も頭も胸もいっぱい! ふと壁を見ると、質感の不思議な絵のようなオブジェが気になります。「全部、ワインの廃材を使って私が作ってるんですよ」。この次は、この作品たちの説明をぜひ聞かなくてはと、後ろ髪を引かれながらの解散でした。



キャップシールアート



映画「フロマージュ・ジャポネ Fromage Japonais」制作完成 日本には、日本のチーズがある!

2024年3月、日本チーズ(ナチュラルもプロセスも)の開花を今まで導いた人たちのドキュメンタリー映画が完成しました。映像にはギルドの会長や、企画運営から活躍したクラブ・ジャポンの理事たちも登場。東京での記念試写会に続いて4月には恵比寿で公開され、その後北海道、那須塩原ほかで上映とトークイベントが開催されました。

現在はDVDの販売中。詳細は フロマージュ・ジャポネ オフィシャルサイト nihoncheese.jp まで



~ the dream of Nihon Cheese ~

北田由佳さん

Garde et Juré
農と発酵Zen 店長

チーズにトキメク！ 今も、昔も

チーズとの出会いは大学生の頃。ワインを知り始めた学生の精一杯の背伸びでした。大きさも形も味わいも様々なチーズの持つ魅力にどんどん引き込まれていきました。チーズに対してトキメク気持ちは今も昔も変わっていません。自然の力と人間の知恵の結集であるチーズの面白さを多くの方にお伝えしたいと思っています。

ビストロ勤務でのチーズサービスやチーズ講師などを経験し、現在はチーズ、ワイン、日本酒、コーヒーの専門店としての複合的酒屋に勤めております。「発酵」や「微生物」、「風土」といったキーワードに関心があるお客様が多くご来店されるため、店内でのお話もついついマニアックに盛り上がることも。これからもお客様と共にチーズの奥深さを味わっていききたいと思います。



岡田加奈子さん

Garde et Juré
ル・プティ・コントワール 取締役

チーズの最前線をサポートする重要性

芦屋にワインとチーズの専門店を立ち上げ12年目に入りました。チーズのカット販売、チーズ教室・イベント開催、ワインバーでのサービス等々、様々な媒体を通してチーズの美味しさと楽しさをアウトプットし続けています。チーズの普及を伸ばすには、お客様に対してのアプローチは勿論のことですが、特に各々の場所でチーズを販売したりサービスしている現場の方をサポートすることの重要性を日々強く感じます。

情報収集や学びの機会を設けること、と言ったら何とおこがましいですが、私が知り得た経験・知識を惜みなく還元し、チーズを真摯に扱える方のお手伝いをする中で、チーズ普及の小さな小さな一端を担えるならこんなに嬉しいことはありません。

ギルドの一員として恥ずかしくないように、これからも深い愛情を持って真っ直ぐチーズに向き合っていきたいと思います。

ギルド・クラブ・ジャポン

会員の思い VIII

清水直美さん

Compagnon
サロン・ド・エヌ (ワインショップ)



尽きない興味、積極的に動きます！

「興味尽きないもの」にチーズがなるきっかけは、1995年のチーズ&ワインアカデミー。チーズ好きならば、と会社の後輩が勝手に私の分も講座を申し込んだことが始まりでした。その後2002年に関西へ転居し、アカデミー・デュ・ヴァンではたくさんのチーズ&ワイン好きに会い、大きなネットワークができたこと、さらにJCA審査員の皆さんともパイプができたことは私の宝ものです。

プライベートでは、輸入国産不問のチーズサロン会を始めて、早いもので間もなく丸12年。今月は165回目を数えますが、まだまだ新発見ありと全く興味は尽きそうにありません！ 最近は生産者さんとの交流も増え、営んでいるワインショップのお得意先に国産工房をお勧めすることも多くなりました。

ギルドについては、先日初めて叙任式に参列して、大いに魅力を感じました。今年は大阪万博もあり、私も積極的にイベントに絡んでみたいと思っています。皆さま、よろしくお願いたします。



為廣 薫さん (写真右)

Garde et Juré
チーズ王国金沢店/富山店 経営
株式会社ためひろ 代表

北陸のお客様とともに、豊かな食の時間を過ごせるように

私がフランスのナチュラルチーズと出会ったのは10歳の頃でした。両親が、チーズ好きの私にと百貨店で開催されていたフランス展でブリーをお土産に買ってきてくれ、その驚きの美味しさにすっかり心を奪われてしまいました。

