

国産ナチュラルチーズ シンポジウム2024

2024年2月22日[木]

13:00~16:50
(懇親会17:00~18:30)

東京農業大学世田谷キャンパス
国際センター2階 榎本ホール
〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1
懇親会会場 国際センター1階カフェ

募集人員
会場 100名
オンライン 100名
(ZOOM配信)

参加費用
無料
(懇親会費別途)

Symposium
シンポジウム

- | | |
|-------|---|
| 13:00 | 開会(主催者挨拶) |
| 13:10 | ASUKAのチーズ工房 北川飛鳥講師
「チーズで伝える地域の魅力」 |
| 13:50 | 三良坂フロマージュ 松原正典講師
「農村はチーズの宝箱や～」 |
| 14:30 | The Cheese Guy in Okinawa John Davis講師
「沖縄でチーズを作る」 |
| 15:10 | 休憩 |
| 15:20 | パネルディスカッション 座長 原田英男講師 |
| 16:30 | 質疑応答 |
| 16:50 | 閉会 |
| 17:00 | 懇親会(18:30終了:会費5,000円) |

ご当地チーズ

地域で存在感を發揮する
工房の取り組みをご紹介



[主催]一般財団法人蔵王酪農センター [協力]東京農業大学

一般財団法人蔵王酪農センター

お問合せ先

〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4
TEL:0224-34-3311 FAX:0224-34-3399 seisan@zao-cheese.or.jp 担当:内海

Speakers Profile

地域で存在感を発揮する工房の取り組みをご紹介

一般財団法人畜産環境整備機構
副理事長

はらだ ひでお
原田 英男



元 農林水産省畜産部長、現 一般財団法人畜産環境整備機構副理事長。

1956年、東京都生まれ。北海道大学農学部卒業。

日本のチーズと畜産物、ワインと日本酒をこよなく愛し、ツイッターなどで勝手に宣伝活動を行っている。

ギルド・クラブ・ジャパン会員、肉内学会理事長、社団法人全日本・食学会会員、宮崎こばやし熟中小学校校長。

ASUKAのチーズ工房

きたがわ あすか
北川 飛鳥

チーズで伝える地域の魅力



2001年 酪農学園大学短期大学酪農学部入学

2003年 食品科学科編入

2005年 大樹町の半田ファームで乳牛の飼育やチーズ作り、販売に関する学ぶ

2009年 実家の牧場の敷地内に「ASUKAのチーズ工房」を立ち上げる

三良坂フロマージュ

まつばら まさのり
松原 正典

農村はチーズの宝箱や~



1974年、三良坂生まれ。高校卒業まで大阪で育つ。その後、母の地元である庄原農業者大学校に入學し、酪農学を専攻する。卒業後は酪農ヘルパーとして県下の酪農家で学ぶ。その後、国際農業者交流協会を通じて渡米し、大学では畜産学を学び、農作業、酪農に2年間従事する。帰国して1年後、更なる酪農の技術を身につけるために渡豪、南半球一の規模を誇る酪農家の下で働く機会に恵まれ、最新の設備で現代酪農を学び、従事する。一方でそのような酪農形態に疑問を持ち、日本で酪農をするなら日本の風土を活かした酪農がしたいと思うようになる。同時にナチュラルチーズの存在に惹かれ、独学で学ぶうちに、酪農・チーズ王国でもあるフランスに渡ることを決意して渡仏、チーズの製造技術を学ぶ。帰国後、2004年9月にチーズ工房を立ち上げ、その後牛・ヤギを飼いはじめ、牧場の整備を始める。2023年、ウォッシュ部門の「アカシヨウビン」がALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストにて農畜産業振興機構理事長賞を、同年のWorld Cheese Awardにてスーパー・ゴールドを受賞。その他チーズの受賞歴多数。

The Cheese Guy
In Okinawa

ジョン テーヴィス
John Davis

沖縄でチーズを作る



私はいつもキッチンにいるのが幸せだった。母はとても優しく、私が台所を使うことを許し、料理をすることを勧めてくれた。日曜日にはよく両親に朝食を作っていた。

幼い頃、私たちはイギリスの植民地だった多くの国に住んでいた。例えば、マラヤの首都だった頃のシンガポールや、現在のスリランカに当たるセイロンなどだ。だから私は幼い頃からあらゆる種類の食べ物に触れてきた。これらの国のエキゾチックなスパイスが大好きになつた。スリランカで好きだった料理のひとつはバナナカレーだった。スパイシーなカレーとバナナの組み合わせが大好きで、それ以来、カレーのトッピングにバナナを使うのが習慣になつた。

そして今、チーズ作りに完璧に適した場所でありながら、チーズを作る場所としては想像もしていなかった沖縄で、私は自分の文化であるチーズ作りの技術と、この素晴らしい島のスパイス、ハーブ、味覚の融合を楽しんでいる。

一般財団法人 蔵王酪農センター 内海 行

FAX 0224-34-3399 Eメール seisan@zao-cheese.or.jp

国産ナチュラルチーズシンポジウム2024 参加申込書

企業・団体名

担当者様

電話番号

FAX番号

E-mail

所属・役職	氏名	会 場		オンライン	オンライン参加ご希望の方は E-mailアドレスをご記入ください。
		懇親会参加	懇親会不参加		

申込締切日:2月18日(日)

希望される参加方式の出欠を○×で記載してください

※本シートにご記入いただいた情報は、参加者確認の目的以外に使用することはありません。