



Guilde des fromagers et Cofrefie de Saint-Uguzon

Guilde Club Japon 主催 職人セミナーVol.1

Madame HISADA 『チーズ熟成士からフロマジェたちへ伝えたいこと…』

Guilde Club Japon副会長 Maitre fromager チーズ熟成士 久田早苗氏

2017年7月7日北海道十勝にてチーズ熟成士久田早苗氏による「Guilde Club Japon 職人セミナー」を開催しました。猛暑の続く十勝で気温よりも遥かに熱い志しを持ったフロマジェたちが集まり、大変濃厚な一日を過ごしました。道内だけでなく内地からもご参加くださり、総勢22名でカーヴ見学を行いました。

訪問先のカーヴとしてGarde et juré本間幸雄氏（しあわせチーズ工房）と富田桂氏（花畑牧場）にお願いをしました。また、開催に当たり現地のサポート役として十勝のGarde et juré2名 佐々木司氏、寺尾智也氏にお願いし、合計4名のGarde et juréがホストとしてご協力くださいました。

夕方からの着座セミナーでは、帯広市内のホテルヌブカさんのご理解で会場を使用させて頂き、地元食材を使ったおいしいお料理を頂きながら懇親会を行いました。ご協力頂いた皆さまには深く感謝いたします。ありがとうございました。



<Garde et juré 本間幸雄氏 所有カーヴ訪問>

一軒目は足寄の本間幸雄さんのカーヴへ…。

行く前から一番心配だったことが「皆さん、ちゃんと集合できるかしら…」でした。

携帯電話の電波が届かなくなったり、車のカーナビではちゃんと連れて行ってくれない、一番の頼りはグーグルマップ。

それでも心配な方は、帯広から一緒に行きましょう！と呼びかけて向かいました。

朝8時半には無事皆さんが集まり、一日熟成をテーマに学ぶスケジュールが始まりました。



幸雄さんの工房がある「ありがとう牧場」のてっぺんから工房を望む

幸雄さんのカーブは参加者20数名が一度には入らないため、2つのグループに分かれました。そして、見学開始の前に干し草刈りでとても忙しい牧場主の吉川友二さんが、いい香りのする牧草を持ってごあいさつに来てくださいました。

少し前まで雨が続けていた十勝地方。この日を逃したらいい牧草を刈れないし、乾かす時間も足りません。放牧酪農で牛たちを育て、冬季は自家栽培の干し草を用意する吉川さんにとって、干し草刈りは重要な作業。忙しい中をお時間を割いてくださいました。ありがとうございました。



途中からご参加の方とはまだ合流してなくて、スタートはこのメンバーでした。

大切な干し草を持っている吉川友二さん。

幸雄さんが作るチーズは、友二さんの牛のミルクを使います。

季節によって変化する放牧牛のミルクを、上手にコントロールしながら高品質の熟成チーズ作り。

普段から明るく元気な幸雄さんは、チーズの話も意欲的な内容で明るくしてくれます。

独立してまだ数年とは思えない技術力、真摯で研究熱心で情熱的なフロマジエの一人です。

グリュイエールのようなしなやかさと、長期熟成の旨味のあるチーズを作りたいと研鑽を積む日々。

今年もスイスへ行き、現地のグリュイエール作りをしているフロマジエたちからも高評価を受けたばかり。

今回のセミナーも、これから何かのヒントになりますようお願いしています。

<ありがとう牧場>



Garde et juré 富田桂さん
干し草の香りを楽しみ中です。

「いい香りだ〜！」

思わず笑顔になってしまう いい香りの干し草。



牧場内の牛たちがのんびりと草を食む



広いありがとう牧場見学。十勝といえども平野ではなく起伏に富んだ山岳部の足寄。
東京ドーム何個分？
広い敷地はどこも牛たちに必要な草を供給するための場所です。
適度に木立を残した幾重もの山の斜面。この木立は牛たちにとって大切。
山が低めで小さいのですが、サヴォワの雰囲気を感じる風景です。