以来、食に関心を持ち、栄養士の資格を取得して、さて就職という段階で株式会社久田 チーズ王国の求人に巡り合うことができました。株式会社久田こそ、あのお土産のブリーを販売していた会社でした。

頑固一徹、味には一切妥協しない久田会長の下で10年間勉強し、独立した後、全く縁もゆかりもありませんでしたが日本海側の食の都とも称される金沢に出店する機会に恵まれました。チーズの味には自信はありましたが、東京のお客様とは全く違う味覚や食文化を持っていらっしゃる北陸のお客様方に受け入れていただけるか心配でした。そんな中でも全国のギルドの会員との繋がり、また新しい会員の推薦によりその輪が広がっていくことが心強い支えになっています。

この地でナチュラルチーズを楽しみ、その美味しさがおお客様の健康に役立ち、豊かな食の時間を過ごせるよう日々ナチュラルチーズの普及に努めたいと思っています。

木津多香子さん

Compagnon
チーズ会企画

「チーズ」を共通語に、情報交流

ギルドには2020年にメンバーに入れていただきました。私が叙任していただいたパリを含め、国内外の叙任式に参加して印象的だったのは、厳かな雰囲気の中にもお祭り気分が盛り上がる高揚感でした。「チーズ」という共通語を介して様々な業界の方々とお話できる機会は、楽しく貴重な経験になっています。

近年注力しているのは、食に造詣の深いsober curiousな方々への提案と、出張でよく行く東南アジアの乳事情（一般家庭における）のフィールドワークです。また、懇意の生産者さん・酪農家さん達との情報交流もずっと大切にしている活動の一つです。

色々な側面からチーズにアプローチして、ニッチにお役に立てるよう、今後も精進して参ります。



宮田さつきさん

Garde et Juré
株式会社久田 営業本部部長

世界をつなぐナチュラルチーズ

金沢生まれの私は進学後、フランスのリヨンに留学。友人宅の朝食で何気なく出された温かいふかふかのシェーヴルフレに感動。苦手だったチーズをはじめ美味しく感じたのはこの時です。すぐに友人のお母さんにくっついて製造やマルシェでの販売を体験しました。今思えば、これこそ日本でいうお袋の味でした。

株式会社久田に入社して22年、オランダ、スペイン、フランス、イタリアは北から南まで各地の生産者を訪ねることができ、彼らとの交流や経験が今に活かされています。生産者に熟成士という職人の腕と知恵を秘めたチーズを最後に預かるのは販売サービスの職人（プロフェッショナル）、私たちです。

働くうえで大切にしている事の一つは、生産者が造りあげた味をベストな状態でお客様へお届けすること。店頭での状態管理からお客様が持ち帰り召し上がるまで、最後の役割に徹することが、「真のチーズ専門店」を極めることに繋がるからです。今後も仲間と力を合わせて日々チーズに向き合いたいと思います。



星本源太さん

Compagnon
Four Seasons Hotel Osaka
Food and Beverage Lead Sommelier



サービスが充実すれば チーズはもっと愛される

いま私は、2024年8月に開業したフォーシーズンズホテル大阪にてホテルレストランのワインを管理するポジションに就いています。チーズの提供は現在、オールデイダイニング、バー、ルームサービスにて行なっています。とくにさまざまなチーズを提供しているのはルームサービスで、24時間稼働しています。そのため、仕組み化も必要になってくるのでチーズをそれぞれピックアップしてチャートにし、スタッフに共有することで、誰がオーダーを聞いても常にゲストからの質問にお答えできるような仕組みをつくり、チーズも含めたサービスの平均化に取り組み、スタッフの苦手意識をなくすことに注力しています。

チーズサービスする、できる人が増えればこの日本でもまだまだチーズの普及、消費が上がるのではないかと日々考えております。今の立場ではなかなか現場に付きっきりということもできませんが、マネジメントとしてチーズに対して影響を与えられることを意識しています。



久世雅代さん

Compagnon
チーズプロフェッショナル協会
理事

チーズの魅力共有する喜びが、 仕事の原動力

カルチャー教室やワインスクール、デパート、料理教室などで、チーズとワインの講師をしています。また、チーズプロフェッショナル協会の理事として、協会の活動に関わっています。

