

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



CHAPITRE DE LA GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS CLUB JAPON

Guilde 
Club Japon

ギルド・クラブ・ジャポン 叙任式 開催

TOKYO / TOKACHI



東京の叙任式にて



日本におけるチーズ市場が急成長をするとともにギルド会員も増加し、
2017年6月には日本支部設立の運びとなった。

2018年4月20日にはキックオフパーティを開催。

ロラン・バルテレー会長の来日に合わせて叙任式&祝宴が開催された。

東京会場で15名、十勝会場で8名の新メンバーを迎えたことにより
現会員数は103名となった。

55e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers Club Japon

Ville de Tokyo-JAPON

ギルド・クラブ・ジャポン 叙任式&祝宴 in TOKYO

2018.10.22[月]
アンジェロコート東京

チーズプロフェッショナル協会主催のジャパンチーズアワード及び銘チーズ百選の日程に合わせてロラン・バルテミー会長とフランソワ・シュミットラン氏が来日。日本のチーズの成長ぶりをしっかりと見ていただくことができた。10月22日、叙任式会場となったのは、東京駅八重洲口から徒歩1分のラグジュアリーな雰囲気アンジェロコート東京。羊飼いをモチーフにした茶色のマントをまとった理事役員と新メンバーを推薦くださった会員10名が壇上に上がり式典が行われた。

チーズ愛好家やレストラン経営者、美食家、ジャーナリストなど、協会に貢献出来る人を対象とした称号【コンフレリー・ド・サントウグジュン】の「コンパニオン・ド・サントウグジュン」が9名。業界に貢献して下さる「コンパニオン・ド・ヌール」2名、続いてチーズを職業としている【ギルド・デ・フロマージュ】の「ギャルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド」2名。ギルドの発展のため今後も力になって下さる著名人に2名に「プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド」が授与された。

厳かな叙任式が終了したあとはモダンシチリア料理にチーズのエッセンスをプラスしたお料理を堪能。食後のフロマージュは6種類のフランスチーズがサーブされた。



叙任者15名(順不同・敬称略)

Compagnon de Saint-Uguson
コンパニオン・ド・サントウグジュン

谷田浩巳 TANIDA Hiromi N° 6967

飲食店経営 Bar a fromage「sous voile」
長年ソムリエとして神戸、高知、東京の飲食店に勤務。念願のご自分のチーズ料理とワインのお店をこの春開業。

土屋かおり TUCHIYA Kaori N° 6968

食文化コーディネーター
日本とフランスの食で人と人とを繋ぎ、それぞれの土地の風土や文化を伝えることをされている。

原田英男 HARADA Hideo N° 6969

一般財団法人 畜産環境整備機構
元農林水産省畜産部長。農水省時代から日本の乳製品(特にナチュラルチーズ)を応援し、個人の立場でSNSを使った普及啓蒙を精力的に行っている。

山田好美 YAMADA Yoshimi N° 6970

チーズ、ワイン講師
在京のワインスクールのワイン、チーズ講師のみならず、英語・フランス語の講師なども25年以上されている。

藪田 浩 YABUTA Hiroshi N° 6971

タカナン販売株式会社
自社の乳製品を食関連の企業や店舗に提案、販売をされる立場にあるのと同時に、ナチュラルチーズのファンでもある。

松成容子 MATSUNARI Yoko N° 6972

ジャーナリスト、ライター
個人で出版社を経営する一方、食に対する深い見識を持ち、食育に関する活動を精力的に行っている。

早川由紀 HAYAKAWA Yuki N° 6973

NPO法人 チーズプロフェッショナル協会
日本の文化とワインやチーズなど西洋の食との掛け合わせを形にするイベントなど、食に関する活動を精力的に行っている。

佐野嘉彦 SANO Yoshihiko N° 6974

ジャーナリスト、ライター
レストランガイド、食に関する出版社などを経て、造り手と食べてを繋ぐプロの伝手(ジャーナリスト)活動をしている。

圓子千春 MARUKO Chiharu N° 6975

チーズ、日本酒講師
チーズや日本酒を食文化として伝える講師は数多い中、発酵という化学的な見地でプロに向けて啓蒙するセミナーやイベントを企画開催している。

Garde et Juré de la Guilde
ギャルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド

