

第28回定時総会 書面議決結果 ご報告

1. 2020年度 第28回定時総会議決結果について

<議決事項>

• 第1号議案

「2019年度事業報告・収支報告」について ……賛成295、反対0

• 第2号議案

「2020年度事業計画・予算案」について ……賛成294、反対1

• 第3号議案

「理事再選」について ……賛成292、反対3

※回答数295、会員数491名

2. 報告事項について

<役員人事>

江上栄子前理事長より理事長辞任の意を表明され、3月末日の理事会において役員理事の選出を行い、以下の通り、2020年度の理事体制が確定いたしました。

役員理事：理事長／村山重信、専務理事／青山吉克、常務理事／森克明、梶田規夫

理事：江上栄子、大塚義幸、久保庭啓一郎、佐藤陽呂美、末澤和政、谷本義信、坪内二郎、濱野昌子、フィリップ・ティルアール、八尾戴子、芳野まい(五十音順)

新役員の紹介



専務理事(事務局長)
青山 吉克
(オフィシエ)

フランスでチーズを学び、チェスコ株式会社に入社。営業・仕入・企画と多岐にわたる業務に従事。30年以上チーズに関わる。現在、チェスコ株式会社取締役。

この会が設立された1991年当時の一人当たりのチーズ消費量は、年間1kgと少しでしたが2019年は約2.8kg、当時の2倍以上です。それは言うまでもなく、このチーズという自然と動物と人間が醸し出した産物が、美味しさはもちろん、嗜好性、栄養面、機能面からみても優れた魅力を持っているからです。とくに最近では健康面からいろいろな媒体で取り上げられることが増え、いっそうそ野も広がっていると思います。

そのなかでもフランスは、多様性も伝統も豊かなチーズ王国です。そんな国のチーズの普及啓発活動を担えることは非常に喜ばしく、誇りです。そのためにも私たち理事は、皆さんがフランスチーズの普及活動をなさることを、会の価値や存在意義を高めることでサポートできなくてはならないと考えています。

今後、専務理事として、理事長を補佐することとはもちろんですが、事務管理全体も担っていきます。来年は30周年で新たな取り組みも考えています。ぜひ皆様のお力をお貸しください。



常務理事(渉外部長)
森 克明
(グラン・オフィシエ)

日本で最もチーズを素材として消費するレストラン「クリニカ・ガストロノミカ・エスベリア」のオーナーシェフとして知られる。1984年に、フランス本部より「グラン・オフィシエ」を叙任。

私は料理人として、フランスチーズを使った料理を作って社会に影響を与えるのが役割だと思って、この会の設立以来、お手伝いしています。もともとは1980年代、フランス料理人として故松平博雄氏(日本支部の初代理事長)とご縁があったのがきっかけでした。

フランスチーズ=食材と気づかせてくれたのは、フランスのアンドルーエさんの店で松平さんと一緒に体験したチーズ料理の数々です。「チーズの可能性はここまで広いのか」と、当時、話題になっていた星付き料理とはニュアンスが違って、衝撃を受けました。

フランスチーズの香りの豊かなところを日本の季節感とともに食材として、ソースとして余すところなく使って一皿の上に料理としてまとめあげます。それぞれの基礎を持ったうえでフランスチーズと向き合い、新しい味の組み合わせを提供できれば普及啓発活動に寄与していることになります。柔軟に考えていけたらいいですね。



常務理事(財務部長)
梶田 規夫
(オフィシエ)

チーズ専門店「VALENCAY(2001年閉店)」で支配人を務めたのち、2002年にチーズプロフェッショナル協会理事に就任。現在は同協会事務総長。

当会には全国に500人の会員がいらっやいますが、これまでどうしても東京中心の活動になりがちでした。そこに、昨今のコロナ禍です。しかし、これからデジタル化が進めば、この技術を使って各地の会員と深くつながれるチャンスかもしれません。

具体的には、まず、SNSを使った情報発信力を高めたいということ、そしてSNS上で会員同士のコミュニティが作れたらと思っています。例えばAOPチーズに関する情報を定期的に発信したり、AOPチーズにからんだ活動を紹介し合ったり。そうやって全国の会員が有機的につながる方法を、来年の30周年も見据えながら考えているところです。

これまでの日本支部の伝統を受け継ぎながらも、会の名を広めブランド価値を高め若い世代へとつないでいくために、新しいことにもチャレンジしていきたいと考えています。食に精通し、チーズを文化的にも評価されている会員の皆様の積極的なご協力を期待しています。