

University of Kochi International Japan Studies Lecture Series No.51

Title 'Making Cheese in Bhutan'
Speaker Yoshida Zensaku (ambassador of cheese)
Time November 22, 2018, 18:30-20:30h
Venue University of Kochi, Eikokuji campus (A101)



Some people had probably heard of Mr. Yoshida Zensaku well before we announced his lecture, and came to hear him talk about what he is well known for: his experiences as a cheese maker. Others were perhaps intrigued by the combination of cheese – a product that carries strong connotations of “Western cuisine” in Japan – and Bhutan, the Central-Asian kingdom known for being remote, very friendly towards Japanese visitors and ... one of the world’s happiest places. It seems safe to say that both groups got what they came for: a chance to listen to a talk about cheese as a very old and virtually ubiquitous product, the speaker’s interests and activities, and of course his trips to Bhutan.

Mr. Yoshida spent the first half of his talk informing us about mammals and milk, about the different steps in the process of making cheese out of milk, and about regional cheese making traditions in Italy, Iran, Mongolia, and naturally Bhutan. He showed us many breathtaking pictures of his travels throughout Asia, far off the beaten tracks. He then took us to the second part of his talk, in which he opened a rare window onto Bhutan. He went there several times over the last few years, meeting with ordinary people as well as members of the royal family. Throughout the country he learned that yak milk is used to make all sorts of cheese. Needless to say Mr. Yoshida dug his teeth deep into that aspect of its culinary tradition. In turn he got the opportunity to teach people in Bhutan about making other types of cheese, working with underprivileged youngsters. Again, he showed us many unique pictures, some of them taken at 5000m or higher (some cheeses can only be made at great altitude), and a series of handmade artifacts, such as ropes or clothing items made of yak fur, and so on.

What he told about ordinary people’s simple and happy lives – without electricity or most of the trappings of modernity, but with the still available traditional knowledge on how to make things from natural



products – tied in with his conclusive remarks: the challenge for us to rethink our lives as consumers, and consumers of food in particular. He made a plea for less stress on buying things, and taking time to restore attention for the homemade, the natural, and the simple.

報告 高知県立大学日本学プログラム講演シリーズ51



タイトル 「ブータンの山のチーズ作り」
講師 吉田全作 (岡山・フェルミエ)
場所 永国寺キャンパス A101
日時 平成30年11月22日(木) 18:30~20:30
言語 日本語 参加者 59名

単なる推測ではあるが、22日のレクチャーの参加者の中に、公開講座のチラシを目にする前から吉田全作さんについてすでに知り、彼のチーズづくりの第一人者としての経験と知識に触れようと思ってこられた人が少なくなかったと思われる。また、何人かはチラシのタイトルにある「チーズ」と「ブータン」の意外な組み合わせに好奇心をくすぐられて参加することにしたのではないか。チーズは洋食の代表的な食材の一つであるが、一方のブータンは幸せで親日の国として知られているが、ヒマラヤ山脈の高峰に囲まれ、そのイメージはチーズと容易に結びつかない。どちらの場合も、参加者は十分に満足できたに違いない。

講演の前半は、哺乳類と乳のお話、けっして牛乳だけでない乳からチーズを作るプロセスに関する説明、またイタリアやイラン、モンゴリアやブータンで伝えられるチーズの伝統的な作り方の数々の紹介などに時間が割かれた。未知の世界を見ることができ、大変勉強になった。後半では、ここ数年同じブータンで何回も自分の目で確かめてきた、現地の人々の生活文化と食の伝統について、色彩豊かな映像を交えながら、様々な興味深い知識と体験談を披露してくださった。ブータンの食文化やチーズ作りが、富士山の頂上よりも高い土地の独特な環境や近代的な消費文化におかされていない実生活に深く根差していることについて知ることができ、それも大いに刺激となった。

ただし、吉田さんの好奇心と行動力は、受けるだけの一方通行的なものではない。現地の人々との協力で、ブータンの都市部の恵まれない若者たちに、チーズ作りの知識をつたえているそうである。チーズという文化交流は、口先だけのものではない。

吉田さんの主なメッセージはヒマラヤの峰々をこえて土佐の平野（山間部もふくめて）まで届いたのではないか—商品があふれるモールや消費欲をそそるネットショップですぐになんでも手に入れてしまう我々は、スマホの画面を見る時間を少しでも減らし、そして自分の頭と手と体とを使えば、多くのものを実際に作ることが可能であることに気が付くだろう、と。つまり、高額な消費財に身を固めるのではなく、自家製で自然に優しい道具や食品を手ずから生み出すことでより人間らしい生活を取り戻すことができる—この言葉は、大学生をはじめほかの参加者もぜひ家に持って帰ってほしい。



このレクチャーシリーズいでは、日本と外国との境界線を越えて、日本文化の様々な顔を探ります。今後の予定が決まり次第お知らせ申し上げます。We look forward to seeing you at our next event!