村中美恵 MURANAKA Mie N° 6976

チーズショップ勤務
石川県金沢市にあるチーズショップで16年間チーズ販売に携わっている。

宮本善臣 MIYAMOTO Yoshitomi N° 6977

チーズショップ経営
業務用職員会社に19年間勤務後、和歌山県で初となるナチュラルチーズ専門店を2014年に開業。

Compagnon d'honneur
コンパニオン・ド・ヌール

松井 睦 MATSUI Mutsumi N° 6978

株式会社プリオコーポレーション 副社長
レストラン事業、ウェディング事業のグループ会社の副社長。

田辺由美 TANABE Yumi N° 6979

ワインジャーナリスト
40年前にワインインポーター会社に就職して以来、日本におけるワインの普及啓蒙に携わった経験を持つ。日本の女性ワインジャーナリストの第一人者として現在も活躍中。

Protecteur de la Guilde
プロテクトゥール・ド・ラ・ギルド

辻 仁成 TSUJI Hitonari N° 6980

作家、ミュージシャン
在仏16年。1997年芥川賞受賞。1999年フランスフェミナ賞受賞。

辰巳琢郎 TATSUMI Takuro N° 6981

俳優
1984年俳優デビュー。食やワインに造詣が深く、TV番組出演やプロデュース、書籍執筆など行っている。



ギルド・クラブ・ジャポン 叙任式&祝宴 in TOKACHI

2018.10.24 [水]
十勝農園

10月24日、十勝ナチュラルチーズ振興会・十勝品質の会による「十勝ナチュラルチーズフォーラム」が開催された。宮嶋望氏が進行をつとめ、ロラン・バルテレミー会長の基調講演「世界のアルティザンのチーズ造りに思う」に続き、足寄動物化石博物館館長の澤村廣氏による「チーズを造る十勝のジオ」、美瑛料理塾塾長の齋藤壽氏による「北海道の自然と食文化、チーズができること」、慶應大学大学院SDM研究科特任教授の林美香子氏による「チーズが結ぶ農都共生」。さらに石川尚美氏によるディスカッションが行われた。

叙任式は十勝農園にて開催。【コンフレリー・ド・サントユグゾン】の「コンパニオン・ド・サントユグゾン」が4名、業界に貢献して下さる「コンパニオン・ド・ヌール」2名、【ギルド・デ・フロマジェ】の「ギャルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド」2名が授与された。

叙任式終了後の交流会では道産のチーズを使った素晴らしいチーズビュッフェが披露された。



会長 **ロラン・バルテレミー** Roland Barthélemy

まず初めに、2019年が皆さまにとってビジネスにおいてもプライベートにおいても実り多き年となりますと共にご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。同様にギルド・インターナショナル・デ・フロマジェ・クラブ・ジャポンの全てのメンバー、特にクラブ・ジャポンを代表する久田早苗さん及び本間るみ子さんにコミットメントいただき感謝の意を表します。

2018年は公認クラブ設立の年となり、2つの壮大な叙任式を開催することができました。新たなメンバーは皆さま素晴らしい、また著名な方々をお迎えすることができました。

新しい年が喜びに満ちた幸せな年でありますように。

Tout d'abord, je voudrais vous souhaiter mes meilleurs sentiments pour l'année 2019, tout d'abord une très bonne santé, et beaucoup de succès dans vos projets (personnels ou d'affaires).

Je voudrais également remercier tous les membres du Club Japon de la Guilde Internationale des Fromagers pour leur engagement et plus particulièrement le bureau du Club dirigé par Rumiko san et Sanae san.

2018 aura été l'année de la création officielle du club mais aussi l'année de la réalisation de deux magnifiques Chapitres de cooptation de nouveaux membres tous excellents et célèbres.

