

# フロマージュが世界を繋ぐ ～★～☆～★～ 人・ひと・ヒトが宝物!



バセロー氏のご自宅の庭にて



運命のサント・モール・ド・トゥーレーヌ



## 深澤 朋子 [ふかざわともこ]

- 1992年 全日本司厨師協会認定フランス料理  
ディプロマ取得
- 1993年 マスターオブチーズ取得
- 1994年 日本ソムリエ認定 ソムリエ資格取得
- 1995年 シュヴァリエ叙任
- 2011年 フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部20周年  
特別功労賞受賞
- 2012年 オフィシエ昇格



サント・モール・ド・トゥーレーヌのお祭りにて (バセロー氏と元市長)

深澤さんは現在、独立行政法人農畜産業振興機構に勤務されている。

深澤さんはそもそも、食べることと料理が大好きで、夜間の調理師学校に通うことから始まり、その後余暇を利用してフランス料理、日本料理、中国料理、インド料理等々作り方を学んでは食べてきたそうである。フランス料理を学んだワールドクッキングスクール室長の大竹伸朗先生との出会いで本鑑評騎士の会に入会した。更に日本で大活躍のトップシェフの方々からフランス料理及びフランス食文化の神髄を学ばれディプロマを取得されたという。フロマージュに関しては大竹先生が開催された故・松木脩司先生の特別講義が始まりだったそうで料理・フロマージュのみならず歴史、文化等フランスにかかわる人々に魅せられた。

その時に印象に残ったフロマージュがサント・モール・ド・トゥーレーヌ! その後の人生に大きくかわるフロマージュになってしまったという。

当時サント・モール・ド・トゥーレーヌ委員会会長バセロー氏と知り合いになり、お祭りにたびたびお招きを受け、同時に開催されるフロマージュのコンクールでは審査員をされ、その普及活動の貢献が認められ、2005年サント・モール・ド・トゥーレーヌの名誉市民に選ばれた。

その地が特別な場所になり「故郷として」、「一市民として」かかわらせていただいているとおっしゃる。「5番目の娘(バセロー夫妻には1男4女いらっしゃる)」と市長はじめご友人にも紹介して下さるバセローご夫妻。昨年11月

バセロー氏の80歳のお誕生日に招かれたそうだ。いつお会いしても変わることなく温かく豊かに包みこんでくださる御家族であり、フロマージュが繋いでくれた素朴な人間関係は、時の流れとともに熟成され、深澤さんにとってかけがえのない宝物になったようだ。

深澤さんはこれからも、「フロマージュを通して人と人に関わりあいなから、フロマージュにまつわる食文化を探求するとともにフロマージュの普及によりいっそう貢献したい」といって希望を語った。