2007年に初めて開講したチーズ講座は今年18年目を迎えました。初回から休まず(360回以上も!)受講して下さっている方々を含め、10年以上参加されている方が多いのは、チーズの魅力共有する仲間と過ごす喜びが大きいためだと考えています。そんな雰囲気を感じることは私にとっても幸せで、仕事を続ける原動力になっています。

私自身が約20年前「チーズが好きだけれどわからないことがいっぱい。もっとチーズのことを知りたい!」という想いでチーズのセミナーやイベントにたくさん参加するようになり、そこで出会ったかけがえのない友人を得たことに感謝しています。

これからもチーズを通して出会った皆さまから、力をもらいながら頑張っていきたいです。



松岡民子さん

Compagnon
有限会社亀屋酒店 代表取締役

九州・熊本で チーズラバーを増やしたい

チーズの美味しさを知ったのは小学生の頃、親戚のおじさんのヨーロッパ土産のエダムでした。赤い口ウの丸い形が珍しく、その美味しさに親の目を盗んでこっそり少しずつ削って食べていました。本格的にチーズを勉強しようと思ったのはワインショップを父から受け継ぎ、チーズもしっかりとお客様にご説明したいという気持ちからでした。チーズを教えた下さった先生方にとっても恵まれ、チーズの沼にどっぷりとはまってしまいました。

九州・熊本でセミナーやイベントを開催してチーズを広げる活動は続けていますが、まだまだ多くの方にチーズの美味しさを届けたいと思っています。

ギルドでは様々な角度からチーズに携わっている方々とお話することができ、チーズの活動に幅を広げることが出来ています。九州・熊本にチーズラバーがもっと増えるよう今後も試行錯誤しながら頑張ります。



椎橋文子さん

Compagnon
office C

デザインで伝えています チーズの魅力&ギルドの活動

チーズ好きが高じ(株)フェルミエに入社。情熱的なチーズ愛あふれるスタッフとともにチーズ漬けの日々を過ごしたのも懐かしい思い出です。当時「ギルド・デ・フロマージュ」といえば海の向こうの雲の上の存在。ミーティングルームに鎮座していたサントウギュゾン人形とチーズ専門誌『Profession Fromager』の表紙を飾るPierre Androuët氏が強く印象に残っています。

現在はC.P.A.通信などデザイン業を通じてチーズの魅力伝えるお手伝いをしております。このニュースレターもそのひとつ。理事の松成氏のもと、ギルド・クラブ・ジャポンの活動を広くお伝えできるよう邁進してまいります。



木村みどりさん

Garde et Juré
発酵醸造酒場Ace 店主

魚のネタケースにチーズ 「なんでやねん」

私のお店がある兵庫県明石という町は、屋網の新鮮な魚が有名な町です。そんな魚の町で2012年にチーズと日本酒をメインにした酒場をオープンしました。

普通刺身が並んでいるのだろうと思われるネタケースにチーズを並べ、来られるお客様に幾度となく「なんでやねん」と突っ込まれながら12年半。昔のようにイジられること無く、来られるお客様にチーズを楽しんでいただけるようになりました。

20年ほど前に初めて食べたキサラファームさんの山羊の炭熟成の美味しさに感動した時から私のチーズLifeが始まりました。沢山のミルクと作り手さんの想いがぎゅっと詰まったチーズ。小さな奇跡だなあいつも思います。

ご来店くださるお客様に「チーズってこんなに美味しいんだね」と感じていただける、チーズへの入り口の存在の酒場を目指しています。

発酵食品のチーズに日本が誇る発酵技術が詰まった日本酒を合わせ、これからも大好きな作り手さんの日本チーズと輸入チーズの美味しさ、楽しさ、食べた時の幸せな気持ちをお客様にお伝えしていきたいです。

葛石朋子さん

Compagnon
Le Salon de Jaune Table 主宰



香川県でチーズの世界観を伝え、好評

フランスへは料理、製菓の研修のために何度か訪れましたがチーズとの出会いがなく、コルドンブルーを卒業の折、チーズプラトリーの講習会を受講したのがきっかけでチーズの世界に魅了されていきました。

香川県は酪農よりうどん県として有名な所です。偶然に、丸亀市市民交流センターにて新たな市民活動の募集が目に入り、チーズ屋さんもない地でチーズプラトリーを通してチーズの世界観を伝え、チーズの普及活動をしていこうと決意したのです。