Joie et bonheur pour cette nouvelle année.
Fidèlement



左から 久田早苗副会長、ロラン・バルテレミー会長、本間るみ子副会長

副会長 **久田早苗** Sanae Hisada

私がギルド会員になったのはパリを拠点に仕事をしていた2000年の11月でした。熟成士として経験を積む上で、同業者との交流は大変貴重です。経験豊富な先輩方の体験を聴くことで失敗を避け、成功への過程に気付かせて貰えました。今の私があるのもこの会のおかげです。日本支部会員の皆さんにとっても、この交流を通じて沢山の良い出会いが生まれるような会作りをしていけたらと願っています。

副会長 **本間るみ子** Rumiko Honma

私がギルドの仲間入りをさせていただいたのは2001年。推薦者はパリのチーズ屋さん、マリー・キャトルオムさんでした。彼女は2000年に開催された第1回目のMOF大会で見事MOFを取得。フロマジェが脚光を浴びるようになったのはそれ以降のことかもしれません。フロマジェのMOF制度に貢献したのがロラン・バルテレミー会長です。精力的な活動に頭が下がると共に、私も少しでも日本のチーズ業界に貢献できたら幸いです。



叙任者8名 (順不同・敬称略)

Compagnon de Saint-Uguson
コンパニオン・ド・サントユグゾン

長沼美恵子 NAGANUMA Mieko N° 6982
チーズ講師
広島を中心にチーズ講師として活躍。

西村聖子 NISHIMURA Seiko N° 6983
株式会社アンジュ・ド・フロマージュ 代表取締役
お菓子・料理教室を自宅で開催したことがきっかけにパティスリーを開店。その後、チーズ工房を開業。

佐藤 聡 SATO Satoshi N° 6984
十勝品質事業協同組合
十勝の地域活性を建業という立場で支え続け、日本初となる共同熟成庫の開設にも尽力をし、業界外からチーズ産業を支えている。

町村 均 MACHIMURA Hitoshi N° 6985
株式会社町村農場 代表取締役
創業100年を超える老舗の酪農場の3代目。

Garde et Juré de la Guilde
ギャルド・エ・ジュレ・ド・ラ・ギルド

近藤裕志 KONDO Hiroshi N° 6987
ニセコチーズ工房有限公司
2011年から父の経営するニセコチーズ工房に勤務。

水谷昌子 MIZUTANI Shoko N° 6988
農事組合法人 共働学舎新得農場
2009年から共働学舎新得農場チーズ工房に勤務。現在、工場長。

Compagnon d'honneur
コンパニオン・ド・ヌール

齋藤 壽 SAITO Hisashi N° 6989
株式会社北瑛プロジェクト

柴田書店『専門料理』の編集長、そして独立後は『料理王国』『料理通信』など数々の食の専門雑誌を立ち上げる一方、フランス料理の文化の紹介、技術の導入に尽力した。

林 美香子 HAYASHI Mikako N° 6990

慶応義塾大学大学院
システムデザイン・マネジメント研究科特任教授
「食と農」を中心テーマとした活動を広く行っている。大学院でのゼミ、北海道のFM局でレギュラー番組を持ち主に北海道の酪農を含む農業の情報発信を行っている。

理事

フリップ
ティロワール
Philippe Thirouard



理事

宮嶋 望
Nozomu Miyajima



理事

佐藤優子
Yuko Sato



セレブな料理評論家、アンソニー・ボーデインは「チーズにあなた自身が、あなたのお金と時間を投資するならば、あなたはロマンチックのはずだ」と述べています。これはチーズ愛好家の情熱です。日本でのチーズ普及のため、チーズ愛好家の情熱を集めましょう。

Anthony Bourdain, célèbre critique culinaire, disait « Vous devez être un romantique pour vous investir personnellement, votre argent, et votre temps dans le fromage ». Ce sont les passionnés du Fromages pour tous les amoureux du fromage. Le Club Japon de la Guilde Internationale de Saint Uguson se veut être le rassemblement des passionnés du Fromages œuvrant pour la vulgarisation du Fromage au Japon, pour en faire un produit du quotidien des Japonais.

