



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 御祈祷

——希望者のみ

施無畏(おそれない、大丈夫)のお加持祈祷です。

当日各自ご祈祷申込書をお書きいただき、お申し込みください。

祈祷料 ◇ 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

湯河原バッバ・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、定員になりたい締め切ります。

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

演奏会と境内拝観・立食パーティー両方にお申し込みの方 8000円

★ご祈祷希望の方は、申込欄にチェックをお願いします。



住職  
仲田順昌

覚園寺(かくおんじ)の名前の由来は、「覺り(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いと考え、講演、写真展、コンサートなどを「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。

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

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE

# 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鹼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。その女性本間るみ子さんは、帰国後チーズを販売するだけではなく、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「フェルミ工」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精力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ました。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「アリストイース」を発行します。でもそこで留まつてしまいません。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、本間るみ子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なっていたかもしれません。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 ◇ 新潟県佐渡に生まれ、1986年3月、株式会社フェルミ工を設立。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・ジャパン副会長として日本のチーズ文化促進に努めている。