熱き想いを秘めたフロマジエたち！！
…ですが、本当は暑くて暑くてふうふうでした…
確かこの日は十勝の中でも足寄が一番気温が高かったのではないのでしょうか？
参加のお声掛けは寺尾さんも協力下さり、若手のフロマジエたちも参加頂きました。

右から二番目の穴倉優二さんが、ありがとう牧場内をアテンドしてくれました。
草地によって何が違う？どう使い分けているの？
丁寧なお話に皆さんと耳を傾けました。ありがとうございました！

（Garde et juréご紹介：左から二番目佐々木司さん、右から三番目齊藤真さん、四番目寺尾智也さん。
皆さん十勝の若きGarde et juréです）



製造所内にて。

チーズ作りの工程の中でも非常に大切なPressage。熟成期間中に及ぼす影響も大きい工程です。圧搾までの作業や圧搾後の作業は人の手が積極的に加わるのに対し、圧搾中はそういうことがなくなります。しかし、とてとても大切なことがチーズ内部で化学的に行われている工程がPressage。そのことを十分理解している幸雄さんも深く頷きながら、圧搾の重要性を話していました。丁度圧搾中の切り落としを参加者に食べさせてくれ、順調な圧搾が進んでいることを感じました。

マダムは「私は製造者ではないからよくわからないのだけれど…」と何度かおっしゃりながらも、参加者は製造にも触れたお話を興味津々で聞き入っていました。

お話では製造用語がCuite, Maturation…とフランス語になることも。製造段階から長期熟成を念頭に置き、熟成し風味が開花するように考えてチーズ作りをする幸雄さん。初夏に訪れたグリュイエールのアルパーシュの小屋で見たことも、早速試しているのだそう。更に幸雄さんオリジナルの工夫も加わり、目指すイメージに近づくのが楽しみです。

いよいよカーヴへ！

カーヴは一つではありません。半地下のような作りのカーヴを3部屋所有。工房設立時点で熟成させるチーズを作ろうとし、カーヴも考えて造作しました。稼働させている良い状態のカーヴには幸とラクレットを熟成させています。

「いい香り…」

工房開設すぐはなかなか安定しなかったカーヴですが、今は心地良いカーヴに育ちました。幸の品質向上とカーヴの育ち具合は、きっと比例しているのでしょうね。チーズ熟成のために重要な働きをするジオトリカムは自然と増えたそうです。わざわざ添加しなくても自然と付くのは、製造地のテロワールの一つとしての働きもしてくれるでしょう。

幸雄さんから現在の状況のお話がありました。皆さん、食い入るようにチーズを見つめたりマダムと幸雄さんのお話にメモをしたり…。カーヴの中での1時間はあっという間でした。このカーヴだけでなく、もう一つのカーヴの使い方についてもアドバイスがありました。



棚に置いてあったMorgeも皆さんで匂いを嗅いでみました。Morgeとはどういうものかも知る機会になったのでしょうか？Morgeのつもりでいても実はMorgeになっていないかも!? 幸雄さんのMorgeが参考になったと思います。



心地よい香りと空気が漂うカーヴ。

どんな香りが良いのか？どんな空気が良いのか？言葉では伝えられないことが、カーヴの中で皆さんと一緒に感じられたと思います。五感に感じる体験は、机上では得られない貴重な学びになれたら…と思います。熟成はケースバイケース。カーヴも色々…。決まりきった教科書がないのが熟成。皆さんと同じ空間を共有することの深い意義を感じるセミナーでした。

チーズを一つずつ見ながら、どんな成長をしているのかも見極めます。

製造を見なくともカーヴの中で並ぶチーズから、個体が歩んだ過程に疑問を持つことも…。

マダム鋭い眼はそんなチーズも見抜きながらお話が進んでいきます。

日々チーズ製造熟成を行うフロマジェたちだからこそ、実践的で知りたいお話が満載でした。

時間制限があるのは勿体ないと感じた滞在。

皆さんの熱心さはマダムにとって想像以上だったそうで、とても楽しく時間が過ぎていきました。

幸雄さんのカーヴはマダムの良い評価を得て、これからのチーズ作りを楽しみになさっていました。



スタートしたばかりの集合写真では皆さん少し硬い表情でしたが、二時間過ぎたらとってもリラックス

幸雄さんは6月の渡仏でマダムとは既にお知り合いになっていました。
パリのフロマージュリ・ヒサダで開催された日本のチーズセミナーでも、幸はパリジャンたちに好評だったと伺っています。



