

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Guilde Club Japon



4^e Mondial du Fromage モンディアール・デュ・フロマージュ 2019.6.2-4

France Tours

2013年から隔年で開催されているフロマージュの世界大会「Concours Mondial du Meilleur Fromager」、今年は第4回を迎えました。2019年度の出場者は日本とアメリカからそれぞれ2名、フランス、オランダ、英国、カナダ、オーストラリア、メキシコ、カナダからそれぞれ1名の11名となりました。大会は9時から開始され、その内容は筆記試験、カッティング、ブランド、口頭によるチーズ紹介、チーズプレート、マリアーージュ、料理、巨大ビュッフェ、カーヴィングと9項目にも及び競われます。

優勝はオランダ代表の Evart Schönhage、リンデンホフのチーズ部門の代表です。絵画をモチーフにしたプラトールや風車を象ったカーヴィングなど、オランダを象徴する素晴らしさでした。僅差で2位はフランス代表の Virginie Dubois-Dhorne。サヴォワの山々をイメージしたカーヴィングの美しさは思わずため息がこぼれるほどです。そして日本代表の鈴木裕子さんは見ごとに3位獲得という好成績、会場は大いに盛り上がりました。その興奮が醒めやらないまま、夕方からはギルドのソワレ開催へと続きます。心地よい風に吹かれてのアペリティフタイムから叙任式会場へと移動。世界中のチーズ仲間との楽しい

時間は夢のように流れていきました。

翌日6月3日には、国際チーズコンクール「Concours International Produits」が開催されました。各国から集められたチーズは952点、審査員は135名。審査テーブルは40卓、各テーブル3～4名の審査員で構成されるので、審査するチーズは20～30種類にも及ぶのです。この会場においては少しのチーズも無駄にしないために、審査で使用したチーズも含め、世界各地から集められたチーズの巨大ビュッフェを制作したいと、コンクール実行委員長であり、Mondial du Fromageの企画運営も手がけてきたロドルフ・ルムニエ氏より提案がありました。その提案が実現し、ギネス登録の巨大ビュッフェ(161m×40m)が完成したというわけです。ここに並べられたチーズは48カ国、1,100種類にも及ぶのですから圧巻というほかはありません。

この素晴らしいプラトールを前に開催されたギルド叙任式、感動もひとしおというものです。それにつけても、朝早くから夜遅くまで、チーズの世界で活躍される方々はタフでなければ務まらないなあと感じてしまいました。

報告：本間るみ子



Garde et Juré de la Guilde

宮田さつき (左)

MIYATA SATSUKI

私は現在、株式会社久田で経営戦略室営業本部部長として、20店舗ある直営店の販売計画、販売指導、新人指導、セミナー活動などを行っています。

私のチーズとの出会いは、フランス留学中、友人のお母さんが作ってくれたふかふかの温かいシェーブルフレの味でした。20頭あまりの山羊を飼育しながら自宅の工房で小さなシェーブルを作り、私も一緒にマルシェで販売を経験。プロセスチーズしか知らなかった私はその時はじめて、チーズ造りは生きる上での身近な食文化であることを実感しました。

日本には美味しいものがたくさんありますが、だからこそ現地と同じベストな状態でチーズをお届けできる、真のチーズ専門店を目指しています。

久田ではギルドメンバーの一流の生産者とパートナーシップを組み、彼らのチーズを直輸入しています。互いに情報交換しながら、いつも彼らのチーズに対する情熱に触発を受けます。その情熱と美味しさとともに、チーズの魅力をより親しみやすく伝えることが私の仕事だと思っています。

Garde et Juré de la Guilde

為広 薫 (右)

TAMEHIRO KAORU

私とフランスチーズの出会いは10歳の時です。もともとチーズが大好きだった私に両親がブリーを買ってくれました。そのあまりの美味しさに感動した私は、ブリーを販売した株式会社久田チーズ王国に就職し、チーズのプロフェッショナルを目指しました。