10月24日夜、十勝帯広で8名が新しくギルドメンバーに加わる叙任式が行われた。日本チーズの最大生産地で叶い嬉しい。バルテルミー氏が非常に興味を持ってくれたのは、複数工房からグリーンチーズを集め共同熟成する試みだった。特殊な地理的条件を活かし、ラクレット表皮をアルカリ温泉水で洗い、リネンス菌で仕上げるのは世界でも他にないという。複数工房の品を統一ブランドで販売する難しさはあるが、是非、GIとして成功させたい。

ギルド・アンテルナショナルは、まだまだ日本においては認知が低い団体です。チーズの生産者、熟成者、販売者などチーズを生業とする人々を中心となり、彼らを支える立場でインポーター、アウトポーター、ジャーナリストなどが参加しています。まさに業界を盛り上げるための会です。日本でチーズの生産者が増え消費が伸びている今、さらに業界を盛り上げ、世界へ向けてその存在をアピールしていくことがこの協会の活動の意義で私たち会員の使命だと思っています。

辻 仁成

作家、ミュージシャン

50年ほどの歴史があるフランスにおけるチーズ生産者の団体ギルド・クラブ(正式名称、ギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジェ・エ・コンフレリー・ド・サントユグゾン協会)が2017年、日本にギルド・クラブ・ジャポンという団体を設立した。私はこのギルド・クラブよりこの10月にプロテクトゥール・ド・ラ・ギルド(Protecteur de la Guilde)と呼ばれる称号を与えられたのだ。まあ、チーズの日本における宣伝と普及に貢献してほしい、ということであろう。チーズ大好きな辻仁成にとっては函館観光大使に負けないうくらい大変栄誉なことである。日本のチーズ生産者の第一人者たちと混じって叙任式に挑ませていただいた。日本のチーズは日進月歩、美味しくなっている。そして世界へと羽ばたきだしている。クラブ・ジャポンは日本のチーズ生産者が生み出した美味しいチーズを世界へ届ける役割も担うという。素晴らしい。

私は小学校の6年生から高校を卒業するまで北海道の帯広市と函館市で過ごした。十勝平野を中心に各地でチーズが生産されているのは有名だ。幼い頃に北海道チーズで育ったことが部類のチーズ好きに私を成長させた。フランスに移り住んだ理由をよく聞かれて、曖昧にごまかしてきたが、本当のことを明かすならば、美味しいワインと本物のチーズと日本では食べることのできない最高のパケットを毎日食べることが出来るから、なのである。ところが昨今、日本のワイン、チーズ、フランスパンの味は飛躍的に向上した。特にチーズの生産者が増えて日本にしかない独特のチーズも誕生するようになり、それは海外へと輸出されるようになった。

ところで私がこの団体で称号を与えられたきっかけは、当デザイン・ストーリーズ紙上で毎月チーズについて記事を書いてくださっている久田早苗さんの推薦を頂いたからだ。久田氏は日本では「チーズ王国」の設立者の1人であり、2004年パリに「フロマジュリー・ヒサダ」をオープンさせ、フランス人に日本のチーズの感覚を届け続ける第一人者となられた。2008年にはフランスで最高のチーズ熟成士の称号、メートル・フロマジェを取得。私は単なる彼女の店の顧客でしか

なかったが、連載を通してこの数年、久田氏とチーズを語ることが多くなった。ギルド・クラブ・ジャポンはこの久田早苗氏と同じく副会長の本間るみ子氏を中心に2017年に設立された。本間さんは造り手の見えるチーズを輸入販売してきたチーズのスペシャリストで、非常に聡明な語り口と熱弁の持ち主でその深いチーズへの愛は私を感嘆させた。お2人は出で立ちも背格好もそっくりで、私は陰で2人のことを「チーズの姉妹」と呼ばせていただいている。チーズ顔というものが世に存在するならば、この2人のような顔立ちじゃないか、と想像する。ギルド・クラブ・ジャポンの会長は本国の会長でもあるロラン・バルテレミー氏が共務されている。

