

kirari yokkaichijin Vol.121

きらり四日市人

フランスチーズ鑑評騎士
杉本沙智代さん



令和4年10月にチーズの国際組織から称号を受けた、杉本沙智代さんにお話を伺いました。杉本さんは、鶉の森二丁目のワインショップを夫婦で経営する傍ら、積極的にチーズの魅力を伝えています。

チーズとの出会いと学び

新婚旅行でヨーロッパを訪れ、レストランで初めて味わったナチュラルチーズに魅了されました。当時、日本ではナチュラルチーズは缶入りのカマンベールチーズくらいしか見たことがなく、珍しいものでした。食べることが大好きだったので、純粋に食品として興味を持ち、酒屋を営んでいた夫が店で販売するワインに合うチーズを紹介したいと思いました。夫や義母の後押しを受け、東京で開催されたセミナーに通

って知識を深めました。そして平成12年に発足したチーズプロフェッショナル協会の第一回認定試験に合格し、チーズプロフェッショナルの資格を取得することができました。現在は、ワインアドバイザーの全国大会で日本一になった夫とともに、経営していた酒屋を平成15年にワインショップにリニューアルし、ワインとチーズを専門に扱っています。

国際的な称号を叙位

店頭販売のみならず、セミナーを開催するなどチーズ食文化の普及活動と知識が認められ、平成24年にフランスチーズ鑑評騎士の会から、シュヴァリエという称号を授与されました。これはチーズに携わる人にとって大変名誉ある称号です。昨年は、チーズの国際組織であるギルド・アンテルナショナル・デ・フロマージュ・コンフレリー・ド・サンギユソン協会からも称号を授与され、東京で行われた叙任式に出席しました。

チーズと笑顔のある暮らし

これまでセミナーやチーズ検定の講師を務めたこともありますが、やはり自分で直接お客様にチーズの魅力を伝えることに一番のやりがいを感じます。店では、少しハードルが高く感じる外国産のナチュラルチーズを、小分けにして詰め合わせにし、予約販売しています。いろいろなチーズがあることを知ってもらい、チーズを気軽に楽しんでほしいという思いから始めました。「チーズと笑顔のある暮らし」をコンセプトに、これからも地元四日市を中心にチーズの魅力を伝えていきたいです。



叙任式での杉本さん（右から二人目）



メダルと叙位証



販売する詰め合わせセット。国産チーズも

4月放送のCTY-FM「よっかいち わいわい人探訪」でも紹介します。(放送時間は裏表紙へ)