最後に友二さんの奥様 ちえさんがソフトクリームを作ってくださいました。
ゆっくり頂きたいところでしたが午後の予定までの時間がなく…。おいしかったです！ごちそうさまでした！
沢山の質問にお答えしたマダムですが、どのお答えにもよどみなく明瞭で質問者にわかりやすいものでした。
これまでの経験が日本のフロマジェたちに少しでも役立てられたら…の想い。
参加者たちからはこの時点で満足度の高さを口にする感想がありました。

マダムは長く日本を離れておられたのであまりご存じない方もいらっしゃいましたが、今回のご参加で「すっかりファンになりました」とおっしゃる人も。

早朝の集合でそろそろ皆さんもお腹が空きました…
車が十数台連なって茂喜登牛の山から下り、昼食は足寄の町で取りました。
昼食後は一路中札内まで高速道路で大移動！！



<Garde et juré 富田桂氏 花畑牧場所有カーヴ訪問>

二軒目は富田さんのお勤めする花畑牧場さんへ。本郷将太さんのご案内でまずはカフェでコーヒーやソフトクリームをごちそうになり、暑さに一息つきました。ごちそうさまでした！

間もなくして田中社長がごあいさつにいらして、皆さんお一人ずつ名刺交換会が始まりました。



お二人のメダルが丁寧に飾られています。
田中社長はCompagnon de Saint-Uguzon
富田さんはGarde et juré
バルテルミー会長との写真もパネル展示。
観光牧場でもある特徴を生かし、来場者にギルドについて説明をしてくださっています。



カーヴに入る前にラクレットのカーヴについて少しご説明がありました。

ここではまだガラス越しですが、既に皆さんは大量にラクレットだけが並ぶ庫内に圧倒されているよう。

花畑牧場さんのはラクレットカーヴを全部で4つ所有しています。

4つのカーヴにあるラクレットの総個数はなんと9,000個！

一日に6トンの生乳を使い、600kgのラクレットが製造されているというのですから国内最大。

熟成期間は最低12週間で出荷。熟成は長ければ良いとも言いきれないので、花畑牧場ラクレットがスーッと綺麗に糸を引きながら溶けてゆくには、的確な製造だけでなく熟成期間も考慮した上でしょう。

脂肪分と固形分が分離することもなく、滑らかに溶けます。

風味・塩分・溶け方…。マダムは前日に花畑牧場ラクレットを食べる機会があり、良い評価を話してくださいました。

この後、皆さん驚くことがいくつも続きました。

見学したラクレットカーヴには約5,000個がズラッと並んでいました。一歩入った途端、皆さんの感嘆のような溜息のような声が聞こえてきました。どれも丁寧な熟成管理が施されており、しばしば起こりがちな黒い小さなカビの発生などありません。香りも空気も心地良く、マダムからも「素晴らしい」と感想がありました。丁度2名のスタッフさんが作業中で、一つずつ丁寧なブラッシングを行っていました。作業を少し見ていると、これだけ多くあるにも関わらず機械的に行うのではなく、個体を観察しながら作業を進めていました。洗いムラがないように大変丁寧な作業を行っていることがわかりました。いくつかの「試作」の文字が棚に貼ってあり、製造で新たな試みなどを行っていることがわかります。



ブラッシング作業の音だけがし、静かに時を重ねながらチーズが育っていると感じるカーヴでした。熟成庫に来る前の製造の確かさがあって、この熟成庫の力は発揮されてゆくのでしょう。