チーズ王国では私の知らない様々な世界のチーズと、その奥深さを教えてもらい、私もその魅力、美味しさをもっと多くのお客さまにお伝えしたいと思い、「食の都」と称される石川県金沢市にて独立し、店舗を構えました。

ギルドジャポンの仲間に入れていただいたことを機に、日本に伝統的に伝わる食材やお酒とのマリアージュを多くの皆さまにお楽しみいただけるよう、食卓でのチーズの多様性をお伝えしたいと思います。チーズは日本ではまだまだ嗜好品のイメージが強いですが、そのまま食べる楽しみから料理に使う楽しみ方まで、幅広い可能性をもった食品です。その魅力を伝えながら、美味しいチーズを囲む幸せな食卓を、より多くの方にお届けしたいと思っています。

Compagnon de Saint-Uguson

黒須淑子

KUROSU YOSHIKO

30年前、パリのマルシェで出会ったチーズの衝撃的な美味しさに魅了されて以来、「チーズを味わう楽しみ」は旅の重要なテーマとなり、今では生涯の大切なテーマです。

2007年にチーズプロフェッショナルの資格取得後、数日後にはドイツのOberstdorfに旅立ちました。チーズの国際コンクール、Mountain Cheese Olympicsに参加するためです。審査員を務めていた恩師が審査会場を案内してくださり、広い会場に並べられたチーズの圧巻な光景を目にしたとき、「いつか私もチーズの審査員になりたい」と思いました。そして、フランスのToursで開催されるMondial du Fromageにて、2015年(第2回)より2019年(第4回)まで、念願のチーズ審査員を務めさせていただきました。今回、思い出深いToursで名誉あるギルドの叙任をいただき大変嬉しく、深く感謝しております。今後さらに知識や経験を重ねチーズの普及に努めてまいります。よろしくお願いいたします。

真夏の熱きブラジル *Mundial do Queijo do Brasil* 2019.8.4-13

Trip of the Guild to Brazil

Natal, São Paulo, Araxá, Uberlândia, Rio de Janeiro



この8月、私たちギルド本部メンバーは35℃前後の熱い国に出向きました。南半球のブラジルは季節の上では冬ですが、暑さは堪えます。国土面積は日本の22.5倍。世界5位の面積を誇ります。私たちは首都のブラジリアには寄らず、北のナタールをはじめ、サンパウロ、ウベルランディア、アラシャ、リオの5カ所で盛大な叙任式を行い、その土地の生産者を訪問。ブラジルのチーズ製造のあり方、動物たちの様子によって、また違う文化を学ぶことができました。

