



チーズマスター会通信

2023年7月

定時総会のご報告

チーズマスター会の定時総会が2023年6月2日(金)ベターホーム協会銀座教室にて18時から開催されました。会員数55名のうち出席者20名、委任状19名で総会としての定員数の満たしていることが確認されました。冒頭、大塚会長より開会宣言とご挨拶があり、ウクライナ侵攻から世界的にチーズ価格も上がっていること、日本の酪農の危機的状況などのお話の後、定款により総会の議長として定時総会の6つの議案について審議いたしました。1号議案2022年度の活動報告と2号議案である2022年度決算報告を大石副会長より説明し承認されました。3号議案の2022年度会計監査報告は丸森康平会計監査より報告があり、承認されました。続きまして大石副会長より説明された4号議案2023年度の活動計画案も承認され、5号議案の2023年度予算案も承認されました。6号議案は役員体制提案で、理事には大塚義幸氏・大石結子氏・栗原祐布子氏・平賀富士子氏・森節子氏・八尾戴子氏、監事に丸森康平氏の7名が選出され、会長に大塚義幸氏、副会長に大石結子氏、同じく栗原祐布子氏が再任され、会計監査に丸森康平氏が選出されました。昨年よりの引き続きの体制となりました。皆様どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

初夏を楽しむチーズの会

総会後の懇親会では、アルパージュの森節子さんにセレクトしていただいた、4種類のチーズを楽しみました。一つ目はブシュット・ド・プロヴァンスという南仏バノン高原でつくられる山羊のチーズでした。シャンパンに合う爽やかで味わい豊かな逸品でした。2つ目はサヴール・デュ・マキ。コルシカ島より、灌木群のドレスをまとったおしゃれなチーズでチーズの中までハーブの香りがしました。3つ目はブルー・スティルトン・チーズ。イギリスを代表するチーズでこれも丁度よい熟成で美味しく頂きました。4つ目はヴィニユロン・コンフィチュール・フランポワーズです。アルザスのチーズでマンステールにフランポワーズのジャムをサンドして熟成したものです。「いいとこどり」のチーズでした。



コロナ禍も一服した状況で会員の皆様がこうしてリアルでお会いできることを楽しみました。ワインは平賀さんをご用意、森さんのチーズにピッタリの銘柄を揃えてくださいました。シャンパンはCharles Pougeoise、白ワインはClement、赤ワインはPRESSURAGE DIRECT 2020年。これも美味しかったですね。久しぶりのご歓談にやはりマスター会はコスパが良いと皆様酔った勢いで楽しんでおられました。幸せなひと時でした。予定の時間があっという間に過ぎ、マスター会会員の皆様は次なる再会を期待して閉幕となりました。お手伝いいただいた方、本当にありがとうございました。(記：大塚義幸)