ギルドという名前を付されている理由がよくわかる布陣で、この方々たちの日々の小さな努力の積み重ねが今日の日本チーズの成功へと繋がっている。そのほかに、チーズのすばらしさを世界に届ける評論家、編集者、記者などメディアの方々も受賞された。とにかくチーズ大好きな人たちがチーズの祖国フランスからお墨付きをもらい、がやがやと集まってチーズとワインを飲んで、笑って、和んで、日本のチーズの姿を想像する、会なのであった。その穏やかで打ちとけた雰囲気は叙任式が日本のチーズの未来を物語ってもいた。ギルド・クラブ・ジャポンのこれからの発展と日本のチーズの世界的な広がり期待せずにはおられない。私もまた個人的に日本の生産者を訊ね、日進月歩する日本のフロマージュのおいしさを体験してみたいと思った。頑張れ、ギルド・クラブ・ジャポン！



辰巳琢郎

俳 優

30代前半の3年間、フジテレビの人気番組「くいしん坊！万才」の8代目リポーターを務めて以来、食に関する仕事が多々増えてきました。様々なところで食について語ったり、エッセイを書いたり…でも、チーズが苦手だったことは、実はずっと内緒にしていたのです。もちろん、子供の頃の話ですよ。とにかく鼻にツンとくるあの臭いが、堪らなく嫌でした。理由は、はっきりしています。美味しいチーズを食べたことがなかったから。6Pチーズか、ソーセージの形のものぐらいしか、近所のお店では手に入らなかった時代です。チーズという存在は、まだまだ異国の文化の象徴でした。

ならば、いつチーズ嫌いを克服したのか？ 大学に入り、お酒を飲み始めた頃は、既にチーズを摘まんでいました。可愛いキリのクリームチーズは、女性に人気でした。'70年代の後半、街にビザ屋さんが登場すると、幾度も食べ放題の恩恵に預かったものです。いや、更に遡って大阪万博のすぐ後、マクドナルドが日本に上陸するやいなや、チーズバーガーにかぶりついてた記憶もあります。我が国の食の西洋化に合わせて、僕の舌も徐々に適応してきた、といったところでしょうか。

ただ、本場のチーズ文化に触れた瞬間は、はっきりと記憶しています。これまた四半世紀以上前、先日亡くなられたファッションデザイナーの芦田淳先生に、生まれて初めてパリの三つ星レストランに連れて行っていた時のことです。お店は、ジャマン。もちろんシェフは、こちらが今年の8月に亡くなられた、ジョエル・ロブション。既に予約が取れない店になっていましたが、ジョエルが兄と慕うパリ在住の日本人T氏が、最高の席をキープしてくださいました。

料理に圧倒されたのは当然でしたが、それにも増して心を掴まれたのは、チーズのワゴンサービスの素晴らしかったこと。30種類ほど並んだ、色とりどりのチーズの数々。ギャルソン以上に詳しいT氏の名解説も加わり、チーズのオーダーだけで優に30分はかかったと思います。コンテ、エポワース、バシュラン、ブリー、ロックフォール、フルムダンペール、サントモール、クロタン…etc. 全部が全部好みだった訳

ではありませんが、チーズというものの奥深さに、感動というか、畏れすら覚えたものです。

その後、取材も兼ねて国内のチーズ工房巡りが始まりました。長い長い旅で、まだほんのスタート地点にしか居ないのかもしれませんが、そんな旅の、水先案内をしてくださったのが、本間るみ子さんでした。フェルミエという言葉の響きも最高です。その意味合いもさることながら、この言葉の柔らかい音色が、日本人とナチュラルチーズの接着剤になっているような気がしてなりません。もちろん、彼女のもつ、日本人的なおやかさも。「ギルド・ジャポン」も、恐らくそういった集団なのでしょう。