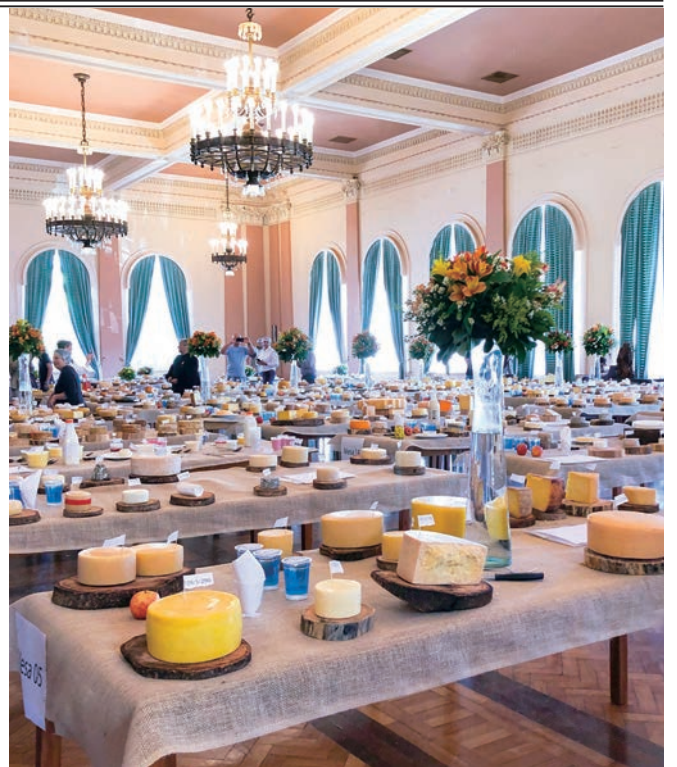
ブラジルのチーズは、おそらくバーベキューやフライパンで焼いて食べる簡単な料理から始まったのだと思います。熱を加えても溶けない、口当たりはむしろ歯応えがあるチーズ「ミナス」がよく食べられています。日本ではイタリア系ブラジル人のビルマン・ファリアス氏が群馬の名産になるようにと努力されていますので、ご存じの方も多いかもしれません。ブラジルは南北アメリカで唯一のポルトガル語圏です。チーズもポルトガルの「セーラ・ダ・エストレラ」のようなトロトロの羊乳製チーズが食べられているのでは？ と思っていましたが、チーズの文化は日本と同じぐらいの歴史しかないことを知りました。しかしその発展ぶりは目覚ましく、今回の大きな大会も、ブラジルのギルド会員による熱心な説得がロラン・バルテレミー会長の心を動かし、コンクールが開催されることとなったのです。

Mundial do Queijo do Brasilの会場となったアラシャは世界最大のニオブ鉱山があり、経済的に発展した町です。コンクールにはブラジル、フランス、イタリア、ベルギー、オーストラリアの4カ国から約350品が出品され、そのほとんどは入賞に値し、ゴールドが35という異例な結果となりました。そのため急遽特別審査員が結成され、35から15品を選び出したのち、その中から金、銀、銅を選出したのです。幸運なことに、私の審査対象のテーブルでゴールドとなった長期熟成のグリュイエールタイプの「Mandala」が金賞を取得できとても感激でした。

Mandalaの生産者「SANT'ANNA」は、ミルク、製造、熟成まですべて行っています。耳が垂れてかわいい目をした、ブラジルのオリジナル品種とジャージー牛を飼っています。製造所は小さいながらも清潔で、ミルクは毎回検査して品質向上に努めているのだそうです。熟成のカーヴは完璧でヨーロッパにも負けない大きさや環境を保っていました。ブラジルにもヨーロッパに学んだ造り手が増えてきたことを感じました。

料理用のみならず、食後に楽しむフランスのような文化が広がってきていることも実感しました。熟成による旨味を引き出したチーズが求められるようになってきたことも、喜ばしいことです。真摯な姿勢が世界に通じるおいしいチーズを生み出すことも実感してまいりました。

報告：久田早苗



最初の異例なメダル数は、ゴールド35品、シルバー73品、ダルジャン113品と半数以上がメダリストとなっていました。そのため特別審査委員が結成され、最終結果で【金賞】「Mandala」(ハードタイプ) SANT'ANNA (中央) ブラジル【銀賞】「Ant Hill」(シェーヴル) Kris Lloyd (右) オーストラリア【銅賞】「Comté reserv」 Christell Lorho (左) フランスと、すべて女性の手に輝いた。



SANT'ANNAは乳から製造、熟成まで一貫してチーズ作りを行っている。牛の品種は耳の垂れたブラジルのオリジナルとジャージー種。熟成庫の規模・設備は欧州並みのクオリティ



Guilde New Worldのチャプター

2019.8.1-4

American Cheese Society
Annual Conference
U.S.A. Richmond

去る8月1日、アメリカのバージニア州リッチモンドで開催されたAmerican Cheese Society (ACS)主催のカンファレンスの会期中に、Guilde New Worldのチャプター(chapter 叙任式)が行われました。

