

参加された会員の生の声を掲載する企画

2016 年度叙任式・祝宴に参加しました！



文・写真 早川由紀（2011年シュヴァリエ会員）

2016年11月15日（火）、東京・日本橋のロイヤルパークホテルにて、シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ（フランスチーズ鑑評騎士）の会、日本支部の2016年度叙任式・祝宴が開催され参加しました。

雅な和服姿や、美しいドレス、タキシードなど、お洒落な参加者が、会場を華やかに彩っています。

まず、叙任式がスタート。23名の方々が新しくシュヴァリエ会員として叙任。オフィシエに昇進された3名の叙任。そして幅広い層に人気の作家、林真理子さんが名誉シュヴァリエを叙任されました。

江上栄子理事長の音頭で、「チーズがないとおいしい食卓にはなりません」を意味する「食卓にチーズを供せずして美食を装うなかれ」を参加者全員がフランス語で読み上げました。



その後、会場を移動し、祝宴が開催されました。騎士団のマントを装った、理事の面々とシュヴァリエ、オフィシエ、名誉シュヴァリエの行進です。華やかな行進に拍手が沸き起こります。

名誉シュヴァリエの林真理子さんは、「子供の時からチーズが大好きでした。幼いころ、学校給食にチーズがはじめて出ました。みんなが食べられないというので、私はクラスのみんなのチーズをいただいた記憶があります。いまでも食事のあとに、白かびや青かび、ウォッシュタイプチーズなどを少しずつ切っていただくのは大変な楽しみです。チーズでもっと幸せになり、それを皆様に伝えたいです」と喜びのご挨拶。

シャンパーニュ「Thienot Brut」はお祝いを盛り上げるにふさわしいマグナムサイズ。黄金の泡が雰囲気さをさらに華やかに。

祝辞と乾杯の挨拶は田崎真也さん。久しぶりの叙任式参加です。

「2016年日本ソムリエ協会の会長に就任しました。日本酒に力を入れ始めています。そこで日本酒と焼酎に関する認定制度を開始します。そのテキストの中に、『日本酒と食との相性』があり、チーズとの相性を書かせていただいています。ブルー



チーズには甘口の貴腐ワインを思わせるような喜醸酒を。琥珀色に熟成した日本酒にはウォッシュタイプ。吟醸酒にはフレッシュタイプ。青い香りのする大吟醸には、シェーブルのフレッシュを合わせる。など、日本の食卓におけるアレンジで、チーズを楽しんでいただけるようにと願っています」と、田崎さんらしいおいしそうな祝辞。参加者は笑顔で乾杯しました。

今年のシュヴァリエに著名な方を発見！学校法人服部学園 服部津貴子常務理事（下写真：左から2番目）、森永乳業株式会社系列で東京デーリーの池谷久信社長が今年よりお仲間に。うれしいことですね。



村山 重信グラン・オフィシエと谷本 義信オフィシエによる、プチ・カンタルのカットショーが行われました。とんとんたたいて、中の状態を確認します。このチーズは熟成土クリスチャン・ジャニエによるもの。早速、切りたての若々しい香りを楽しみました。

松平賞が発表されました。松平賞は、輸入チーズの先駆者でフランスチーズ鑑評騎士の会設立の中心的存在だった、故松平博雄氏の業績を顕彰して設けられました。フランス伝統チーズの啓蒙、普及に著しく貢献した方に授与されます。

今年度の松平賞は佐藤宰典氏。株式会社チェスコにて営業職から40年、取締役を経て今年度退職をされました。これからはチーズの普及にさらに努めたいと、語られました。授与をした濱野 昌子グラン・オフィシエは、佐藤氏がチェスコに入社の際、松平氏が面接をしたと、思い出を語りました。

佐藤氏は「40年間、商品として『チーズ』を扱ってきたのは、大変すばらしい商品だから。若い方々に、チーズの良さをもっと知ってほしい。入社試験の時はオイルショックで就職難の時でした。面接のとき、松平社長とお話したことをしっかり記憶しています。チーズに対する心意気をご理解いただき、今日まで40数年続けてきました。セミナーを開催するなどチーズの普及に努めてきましたが、チーズの魅力にとりこになった受講者のキラキラした瞳を松平社長とみていたこと、忘れません。これからも一歩でも普及できるよう勤めます」と受賞の喜びを述べられました。

素晴らしいお料理とチーズの饗宴、チーズを愛する人々のお洒落で輝く笑顔で、会場は華やかに盛り上がりました。シュヴァリエの皆様と再び集えること、新しいお仲間と出会えることを楽しみに、私もチーズ普及の活動に努めます。来年度の開催が今から待ち遠しいです。

