

講演 ブータンの山の チーズ作り

講師
吉田 全作
岡山県/吉田牧場/フェルミエ



フェルミエとは、フランス語で「農家」という。ただ、吉田さんは単なる農家ではない。ゼロから牧場開拓に着手し、日本ではほとんど知られていなかった手作りのナチュラルチーズを生産している。岡山県中央の自然に囲まれた吉田牧場。自然と共生する生き方、食の安全、機械に頼らないチーズ作り。吉田牧場のチーズは信念のたまものである。牧場を開いて25年。いまや海を越えて、モンゴルやイランやブータンなどで「cheese」という名の文化交流をつづけている。〈情熱大陸〉や〈プロフェッショナル—仕事の流儀〉など、全国放送のテレビ番組でもたびたび取り上げられる。著書は、『チーズのちから』、『吉田牧場—牛と大地とチーズとの25年』、『民俗学』(156号、2016年)など、雑誌への投稿も多数。

参加自由・無料。事前申し込み不要。駐車場がないので、公共交通機関をご利用下さい。

高知県立大学文化学部 永国寺町 教育研究棟 101講義室
11月22日(木) 18:30~20:00

お問い合わせ japanstudies@el.u-kochi.ac.jp ☎ 088-821-7178