ACSとは全米のチーズ生産者をはじめ、販売や流通などチーズに携わる職業の人、そしてチーズ愛好家などがメンバーとなるアメリカのチーズ団体で、アメリカチーズの振興のための教育やネットワーキングを行っています。その団体が年に一度開催する大きなイベントがこのカンファレンスで、全米中ではもとより全世界のチーズ関係者が参加しました。

この叙任式はアメリカの会員を中心に、本部よりロラン・バルテレミー会長を招き、またカンファレンスに参加している世界各地のギルドメンバーが見守る中、にぎやかに開催されました。叙任されたのは、若いチーズメーカー2組やディストリビューター(販売や流通に携わる人)などアメリカのチーズ関係者たちです。叙任式は日本やヨーロッパだと荘厳な雰囲気の中で執り行いますが、アメリカではお国柄からか歓声と拍手が巻き起こる賑々しくカジュアルな雰囲気の式典でした。叙任式にも国民性が反映されていると微笑ましく思えます。そしてGuilde New World代表のCathy Strange氏の演説の中であった「新しい世代の作り手たちを迎える」との言葉が非常に印象的でした。そして、たまたまACSのチーズカンファレンスで滞在中のギ

ルド・クラブ・ジャポンのメンバー4名はギルドのバッジ、スカーフなどを身につけ飛び入りで叙任式に参加。Guilde New Worldのメンバーたちから「はるばるやって来た(?)ギルドの家族」として紹介され、アメリカやカナダのギルド会員たちから拍手喝采と温かい言葉をいただきました。日本でもギルドが活動しているということはGuilde New Worldのメンバーにとっては馴染みのないことだったことのように、日本のチーズ事情についての質問を多く受けました。そして、この体験を通して改めて「ギルド」という団体は世界各地に会員が存在し、この



会に所属していると各国のチーズ関係者と繋がっていくチャンスを持ち得ている、ということを実感しました。

ギルド会員という立場を単に「名誉」や「肩書き」で終わらせてしまうのはもったいない。これからもっと自国のチーズやチーズ文化を世界に向けてアピールする機会を作っていくことこそが、ギルド・クラブ・ジャポンならではの活動なのではないかと思いました。今回の海外での叙任式出席の体験は、ギルド・クラブ・ジャポンが今後の日本で行う叙任式のあり方などを考える上でのヒントとなりました。

報告：佐藤優子



Makers Night

vol.1 藤川真至氏 (CHEESE STAND)

2019.7.9 4th (東京)



ギルド・クラブ・ジャポンの“小さな懇親会”という位置付けで、ギルド会員に日頃のチーズへの取り組みなどについて、お話しいただく会を催しました。第1回目は「メーカーズナイト」と称したトークイベントです。ギルド・クラブ・ジャポンのジュレ会員であるCHEESE STAND代表の藤川真至さんにご登壇いただきました。

藤川さんが、大学時代にバックパッカーとして世界を回っていたときに立ち寄った南イタリアでのモッツアレラとの出会いがきっかけで、将来チーズ(モッツアレラ)で何か新しいことを始めたいと思い続け、それに向けて着々と準備をしていったお話、そして東京でそれまでにはなかった形態のチーズ工房を立ち上げて軌道に乗せるまでのお話、チーズ工房やショップの造り手と経営者の2束のわらじを履きながらも国産ナチュラルチーズの造り手を束ねる協会の理事として目指していきたい方向のお話など、パーソナルなことから日本のチーズ全体の大きな話まで、色々なこと

を聞かせていただきました。

藤川さん、あるいはCHEESE STANDをご存じのギルド・クラブ・ジャポンのメンバーやチーズ愛好家のビジターの皆さんは藤川さんのお人柄に触れて、彼の造るチーズやこれからの日本の生産者たちの主体的な活動に興味をより強く持ったようでした。続いて行われた懇親会では、藤川さんご自慢のチーズたちが登場。①今回のために特別に造ってくださったひと口サイズの「ポッコンチーニ」をフルーツマトとともにピンチョススタイルで。②Japan Cheese Award 2018で部門賞を受賞した「リコッタ」は、レンコンなどの野菜と混ぜた和風の和え物や、日向夏のマーマレードを添えて。③大きめのさいの目にした「カチョカヴァロ」はたこ焼き器でカリカリとろとろに加熱して。④ブッラータの中身「ストラッチャテッラ」は旬の桃とホワイトバルサミコで和えて。と、ひと手間加えたアレンジで楽しんでいただきました。

