

神楽坂大學講座  
第237回 神楽坂まちづくりすまいづくり塾  
神楽坂よもやま話シリーズ 第173回

## ヨーロッパの伝統的なチーズに魅せられて

語り手：森 節子（もり せつこ）さん  
チーズ専門店「アルパージュ」店主

開催日時：2026年 1月 9日（金）19:00 ~ 21:00

会場：神楽坂コモンズ 1st（神楽坂3-2 本多横丁 中ほど）

最寄り駅：JR・東京メトロ・都営地下鉄「飯田橋」、東京メトロ「神楽坂」、都営地下鉄「牛込神楽坂」

### 《語り手の経歴》

- チーズに魅了され長年勤務していた会社を辞めチーズ業界へ転職

- 2000年チーズ専門店アルパージュを開業

### 《講演の概要》

- 伝統的なチーズはなぜ美味しいのだろう、その理由は何かの疑問を抱きながらヨーロッパのチーズの産地を訪れるようになりました。

- 伝統的なチーズは気候風土の影響を受け、その土地に住む動物や製法や歴史など様々な要因によって形状や大きさは風味が異なり個性的なチーズが多いのが特徴です。

- また環境への配慮を含む法規制によって守られています。土地の人々の努力の末、今があることも知りました。

- 今回はアルプスの山小屋で造るチーズのダイナミックな動画も見て頂きます。

- 皆様のご参加をお待ちしています。

- お申し込みは、1月7日までにメールで！



■ 定員：20名（申込み先着順）

\* 必ずご予約ください

■ 参加費：1,000円

■ 主催：

NPO法人糀なまちづくり俱楽部

■ 協力：神楽坂コモンズ1st

■ お問い合わせ・申込み

糀なまちづくり俱楽部 事務局

・メール：

ikimachi.setsumei@gmail.com

・HP：<http://ikimachi.net/>



○ お申し込み先メールアドレス

ikimachi.setsumei@gmail.com

参加日・イベント名・氏名・連絡先電話番号を明記のうえ、お申し込みください