会を重ねるうち、いつの間にかチーズファンがチーズラバーになり、口コミが広がって市民から好評をいただいております。

フロマージュサロンでは、世界と日本のチーズをチーズプラトリーしてレクチャーすることでチーズの世界観を味わってもらっています。ギルドファミリーになってからはチーズがご縁で造り手の工房の皆さんと繋がることができ、より一層チーズラバーの輪を広げていく力になっております。



山口幸男さん

Garde et Juré
Trattoria il Fioretto オーナーシェフ
IL FIORETTO 工房長

レストランの工房で、 ジャージーミルクをチーズにして

大阪吹田市・万博記念公園にある太陽の塔近くにチーズ工房兼レストランを開業してちょうど15年たちました。徒歩5分の自社農園ではハーブや果樹など年間約80品種を育て、工房で生産するチーズでお料理を仕上げ、1頭買いた豚肉で生ハムやサラミも仕込み、旬を感じる食材を使い、様々なものを自家製しております。

ご縁があって青森と京都の牧場から美味しいジャージーミルクを分けていただいていますので、それぞれの良さ、乳質に合わせて仕込むチーズを変えています。ミルクという一つの素材から菌の力を借りて様々な香りや味わいを生み出すチーズが、とても魅力的に感じられていますし、職人としても会員としても、酪農家の愛あるミルクの美味しさをお客様にお届けできるように、日々心と体に優しいお料理・チーズをお作りするのが僕の使命だと考えています。

欲しい分だけ10gでも対応 福井のここで、ずっと

チーズ専門店「HAPPY CHEESE」店主 高橋かず子さん

2012年にチーズプロフェッショナル取得
2022年 Garde et Juré 叙任

福井県で第1号のナチュラルチーズ専門店

東京でもたやすくはないチーズ専門店を、福井で10年も！と衝撃の実績をもつ高橋さん。インスタを見るとお盆もお正月もずっと営業。一人で大変では？とたずねてみました。

「チーズは約30種類。毎週仕入れますが、定番以外は週替り。お客様がいろいろ楽しめるようにしています。お盆やお正月もちろん、時間外でもお電話があれば営業します。お客様が食べたい時に提供できることが私にとっても喜びなんです」。

2024年の秋まで、取扱いは輸入チーズがメインでした。ところがお客様の一言から北海道産を取り寄せたら大評判に。いまでは国産が2割程度になったそうです。

「国産チーズは日本人である私たちにずっと染み渡るのだと思います。福井県にも現在造り手さんが3軒あって、定期的に入れさせていただいております」。

地元のチーズが並ぶのは地元のみなさんの誇りにもなります。

「お子様から大人の方、お酒を飲む人飲まない人、みなさんが楽しんでくださっています」。

10gから対応するって、ほんとですか？

驚くのは10～30gの少量でも対応します、という表示。

「今日食べる必要な分だけを買っておいしいうちに食べきってほしいんです」。

お店には中高生も来ます。

「『悪夢を見るチーズがあるって授業で聞いたんですが、スティルトンってありますか？』と、大切なお小遣いを握りしめて来てくれる子どもたちの世界を広げてあげたい。もちろん子どもたちだけでなく、大人の方でも『ちょっと食べたい』という気持ちは私が一番わかっているつもりです。だからみんなにいろんなチーズを食べてほしいんです」。

福井人の“チーズ舌”はこうして着々と育てられているようです。



2014年11月、ナチュラルチーズ専門店としてオープン。
子どもたちも入りやすい明るくポップな店舗



この明るさがヒトをつないでいます

10年続いている秘訣はなんでしょう

高橋さんの今日は、たまたま誘われたワイン会で出されたナチュラルチーズを口にし「チーズってこんなにおいしいものなの？」と魅了されてしまったのが始まりです。その後、県外のチーズセミナーやイベントに参加するようになり、資格試験の時に大阪でチーズ仲間とイベントなど楽しい時間を過ごし、自分も福井でこんなことをしたいと思うようになって、福井に戻ってイベントやセミナーを開催。その後、福井駅前にお店を出して10年になりました。