トークイベント、懇親会への参加者24名は美味しいチーズとアットホームな雰囲気の中、お互いに交流を楽しみ、そしてゲストの藤川さんの魅力を存分に知っていただく機会になったようです。今後も会員をゲストにお招きしてその人のこれまでの活動やこれからの紹介をする小さなイベントを定期的で開催していく予定です。「この会員の話を聞いてみたい」というメンバーの推薦(自選でも)をお待ちしています!

報告：佐藤優子



トークショー

見せるチーズプラトーの 組み立ての秘密

金子敏春 氏 (一般社団法人アートフロマジェ協会代表理事)



1月29日 水 19時～21時

〈第1部〉トークイベント

「見せるチーズプラトーの組み立ての秘密」

〈第2部〉懇親会

「マダム久田のフランス土産のチーズを囲んで」

会場 4th【フォース】 渋谷区鉢山町 2-6

会費 ギルド・クラブ・ジャポン会員 4,400円

一般 5,500円

定員 30名(先着順)

申込み guilde.club.japon@gmail.com まで

メールにてお申込ください。

件名を 「トークイベント申込み

内容に ①氏名

②申込人数

③連絡先電話番号

を明記してお送りください。

〈キャンセルポリシー〉1月26日以降のキャンセルは全額いただきます

チーズを食べやすく華やかに飾る「チーズプラトー」。日本でもパーティーシーンでは欠かせないものとなりました。昨今のプラトーコンテストで入賞するには、単に出場者のカット技術が長けているだけでは難しい、そんな芸術的センスが必要となっています。ギルド・クラブ・ジャポンのメンバーで、一般社団法人アートフロマジェ協会代表理事の金子敏春氏は、世界最優秀フロマジェコンクール2013で優勝した村瀬美幸さんのプラトーデザインを担当されました。本職である建築士の技術を生かしたデザインはどのようにチーズプラトーに応用できるのでしょうか。またそのアイデアはどこから湧いてくるのでしょうか。金子氏がチーズプラトー制作に携わるようになった経緯や、チーズプラトー構築の考え方などをたっぷりとお話いただきます。

トークイベント後には金子氏を囲み、マダム久田ことギルド・クラブ・ジャポン久田早苗副会長がフランスから持ち帰ったチーズを楽しむ懇親会を開催いたします。



4th【フォース】

JR「渋谷駅」西口から徒歩8分

東急東横線「代官山駅」から徒歩10分

WORLD

今後の活動予定(叙任式)

2020年

1月20日	アメリカ	サンフランシスコ (Winter Fancy Food Show)
2月24日	フランス	パリ (Salon du Fromage)
3月2日	アメリカ	ウィスコンシン (World Championship Cheese Contest)
3月6～8日	イタリア	フィレンツェ
6月13～15日	ドイツ	ベルリン
6月29日	アメリカ	ニューヨーク (Summer Fancy Food Show)
7月22～25日	アメリカ	ポートランド、オレゴン (ASC Conference)
8月29日	スイス	ロカルノ
8月30日	イタリア	ヴァル・カヴァルニャ (叙任式50周年記念祭)
9月12～13日	フランス	アルデッシュ (Concours national Fromanier)
9月26日	イタリア	
10月3～5日	フランス	フランシュ・コンテ

ギルド・クラブ・ジャポン Guilde Club Japon

〒186-0004 東京都国立市中1-16-7

E-mail: guilde.club.japon@gmail.com

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.guilledesfromagers.fr