できる限りマダムの近くに陣取ってしっかりお話を聞こうとする参加者たち。

ここまで安定した状態を揃えるまでも、数々の研究や努力がありました。日本最大であることは勿論ですが、品質も高品質のラクレットです。長い通路のサイドには通路と平行に棚板が置かれ、ラクレットがズラリと並べてあります。熟成管理作業では通路に置いた作業台の上へ、サッとラクレットを移動し洗い作業を行えます。たくさんのラクレットの管理するのは全て人の手。シンプルながら作業性の良い方法を取っていました。上の段の管理には踏み台に乗って行きます。中段・下段との温度や湿度の大きな差が起きないように注意を払っていました。棚板を洗うタイミングについても話題に。板の洗浄も人の手です。並べられたラクレットのサイズも仕上がりが揃っていて、参加者たちの感想も感心する言葉の数々がずっと絶えません。



Garde et juré 富田さんの話を真剣に聞く皆さん。気付けば富田さんは、ラクレットを作ったり熟成をする人たちに囲まれていました。これだけの量を均一に作ることに熟成することの難しさは、実際にラクレットを製造熟成する人が一番理解できるのだと思います。「何でもオープンにしますよ」と田中社長の言葉通りの濃いお話の数々でした。ある参加者の感想に「田中社長の仰っていることと富田さんが話してくれたことが同じで、これだけの品質を実際に作っているなんて、本当にすごい！」とありました。他にも「日本のカーヴじゃないみたい」「これだけの数を製造できるのがますすごい！」などなど。皆さんが口にする感想で、感心するばかりでなく刺激もされたような…。

午前中の幸雄さんのカーヴに引き続きGarde et juré二人のカーヴは、それぞれ気持ち良い・心地よいカーヴを見学することができました。「良いものを経験して頂く」はサブテーマでもありました。技術の高さを認められて頂いたGarde et juréですが、お二人には更なる高みを目指して頂きたいです。



製造工房前で再度田中社長から製造についてお話がありました。
 花畑牧場さんでは製造中のDécaillageだけでなく、Brassageも人の手で行うとの話に一同びっくり！！
 なぜそうするのか理由は「この釜だから機械じゃ信用できませんよ」と楕円形の釜をちらっと眼をやり、
 参加者たちも「確かに…」と。
 Pressageもとてもアナログな方法に変わっていて、試したところ良かったので継続中とのこと。
 そこまでして良いものを作ろうとする姿勢に、参加者たちは驚いていました。
 やろうと思ってもなかなか実践できないことだと、参加者の声がありました。
 手作業がこれほど多いにも関わらず、品質の安定感に驚かされます。フロマジェたちの技術力を感じます。
 チーズ作りの上達には「毎日作ること」とフランスで聞きますが、花畑さんの生産量の多さは品質向上にも
 繋がっているのでしょう。
 楽しいけど真剣。真剣だけど笑いも湧く。終始そんな時間を過ごした訪問でした。



小さなサイズのカマンベール製造について説明を受けるマダム
 富田さんも毎回丁寧なご説明をしてくださいました。



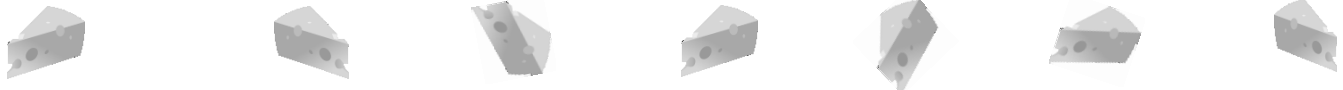
Garde et juréの寺尾智也さんと花畑牧場の本郷将太さん
 お互い女の子のパパでもあり、チーズ以外にも共通の話題を発見。
 ラクレットだけではない話題がお二人を近付けたかも知れません。
 ホッと和むお二人の会話と雰囲気でした。
 寺尾さんはじめ若い世代のフロマジェたちの今後の活躍が楽しみです！



