



## 毎日の生活にチーズと ワインを取り入れている 幸せ生活の達人!

八尾 戴子さん(1992年シュヴァリエ叙任 2002年オフィシエ叙任)  
株式会社YAOデザインインターナショナル株式会社 代表取締役社長  
フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部 理事  
NPO法人 チーズマスター会 会長

### 【会社概要】

株式会社YAOデザインインターナショナル  
所在地/〒160-0004 東京都新宿区四谷 1-17 マイスター四谷 4F  
電話/ 03-3357-3668 FAX / 03-3353-1546  
従業員数 / 14名(デザイナー 10名)  
所属団体/公益社団法人 日本パッケージデザイン協会(JPDA)

八尾戴子さんといえばシュヴァリエ叙任式の司会を連続20年以上にわたって担当されている理事だ。彼女が叙任者の名前を読み上げると厳粛な叙任式の会場に、独特の華やいた空気が響き渡る。現在のシュヴァリエの会員の半分以上を紹介してきたので、記憶に残っている方も多いと思われる。そして何と云っても八尾さんは毎日の生活にチーズとワインを見事に組み込んでいる。かねてより、その背景や思いを伺ってみたいと思っていた。



叙任式の司会歴20年以上

### ◎チーズとの出会い

八尾さんのチーズとの出会いは、33歳で初めて1人旅を経験した時からである。ローマで馬車の音を聞きながら、1週間ほど旅をするなかでチーズに出会った。ヨーロッパに行くとき当たり前にワインとチーズがある。食文化を旅のテーマに加えたらどんなにいいだろうと思ったのが勉強を始めたきっかけだ。

勉強する方法を検討していた時に、新しくチーズについての学校が出来ると聞いて通うことにしたのが「チーズ&ワインアカデミー東京」。

「一期生は20人いました。江上先生のお嬢さん(佳奈美さん)がチーズのクラスの同期です。目を三角にして一生懸命勉強してチーズは1番の成績をとりましたがワインは1番になれず、3番だったと思います」。「当時のシュヴァリエの会は、帝国ホテルの村上信夫シェフもいらして、松平先生のもと、皆さんと一緒にシュヴァリエになったんです」。

### ◎ご主人の他界とその影響

「27年前に主人(八尾武郎氏・当時社長)が亡くなったのですが、社員の意気込みを感じ、経営を継続することにしました。主人は生前に突然、洗礼を受けると言い出したんですよ。アレキサンドルという名前がいいと。浄土真宗だったんですが、洗礼を受け、教会に100万円寄付していました。その時の神父さんが食いしん坊で、その方からもチーズとワインの影響を受けたんです。そもそもワインとチーズは修道院で作っていたものですからね。となると、今の私は主人から会社だけでなくチーズやワインの食文化も受け継いだことになる。私の人生に大きな影響を与えてくださったと感謝しています」。

### ◎海外旅行が趣味。全世界の40か国以上を訪問

「その土地で作られた作物を食べることや、その風土がもたらしたも

のに興味を持ったので、長い歴史を持つ食文化を探索する旅は実に楽しかったですね。私の旅は一番安い飛行機とバスに乗って行くというスタイル。10万円と飛行機代だけもらって自由に行く合理的な旅をしてきました。その考えはフランス人の感覚に学ぶところが多かったですね。主人は秘書と私を連れてリムジンで行くような旅をする人だったので、私のことを『変な人だ』と言っていました。私は普通に旅するのがよかったです」。

八尾さんは長年にわたり1年に2回は海外旅行に出かけている。数えてはいないものの40か国以上は訪問し、その土地のチーズとワインを味わっているという。

### ◎チーズマスター会の会長として20年

チーズマスター会は「チーズ&ワインアカデミー東京」のマスターコースの卒業生が集まり発足したOB会である。設立当初は任意団体として活動していたが、野澤組の前社長である野澤眞一郎氏のアドバイスを受け、NPO法人として登記し再スタートした。

「会長職を誰も代わってくれなくて。つぶれかけていたのですが、ホクレンさんの協力もいただき場所を借りて料理も自分でして、コツコツ蓄積してきたから今日があるんです。友人にも事務を週に2~3度手伝ってもらい、ずいぶん楽になりました」。

現在は年間10回ほどの活動を定期的に行っているという。会員の数も100名近くの規模になってきて、チーズセミナーのほかに「アレルギー」の森さんのチーズセレクト+ワインのマリアージュもあり、人気のチーズイベントになっている。

### ◎フランスチーズ鑑評騎士の会の理事として

「この会は伝統があるから、あまり食の本質をくずさないでやってい

きたいと思うんです。特にこの会はチーズの会。チーズが珍しい時代ではなくなってきたからこそ、真摯に対応しないといけないですね。フランスチーズ鑑評騎士の会がきちんとしたチーズを出さないなんてありえませんよ。『チーズはワインを選ばない』といいます。確かにポルドーの倉庫にもいいチリワインが置いてありました。だけどフランスチーズ鑑評騎士の会では、やはりチーズがフランスですからワインもフランス産を出した方がいいと思うんです。そして料理とワインは別物ではないですから、シェフの料理を生かすワインをレストランのソムリエに選んでもらった方がいいと思います」と主張を展開する。

### ◎毎日のご自分の食事

いろいろなことを学んできたからこそ、その学びがご自身の日常に生きている。朝食のメニューから八尾さんの生活が健康志向だとわかる。一端をご紹介しますと、朝食は自分で焼いたケーキ。もちろん普通のケーキではなく黒豆と胡麻とドライフルーツ、そして自家製のママレードを入れて焼いたもの。添えるのはきな粉とスイートポテト、栄養を考えて作っているそうだ。ヨーグルトは5~6種類の乳酸菌を選んで混ぜて作っている。さらに飲み物はキャベツ、小松菜、リンゴ、ミカンも入れてミキサーでミックスジュースにする。併せてナッツ類も取り入れている。お昼は和食。魚、味噌汁に玄米ごはん。夜はワインとチーズ+肉と野菜が定番。朝食の栄養バランスには特に注意しているようだ。

最後に毎日の食事のメニューをお聞きしたが、八尾さんの食・食文化に対する日々の実践と健康への配慮、そして幸せな毎日の生活の追求という人間の価値を高める素晴らしい姿勢に感動を覚えた取材だった。

(取材・文責 大塚)



朝食はこれに特製ジュースとヨーグルトが付く



デザインで受賞された数々のトロフィー



シュヴァリエの会のチーズ研修旅行でフランスへ(2011年6月)