



“チーズを知ってみよう 味わってみよう”

～チーズを使った料理の試食付き～

30年以上にわたって、フランスで毎年10月の第3週に実施されている味覚の教育活動「味覚の一週間」は、日本での開催13年目を迎えます。「味覚の一週間」の期間中は、日本各地の小学校やレストランなどで、五感を使って味わうことの大切さや食の楽しみを体感できる様々な取り組みが実施されます。この「味覚の一週間」の一つの柱として、食について学び・味わうことをテーマに毎年開催してきた「味覚のアトリエ@駒場」も今回で12回目の開催となります。

本年の開催はフランス農事功労賞協会の協力を得て、その副会長及びチーズプロフェッショナル協会名誉会長も務める本間るみ子氏にご登壇いただきます。

本間氏の様々なチーズのお話の後、ルヴェソンヴェール・伊藤シェフによるチーズ料理の実演と試食を楽しみます。

知って味わう、体験型の食のセミナーに是非ご参加ください。

日時

2023年11月2日(木)

18:45～20:45 終了予定

参加費

本学学生 40名 ￥1,000

友の会会員10名 ￥4,500

申込方法

- *参加費をご用意の上、ルヴェソンヴェール駒場にて事前予約が必要です。ルヴェソンヴェール駒場でチケットを販売しております。
- *東大駒場友の会会員の方は東大駒場友の会HPにて詳細をご確認ください。

Schedule

【第一部】 18:45～20:00

瀬古 篤子 「味覚の一週間」® 実行委員長
受田 宏之 東大駒場友の会事務局長

講演会『つくり手の顔が見えるチーズ』
本間 るみ子

【第二部】 20:00～20:45

「チーズを使った料理のデモンストレーション&試食」

実演と試食
伊藤 文彰 (株)円居 ルヴェソンヴェール

主催：東大駒場友の会

共催：「味覚の一週間」® 実行委員会

ルヴェソンヴェール駒場

MOMAJ (フランス農事功労章協会)

「味覚の一週間」®

公式HP：<http://www.legout.jp/>



【詳細】東大駒場友の会 HP

<https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/>

【お問合せ先】

E-mail：tomonokai@post.c.u-tokyo.ac.jp



プロフィール



本間 るみ子

新潟県佐渡に生まれ、1977年チーズ輸入会社チェスコ入社をきっかけにチーズとの付き合いが始まり、1986年3月株式会社フェルミエを設立する。2023年6月退社。フランスやイタリアをはじめ各国のチーズを発掘し、日本に紹介している。近年、めざましい発展を遂げている日本のチーズを世界に発信。フランスで開催されるチーズのコンテストの審査員として参加するなど、欧州でも活躍。講演活動やチーズスクールの講師を務めるほか、執筆活動も熱心に行っている。チーズが日本人の生活にもっと取り入れられるように情熱的に仕事を続けるチーズの第一人者である。

〈主な称号〉

- ・フランスチーズ鑑評騎士の会 グラン・オフィシエ及びチーズ熟成士
- ・ギルド・デ・フロマジュ・エ・サン・トュギュゾン協会 メートル・オノリス・カゼウス
- ・フランス共和国国家功労章 シュヴァリエ章
- ・フランス農事功労章 オフィシエ章 他多数

〈所属協会〉

1992年～2013年 フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部発足と同時に理事就任
2000年 チーズプロフェッショナル協会発足と同時に副会長に就任
2013～2022年に同協会会長 2023年より名誉会長
2004年 モマージュ（フランス農事功労章受章者協会）と同時に理事就任
2014年 同協会副会長に就任
2017年 ギルド・クラブ・ジャポン発足と同時に副会長に就任

〈主な著書・監修書〉

『チーズ図鑑』共著（文藝春秋）1993年11月（初版）2007年現在21刷
『チーズで巡るフランスの旅』（同文書院）1997年1月出版
『チーズの文化誌』（共著）（河出書房新社）1999年9月出版
『チーズで巡るイタリアの旅』（駿台曜曜社）1999年11月出版
『チーズの悦楽十二ヶ月』（集英社新書）2003年11月出版
『チーズの選び方・楽しみ方』監修（主婦の友社）2003年12月出版
『旬をおいしく楽しむチーズの事典』（ナツメ出版）2010年1月出版
『チーズ伝統国のチーズな人々』（旭屋出版）2016年5月出版
『知っておいしいチーズ事典』（実業之日本社）2017年5月出版
『自宅でチーズをもっと楽しむ本』（主婦の友社）2019年9月出版 他多数



瀬古 篤子 「味覚の一週間」® 実行委員長

1947年 滋賀県出身
1972年 上智大学フランス文学科卒業
1983年 マリ・クレール・ジャポン創刊編集員
1992年 フィガロ・ジャポン創刊編集長
2011年 「味覚の一週間」® 実行委員会委員長
2017年 フランス農事功労章 シュヴァリエ受章



受田 宏之 東大駒場友の会事務局長

1968年 東京出身
2002年 東京大学大学院経済学研究科博士課程単位取得退学（2006年博士（経済学））
東京外国語大学准教授を経て、
2014年4月 東京大学大学院総合文化研究科准教授
2018年4月 同教授



伊藤 文彰 (株)円居 ルヴェ ソン ヴェール オーナーシェフ

京都府出身 洋食レストランを営む家庭で育ち、兄、弟と共に家業を継ぐ
1989年 ルヴェソンヴェール京都を経て渡仏
パリの料理学校で学び、アルザス地方で研鑽を積み帰国
2000年 ルヴェソンヴェール本郷オープンと共に上京
2016年 フランス農事功労賞シュバリエ受賞
フランス人シェフや造り手を招いての賞味会やワイン会、料理講習会やセミナー、
フランス大使館でのチャリティー、食育などのイベントなどに幅広く活躍中