マダムの評価も良かった花畑牧場のラクレット



長時間に渡りお邪魔した花畑牧場さんのカーヴ見学は、集合写真の撮影で終了しました。皆さんの笑顔が一日の充実ぶりを感じる一枚となりました。暑い日は熱いフロマジェたちにとって、良き時間になったようです。内容盛りだくさんの一日は、この後まだまだ続きます…。10数台の車列は帯広の市街地へ向かいます！



＜マダム久田 熟成チーズ着座セミナー＞

夕方からは帯広市内にあるホテルヌプカさんを貸し切って、マダムの熟成チーズを実食しながら着座セミナーでした。一部フランスのフェルミエ自身が製造所で熟成させたシェーヴルのLactiqueもあります。いずれも熟成によって生まれた味わいをきちんと持ち合わせているもので、今回のテーマ「熟成」を実食しながら、再度チーズにとっていかに熟成という工程が重要で、熟成の仕方や熟成の状態によって味わえる味が違って来るかを体験して頂きました。



【PMCF】

- ①Camembert de Normandie
- ②Brie de Meaux
- ③Brie de Nange

【PPNC】

- ④Saint-Nectaire
- ⑤Tome de Auvergne
- ⑥Gouda (fermier)

【PPC】

- ⑦Comté

【PP】

- ⑧Régalis

【PMCL】

- ⑨Époisses

【FC】

- ⑩Sainte Maure de Touraine
- ⑫Lactique (Chèvre de ROVE) 2種
- ⑬Lactique 8種

……以上21種類のチーズを用意しました。



ギルドクラブジャパン主催で十勝を会場にセミナーを開催することを十勝毎日新聞さんへお話したところ、着座セミナーの取材にいらっしゃいました。十勝のみならず内地からの参加者や、道内でも遠く道央からも参加くださった方々もいらっしゃいました。セミナーは早朝から夜遅くまでありましたので、前日から帯広に入り、セミナー当日にも宿泊…と、三日間もお時間を割いてくださってのご参加でした。日中は仕事の都合で参加できなかった方たちがセミナーからご参加頂き、ますます賑やかに楽しい時間になりました。



しっかり熟成されたPMCFの一皿。いずれもLait cruです。PMCFにアンモニア臭が漂ってくることをあまり疑問視されない日本ですが、本来はきちんと熟成されていたらしないものです。アンモニア臭がするような状態を好むと「通」とされるような風潮もありますが…。マダムからのレクチャーを受けながらアンモニア臭のしない完熟PMCFを口にし、そのおいしさに皆さん納得なさっていた様子です。PMCLのÉpoissesも臭うことが当たり前のように思われてしまっています。日本で定着してしまった誤解のようなものも、セミナーで用意したチーズを食べて頂きながら「果たしてどうでしょう？」の確認。今回のセミナーで新しい経験を一つして頂けたらと思います。今回1チーズのボリュームはどれも1カットが大きく感じたかも知れませんが、学ぶためには必要で、最低30gくらいはお出ししたと思います。おいしいチーズだとペロリと平らげてしまえるのは不思議ですね。訪問カーヴに続き、試食チーズも状態の良いものを経験して頂きました。好みではなくプロとして必要な“味の判断”を少しだけ学ぶ時間。

良い経験は、記憶にも五感にも長く残るものと思います。



どれもとても良い状態のマダム熟成チーズたち。
本当のおいしさを体験しました。



マダム協賛のTome de Auvergne（右下） 「Crouteの良さを見て頂きたくて…」マダム談。
Mucor に黄色い華が点在する状態は、なかなかの貴重品でした。
どんなカビが付いてくるのか？ こうして実物を見て経験を積んで頂けたらと思います。



「こういう状態にさせたいんです！」
あるフロマジェが話してくれました。
楽しみにしたいと心から思った瞬間。



熟成土でなくてもこんなに良い状態に育てられるという見本。製造者による熟成。
やぎチーズも製造者の元で熟成されたものを購入できるようになると良いですね。
「日本では長く置くことをしない」
マダムの話にありました。
作ったらあまり長く手元で熟成させずに出荷してしているところが多い。
フランスでは製造者が熟成するのが一般的なやぎチーズ。
熟成されたやぎチーズもお待ちしています！



