

鎌倉の古刹で  
知の世界に遊ぶ

第3回 さとりえん道場 講演 覚園寺主催

# 本間るみ子 私の チーズ人生

日にち◇**3月7日(土)**

▶**9時30分**

## ① 御祈禱

施無畏(おそれない、大丈夫)のお加持祈禱です。

当日各自ご祈禱申込書をお書きいただき、お申し込みください。

祈禱料◇**志納** 場所◇**愛染堂にて**

▶**10時30分～12時30分**

## ② 本間るみ子さん講演と境内拝観

参加費◇**2000円**(拝観料を含みます) 定員◇**70名** 場所◇**客殿三蔵**

▶**12時30分～14時30分**

## ③ 講師を囲んで立食パーティー マンマのイタリア食堂 主催

湯河原パッパヴェルデの北村征博シェフの北イタリア料理を  
お楽しみいただきます。

参加費◇**6000円** 定員◇**70名** 場所◇**客殿三蔵**

各回、定員になりしだい締め切ります。

お申し込みは覚園寺ホームページから

<https://www.kamakura894do.com> 1月10日(土)より受付開始します。

講演会と境内拝観の方 2000円

宴会と境内拝観・立食パーティー両方にお申し込みの方 8000円

★ご祈禱希望の方は、申込欄にチェックをお願いします。



住職 仲田順昌

覚園寺(かくだんじ)の名前の由来は、「覚り(さとり)を志した人々が集う園(えん)」です。中世鎌倉由来の「祈りの空間」覚園寺をより多くの皆様に知っていただきたと考える、講演、写真展、コンサートなどを行う「さとりえん道場」という会を開くことにしました。幸せを願い、気づき、出会い、学ぶ機会となるようつとめます。

# 覚園寺 さとりえん道場

後援◇公益財団法人日伊協会

協賛◇光が丘興産株式会社

公式パートナー◇プロセッコDOC保護協会

**PROSECCO DOC  
ITALIAN GENIO**



# La mia vita nel mondo del formaggio



40年前、一人の女性がパリに飛び立ちました。目的地はランジスチーズ市場です。当時の日本人が知っていたのは石鯨のような姿のプロセスチーズだけ。ところがランジス市場にはクリーミーなチーズ、カビ入りチーズ、白カビチーズなど数えきれないほどの種類があり、生産者が自ら紹介をしていました。その女性本間るみさんは、帰国後チーズを販売するだけでなく、文化としてのチーズを紹介し始めました。渋谷の裏通りにあったチーズショップ「フェルミエ」の事務所では、人々にチーズの魅力を伝えるために原稿を書き、切り貼りで作った新聞をコピーして配りました。それだけではありません。本間さんは自ら現地に足を運んで積極的にそのチーズが生まれた土地の風をつかみ、生産者のファミリーと親交を深めていきます。資料など何もなかった時代、自分の足でコツコツと資料作りをしていったのです。そしてそのすべてをまとめた本を次々と出版。やがてチーズを愛する人のために季刊の専門誌「アリストエーアス」を発行します。でもそこで留まっただけではありません。チーズ仲間とチーズプロフェッショナル協会を設立し、さらにチーズ検定を設けて、チーズの専門家の育成に努めました。もしあの日、本間るみさんがフランスに飛び立っていなかったら、もしかすると今のように家の近くで簡単にチーズを買えるようにはなっていないかもしれません。長い年月、彼女の活動を見続けてきましたが、今更ながら驚くことばかり。その驚きを皆様にもお知らせしたいと、今回の講演を依頼しました。

イタリア料理研究家 長本和子

プロフィール◇新潟県佐渡生まれ、1986年3月、株式会社フェルミエを設立。フランスやイタリアをはじめ各国の作り手の顔の見えるチーズを発掘し、その背景とともに日本に紹介しつづけてきた。ヨーロッパで開催されるチーズのコンテストの審査員も数々こなすなど、欧州でも活躍する。現在はNPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長、およびギルド・クラブ・ジャポン副会長として日本のチーズ文化促進に努めている。