継続の秘訣は？

- 1) 自分のしてほしかったことをする。少量でもカットする。一人一人に合わせてプラトーもつくる。お客様のご希望に応えられるよう最大限努める。
- 2) 出来る限り切りたてを渡す。おいしいと思える状態のものだけを提供する。一週間で回転させ、毎週新しいものを仕入れる。
- 3) 駅前の商店街という場所で、みんなが気軽にチーズを買える雰囲気であるのが自分に合っていて、お客様とも商店街のみんなとも、一緒にわいわいチーズを食べるのが大好きなこと。

今後はどうしていきたいのでしょうか？

「いろんな方に聞かれます。でも、変わらず今まで通りやっていきたいですね。好きで始めたことなので」。

高橋さんのチーズには高橋さんの明るさ、軽やかさがまとうれているような気がしました。こんなチーズの伝道師がぜひ、日本中に広まりますように。

(文責：松成容子)



HAPPY CHEESE

福井県福井市中央1-15-6
☎ 090-1633-6358
@ happycheesefukui

JR福井駅西口から徒歩3分のレトロなたずまいの栄商店街は「みんな仲良し」

土壌と太陽と微生物がつくる食べ物 “百聞は、一飲一食にしかず”です

「農と発酵Zen」オーナー 藤井善徳さん

1995年ソムリエ取得 2008年にチーズプロフェッショナル取得
2022年 Garde et Juré 叙任

奈良を、ギルドの舞台に設定した立役者

平城宮跡に最も近い近鉄の新大宮駅から徒歩7分。はず向かいには2024年度ギルド叙任式を行ったJWマリオット・ホテル奈良が見える静かな通りに「農と発酵Zen」があります。

奈良での叙任式が実現したのは、2023年の北海道叙任式&美瑛バスツアーを経験した藤井さんが、「奈良でも」と声をあげてくださったのが発端でした。「これぞ、ギルドの本来のあり方」と理事会は快諾。さっそく目の前の国際的ホテルと交渉をはじめ、様々な関門を突破して、バスツアーまで含めて成功に導いてくださいました。

残念だったのは、叙任式当日、お店がクローズだったこと。会員の皆様にお店へのご案内ができませんでしたので、ここで紹介させていただきます。

令和の角打ち、誕生までの道筋

HPを開くと酒屋、角打ち、という文字。「チーズは？」と一瞬戸惑うものの「角打ち」をクリックすると、なんともおいしそうなチーズの盛り合わせが現われます。まさに「令和の角打ち」です。

藤井さんとチーズの出会いは20年ほど前にさかのぼります。

奈良県葛城市で酒店の4代目として育った藤井さんはワインのソムリエ資格を取り、1996年には「酒と肴のいい関係」をコンセプトに「酒食市場エポック」という店をスタート。2店舗目ができてからは販売企画や生産者訪問といった裏方の仕事に注力するようになる中で、日本のナチュラルワインの生産者に心をわしづかみされます。この時初めて有機栽培、自然栽培という世界に開眼したそうです。続いてチーズを学び、2008年にはチーズプロフェッショナルの資格も取得。北海道では日本チーズのおいしさに出会います。

「もともと酸のあるワインが好きだったので、冷涼な北海道のチーズとの相性がいいと思って、本格的にチーズの取り扱いを始めたんです」。

チーズとワインのペアリングを企画し、チーズは北海道から九州まで扱うようになりました。2店舗での扱い量は相当なものだったそうです。でも…。



外国のお客様が多いなか、語学で頼りになる店長の北田さん（右）と、オーナーの藤井さん（右）。3周年の記念会で

「結局、量販店だと不特定多数のお客様が対象になってしまうんです。さまざまな生産者やお取引先と付き合い、自分も経験が増えてくると『こんな商品こそあの方に』とイメージが沸き上がってきて…。現在のお店「農と発酵Zen」へとつながりました」。

外国人、有識者がうわさを聞いてやってくる店

「農と発酵Zen」のオープンは2020年11月。店長を務める北田由佳さんとはチーズを勉強していくなかで知り合い、北田さんがご主人のピストロで積んだ経験、チーズ検定や酒蔵見学などで見せる熱心さから、ぜひ、とタグを組むことにしたそうです。

いまチーズは常時20種程度を販売し、チーズ料理は10～15品。店では日本酒にワイン、コーヒー、チーズと4種類の発酵食品が看板です。

「店は飲食と販売。それに生産者と消費者をつなぐワークショップの場と考えています。土壌と太陽から生まれ、微生物の発酵という仕事で作り上げられる自然の由来の食べ物を売りたい。食べ手には食のバックグラウンドを知ってもらいたい。チーズはその物差しだと思っています」と藤井さん。