参加者たちのチーズ



ギルドの看板は購入可能。
HPから購入で100€です。
Garde et juréの皆さんにお勧めしました
ホーロー製で重さもずしり。
ご自分の工房にいかがでしょう？

チーズと塩についてもお話がありました。
塩分は控えないこと。
味付けだけでない役目が塩にはある…。
大事ですね、塩。

青かびチーズは、Croutelに青かびが
生えてしまうものについてお話が
ありました。
中に生えるカビと外に付くカビ。
協賛くださった「空」のCroutelには、
中に生えるカビが出ていません。



<チーズご協賛を頂いた方々>

- | | | |
|---------------|---------------|---------|
| ◆さらべつチーズ工房 | Garde et juré | 野矢敏章さん |
| ◆那須高原今牧場チーズ工房 | Garde et juré | 高橋ゆかりさん |
| ◆ランランファーム | Garde et juré | 斉藤真さん |
| ◆しあわせチーズ工房 | Garde et juré | 本間幸雄さん |
| ◆ニセコチーズ工房 | 近藤裕志さん | |

ありがとうございました！



早朝からのセミナーでしたが、懇親会では更にまたお話が弾み
和やかな雰囲気の中時は過ぎ夜は更けていきました。



時間が押してプラトー作りは突貫作業になってしまいました
作業が終わって皆さんから温かい拍手を頂き感謝です。
至らないところがたくさんありましたが、毎回皆さんに助け
られた一日でした。

最後の撤収もすっかり皆さんが進めてくださいました。
ありがとうございました。

(葉っぱ類はありがとう牧場、花畑牧場に生えていたもの、
ありがとう牧場の干し草はSaint-Nectaireのベッドに使用)



若い人たちからとても慕われていらっしゃるGarde et juré野矢さん。“親父”のような存在でしょうか？
熟成担当の奥様美知子さんは朝から一日、野矢さんは夕方からご参加くださいました。
栃木県那須高原からご参加の高橋ゆかりさんからは「思い切って来て良かったです！」と疲れを忘れる一言です。
こうしてたくさん笑顔を見ながら、暑く熱い一日は瞬間に無事終了しました。
皆さんから「是非また来てください！」と言ってくださり、とても嬉しい一言でした。



今回ご参加頂いたGarde et juréの皆さま（製造業・熟成業を生業になさっている方のみ）

<十勝エリア>

*本間幸雄さん

*富田桂さん

*佐々木司さん

*寺尾智也さん

*斉藤真さん

*野矢敏章さん

<道外から…>

*高橋ゆかりさん

今回「職人セミナー」として、日々製造・熟成業務を生業になさっている方のみを対象にし、募集人数も少数でマダムと
参加者とのお話が遠くならないようにいたしました。

内容は極めて専門的で、参加頂いた皆さまの直接的な業務に沿えるよう企画いたしました。

今回ご参加頂いたフロマジェたちの小さなヒントになれば…とマダムの想いです。

また、学びだけでなくギルド会員同士の交流、ギルド会員とフロマジェたちとの交流も深まった一日と感じました。

準備から当日のご協力を頂いたGarde et juréホストの皆さま、ご参加頂いたフロマジェの皆様、ありがとうございました



Guilde Club Japon 副会長 久田早苗
秘書 村松綾子
(文責：村松綾子)



職人セミナー開催翌日7月8日午前、マダムのお帰りの時間まで音更町にある十勝モールウォッシュ共同熟成庫へ。当日は既に皆さんお帰りになった後で、まだ滞在中だったニセコからご参加の近藤裕志さんと石垣良桂さん、Garde et juré 富田さんと訪問しました。



まだ稼働したばかりのピカピカの新しいカーヴです。最新とも言えそうな装置で温度と湿度を管理しています。高い天井まで目一杯棚が並び、コンテの大手熟成業者のカーヴのようです。ご案内は寺尾さんと柳平さんがしてくださいました。カーヴ内は新しい木の棚板の香りがしっかりとし、まだラクレットの香りは漂っていません。生まれたてのカーヴは外的影響を受けやすいこともあり、完全防備で入室しました。