組織というものは、目的や利害関係だけで結びついても、決して楽しいものにはなりません。同じ感性や価値観、あるいは幸福感をもった方々の集まりでなければ。僕自身、先日「日本のワインを愛する会」の会長に就任したばかりで、大いに頭を悩ませています。日本のチーズと日本のワインは、言うまでもなく最高の相性。皆様からも、お力添えを頂ければ幸いです。

この度は、プロテクトゥール・ド・ラ・ギルドへの叙任、誠にありがとうございました。「ギルド・クラブ・ジャポン」の益々のご発展を心からお祈りしています。



ブティック ギルド Boutique Guide



今回の叙任式で好評をいただいた、ギルド・インターナショナルオリジナルのネクタイとスカーフ、そしてMOFエヴリーヌ・リコールによるサントン人形を販売いたします。お問い合わせは下記アドレスまで。

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

現在庫は限りがあるため品切れの場合もございます。次回は3月に入荷予定です。



Evlyne Ricord MOF

エヴリーヌ・リコールは1953年グラス生まれのサントン人形*職人です。カラフルなものが多い中で、天然色素を使用した柔らかな色合いや素朴ながらエレガントな独自のスタイルが評価され、2000年に粘土製サントン部門でMOF(フランス最優秀職人章)を受章。2013年には国家功労勲章受章。現在はアルルで活動中。

*サントン人形とは

フランス・プロヴァンス地方で作られる土人形です。土を人形の型に入れて固めた後、乾燥させて素焼きし、その上に手作業で細かく丁寧に絵付けして完成させます。「サントン」はプロヴァンス語で「小さな聖人」という意味。フランスではクリスマスシーズンにサントン人形を飾るのが習慣です。キリスト降誕の登場人物を中心に毎年少しずつ買い足していくのを楽しみにしている方も多いです。元々は聖人を模ったものでしたが、現在では聖人だけでなく、19世紀のプロヴァンスの伝統的な衣装をまとった人形が作られています。

2019年

3月6日 [水]

ギルド・クラブ・ジャポン叙任式

場所 ラ・ジュエ・ド・シエル幕張
千葉県千葉市美浜区ひび野2-3 アパホテル&リゾート東京ベイ幕張49F

時間 受付17:30～
叙任式18:00 祝賀パーティー19:00～20:30

会費 18,000円

3月5日 [火]～8日 [木]

FOODEX JAPAN 2019

場所 幕張メッセ (ブースは6ホール、講演は8ホール)

6日 [水] 15:45～16:45

講演「世界と日本を結ぶチーズの業界橋渡し」

ロラン・バルテレミー会長、久田早苗副会長、本間るみ子副会長が講演を行います。



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

Facebook: <https://www.facebook.com/2017clubjyapon/>

ギルド・インターナショナル本部

Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon

<https://www.guilledesfromagers.fr/>

今後の活動予定



2019年

1月14日

Fancy Food Show, San Francisco (クラブ・ニューワールド)

3月1日

Concours Palio (クラブ・イタリア)

3月6日

Foodex (クラブ・ジャポン)

4月13日

François Schmitlin (ミュルーズ)

6月2, 3, 4日

Mondial du Fromage (トゥール)

6月15, 16, 17日

Autriche, Tyrol (クラブ・ドイツ)

6月30日

Fancy Food Show, New York (クラブ・ニューワールド)

8月2日

American Cheese Society, Richmond (クラブ・ニューワールド)

8月4日～14日

la Guilde au Brasil (ブラジル)

9月21, 22, 23日

ギルド50周年記念 Clos de Vougeot (ブルゴーニュ)

2020年

8月28日～30日

ギルド50周年記念 Val Cavargna記念登山



10月の十勝の叙任式後の交流会では、高橋郁子会員(写真中央)率いるチームが素晴らしいチーズプレートを制作した。使用したチーズは全て北海道産。会場を華やかに彩ってくれた。