「Zenは自然の然、禅宗の禅、料理の膳、前進の前。海外のお客様をイメージして付けました」。

売り上げより体に優しいものを届けたい。話を聞いていて、その一角を担うチーズに誇りを持つと同時に、「文化のはじまりは奈良から」という故郷に対する揺るがぬ自負にも胸打たれました。奈良に行くなら、どうぞ予約してこのカウンターへ。

(文責：松成容子)



お店の正面にはギルドのディプロマが2つ。
お酒への愛の深さもよく分かります



農と発酵Zen

奈良県奈良市大宮町7-2-15
ブランドール佐保川101号
☎ 0742-93-6611
@ noutohakkouzen

チーズに求められるもの！

哺乳類は離乳した後、乳糖を消化できなくなり「大人の食事」をとるようになる。その大人がチーズを必要とするのは免疫力をつけるためだという。となれば何か免疫力を落とすものがあるからということになる。何が人の免疫力を落としているのか？ 便利さのために、最近増えてきたものを考えればよいが、人は、一度便利さを手に入れてしまうと、なかなか手放さない。本来論を持ち出すと、免疫力を上げるには母乳によって身に着けた有効性をもう一度ということになるが、不可能ならば同じような効果を持つ乳製品を乳糖のない形で摂り、健康を手に入れたい。牛乳から乳糖を無くし作るものはチーズになる。食べ物の作られ方でも免疫力の提供度合は相当違うようだ。

チーズを摂るにも、同じ物でもどのように造られたか、造られ方を調べたい。全ての食べ物の作られ方を調べるのは不可能だろう。しかし、「おいしい」と感じるものが「生きるエネルギー」を提供できるものと理解するならば、人間はものすごい能力、「いのちを生かす力をかぎ分ける力」を持っていることとなる。

片方の手足とともに、二つある味覚の片方の能力が不安定になってくると、官能評価ができなくなる。自分としてはとてもさみしいことだが、味に絶対ということはない。だからこそ複数の人で味を評価していくのだが、その結果として「おいしい」チーズ・ワインをサービスしていきたい。

ただ、5種の味をどのように感じるか、それこそ人によって異なる。しかし、官能評価を長年見ていると皆がおいしいというものもある。これは本物の味を持っているものではないだろうか。皆が「おいしい」と評するものはそんなに多くはないが、時々出会うことがあり、とてもうれしい気持ちになる。

「おいしい」という言葉が持つイメージはなかなか「個人」の領域を出ないが、個人が言う「おいしさ」を超えて、皆が「おいしい」ということはどういうことだろう。そこでは個人がどのように感じるかよりも、そのものが本来持つはずの味を示しているのではないか。個人の感じ方よりも、チーズ自身が持つ「本来の味」。それを感じられるか、感じさせられるかが問われている。



2025年度の活動予定【Japon】

1月27日(月) 19:00~20:30	オンライントークショーⅢ「松原さんが見てきたイギリス・伝統チーズのおいしさの秘密」 三良坂フロマージュ 松原正典氏
2月20日(木) 13:00~16:00	モバックショウ2025「チーズケーキの未来」 アトリエド・フロマージュ、TOYO Cheese Factory、大田原チーズステーション 出演予定
3月8日(土) 13:30~15:30	チーズセミナー「熟成物語」 フロマジュリーHISADA 久田早苗氏(当会理事)
6月4日(水)・5日(木)	大阪・関西万博「ベーカリー・エキスポ・ジャパン」にてブース出展
6月4日(水) 10:30~11:30 夕刻	ギルド叙任式(万博会場にて) 海外ギルドたちとの交流会(大阪)
6月5日(木)	関西エリアチーズバスの旅(企画中)
6月6日(金) 夕刻	ギルド叙任式(京都・鮎鶴にて)



株式会社 EIRYO 一般社団法人 MOF MUSEUM NAGOYA 株式会社 KEN INTERNATIONAL JP 世界チーズ商会株式会社
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
フィンランドの森株式会社 株式会社 フェルミエ プリオホールディングス株式会社 一般財団法人 ベターホーム協会

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 Fax: 048-875-7509

<https://guilde-club-japon.org/> 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