マダムから数点気付いたことのお話がありました。肌で感じること、鼻で感じること、目で見てわかること…。現在の状態の悩みを担当の寺尾さん、柳平さんからお話がありました。どう対応してゆくと良いかのアドバイスを富田さんたちと一緒に考え、意見の出し合いをしました。モール温泉水を使い熟成管理作業を施すラクレット。熟成中にチーズ内で起きている乳酸発酵と、モール温泉水のアルカリ度数について話題になりました。カーヴの悩みでよくあるのが乾燥。こちらでもどう対処していくか、これから工夫をしながら業務に当たるようです。また、熟成管理作業について、どのような作業をしているのか？作業を実際に見なくても気付くことがあるので、作業方法についてのアドバイスもありました。

熟成庫の環境が整うまでには数年必要といわれますから、今後しっかりと製造されたラクレットで満たされていくとラクレットが育つに相応しい環境にカーヴも育っていくことでしょうか、とマダムのお話でした。良いカーヴ作りにはしっかり製造されたチーズで埋めること。製造者と熟成者の良好なリレーションシップが不可欠なもの、コンテと同じですね。



十勝は日本で一番チーズ製造所が多く集まるエリア。そして、ラクレット製造者が最も多くいます。同じチーズを製造・熟成する人たち同士が肩を組む姿は、とても清々しく、頼もしくも感じました。これからもがんばってください。楽しみにしています！





Guilde Club Japon副会長 Maitre fromager チーズ熟成士 久田早苗

職人セミナー ごあいさつ ～暑い二日間を終えて～

私は日本を長く離れていたこともあり日本のチーズ事情を丸っきり知らず、この企画を頂いた時は何が出来るのか疑問でした。

今回のような試みも初めての経験でしたし、いつものセミナーとは全然違うものでした。

予め何も考えず、私の目の前に出されたことに対し、その都度私の持っている扉を一つずつ開けていくことにしました。

カーヴ作りには“マニュアルがありそれに従えば良い状態を作っていく”というものではありません。

自分のカーヴは日々チーズと向き合いながら、自分自身が作りだしていくのです。ですから難しいとも言えます。

全てが学びで思考。失敗も繰り返しながらいい浮遊菌を作り出していく。

マニュアルではありませんが、カーヴの適切な環境とチーズに対する愛情こそが良いチーズを生み出します。

私の職業は熟成士で、製造者が作ったチーズを選んだ後、私のカーヴで熟成をします。

簡単に言えば“良いものしか選ばない”のです。良いものさえ選べば、後は環境に応じてきちっと育ててくれます。

今回のように自ら製造と熟成を行う皆さんの「どうしたらチーズを良い状態に持っていけるか？」と向き合う姿勢は、

私にとりまして大変貴重な体験でした。

皆さんの熱い思いに触れ、これからの未来に大きな期待をいたします。

訪問させて頂いたカーヴの本間さん、富田さん、寺尾さん、柳平さん、頑張ってください。

そして、本当にありがとうございました。

こうしてGuilde Club Japonの活動第1回目を無事に終了できたのは、十勝ホストの皆さんのお陰です。

そして、ご協力くださった多くの皆様方に感謝します。

今後も回を重ねて親睦を深めながら技術の向上に何らかのお役に立てるよう、Guildの活動を日本に広めていきたいと思っております。

それが「Guildeとは？」の質問のお答えの一つにもなりますように…。

Guild Club Japon会員の皆さま、是非手を挙げてください。どこへでもお邪魔させていただきます。

今後ともGuild Club Japonの活動にご参加くださいますようお願いいたします。

Guilde Club Japon副会長 Maitre fromager チーズ熟成士 久田早苗



夕方からのセミナーの準備が整い、皆さんに囲まれて…。
皆さんとまたの再会を楽しみにしています！