SPECIAL REPORT

第9回ALLJAPANナチュラルチーズコンテスト

本会議は 10 月 28 日～ 30 日、ホテルメトロポリタンエドモント及びパシフィコ横浜で第 9 回 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテストを開催した。今回は 71 製造者より 158 アイテムの出品があり、農林水産大臣賞は、チーズ工房タカラの「タカラのタカラ」（ハード熟成 6 ヵ月以上部門）が受賞した。

コンテストの目的と内容

本会議は、第 9 回 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテストを、平成 25 年 10 月 28 日（月）から 30 日（水）の 3 日間にわたり開催した。

30 日にパシフィコ横浜展示ホール C の特設ステージにおいて開催した表彰式には、来賓として農林水産省より原田英男畜産部長、独立行政法人農畜産業振興機構より佐藤純二理事長、一般社団法人 J ミルクより浅野茂太郎会長、一般社団法人日本乳業協会より中野吉晴会長、公益社団法人日本乳業技術協会より栗本まさ子業務執行理事の出席を得た。

ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテストは、国産ナチュラルチーズの製造技術の向上と消費拡大を目的に平成 9 年から隔年で開催し、今年で第 9 回目を迎えた。今回は一般社団法人 J ミルクの「Japan Milk Collection 2013」と併催し、最終審査及び表彰式を一般公開した。

本コンテストでは、新しい試みで作られるチーズやわが国の気候風土にあった独自のチーズを評価する目的から新カテゴリとしてトライアル部門を設けたほか、カテゴリ分類も見直し、これまで「その他部門」としていたスパイス等を添加したチーズの扱いを整理し、より正確な品評を目指した。そして、J ミルクが共催となったことから、J ミルク会長特別賞を設けるとともに、各カテゴリの優秀なチーズを部門の偏りなく評価する観点から、部門賞も新設した。

出品製造者と出品アイテム

今回、出品製造者が 71 者、出品されたナチュラルチーズは 158 アイテムとなり、過去最多となった。

出品製造者は地域により増減があったが、出品数が最多となったことや、多様なチーズが出品されたことなどから、地域での 6 次産業化の推進・支援を背景に、酪農家自らが各地域でネットワークを作り、情報交換や技術研鑽に取り組んできた成果が現れているのではないかと考えられる。

本コンテストは、最終日がパシフィコ横浜での開催となったため、開催期間を前回の 2 日間から 3 日間に変更した。

一次審査は 2 名の審査員により午前 11 時に開始し、80 アイテムの選定が終了したのが午後 7 時過ぎとなった。審査員の評価として、全般的に品質の向上が顕著であり、質的な差が無くなってきていること、チーズの成型にバラツキがなく表皮の状態も安定し良好となっていることなどが上げられた。

二次審査については 5 名の審査員が午前 11 時から審査を行い、予定より 1 時間程度超過した午後 6 時過ぎに終了した。その後、外観、色調、組織、風味を基本に、アイテムの総合評価を行い 20 アイテムが選定された。多数のアイテムが全国から集まるほぼ唯一の機会でもあり、審査員にとっても、新たなチーズとの出会いがあり、品評とは別に自分の好みに合うチーズを発見する場にもなった。

第9回ＡＬＬＪＡＰＡＮナチュラルチーズコンテスト審査員

【委員長】

氏　名	所　属
村山重信	チーズオフィス･ムー 代表

【1次審査】

氏　名	所　属
藤田眞弘	株式会社恵比寿ワインマート 取締役
井越敬司	東海大学 農学部 バイオサイエンス学科 教授

【2次審査】

氏　名	所　属
佐藤優子	ＮＰＯ法人チーズプロフェッショナル協会 常務理事
森節子	チーズ専門店アルパージュ 店長
藪崎友宏	南青山　Essence　オーナーシェフ

【2次審査･3次審査･最終審査】

氏　名	所　属
阿久澤良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部長
田中穂積	チェスコ株式会社 販売統括部 技術顧問

【3次審査･最終審査】

氏　名	所　属
服部幸應	学校法人 服部学園　服部栄養専門学校　理事長･校長
齋藤忠夫	東北大学 大学院 農学研究科 教授
小山剛	株式会社シェルガーデン　商品部 洋デイリーバイヤー
田村敏郎	メートル･ド･セルヴィスの会　会長
鈴木利康	飛鳥出版株式会社 代表取締役社長
木村利昭	一般財団法人工業所有権協力センター 生命工学グループ 調査員
小山浩子	料理家･管理栄養士

上位5賞の決定

三次審査を経て10アイテムの選定がなされ、公開による最終審査では9名の審査員が各チーズのプレゼンテーションを行い、点数札を上げることで上位各賞を決定した。この審査形式は前回から取り入れたが、審査の透明性が確保できる上、受賞作品の決定過程が分かりやすく、イベント的な演出効果もあるため来場者にも楽しんでもらうことができた。

農林水産大臣賞を受賞したのはチーズ工房タカラ（北海道）の「タカラのタカラ」（ハード熟成6ヵ月以上）で、長期熟成にもかかわらず、雑味がなく、たいへん良好な風味であることが高く評価された。

農畜産業振興機構理事長賞を受賞したのは有限会社半田ファーム（北海道）の「チモシー」（ハード熟成3ヵ月未満）で、日本人にあった風味とその複雑さが印象的であるとの評価がなされた。

中央酪農会議会長賞を受賞したのは花畑牧場（北海道）の「十勝ゴールデンゴーダ」で、熟成の味の複雑さと旨みがきちんと感じられる点などが評価された。

Ｊミルク会長特別賞を受賞したのはイルリコッターロ（岡山県）の「リコッタフレスカ（混乳）」で、外観、組織の良さとともに風味の良さが評価された。

審査員特別賞を受賞したのは一般財団法人蔵王酪農センター（宮城県）の「紅花チェダーチーズ」で、紅花を取り入れた色調が高い評価を受け、単調になりがちな売場に華を添える新たなチーズとして期待が集まった。

コンテストの総括

今回のコンテストでは、たいへん個性のある多数のアイテムが寄せられたほか、技術的な水準も向上し、審査には予定以上の時間を要した。新しく製造を開始した工房も多く、製造に携わる方の熱意や工夫、アイデアが感じられ、本コンテストの目的であるわが国独自のチーズ製造とチーズ文化が着実に浸透しているものと考えられる。

本会議では今後とも、国産ナチュラルチーズの普及拡大により、チーズを通じた酪農振興に取り組んでいきたい。

第9回ＡＬＬＪＡＰＡＮナチュラルチーズコンテスト受賞作品

賞タイトル	部門名	都道府県	受賞者名(読み仮名)	受賞作品名(読み仮名)
農林水産大臣賞	「ハード」熟成６カ月以上 部門	北海道	チーズ工房タカラ	タカラのタカラ
農畜産業振興機構理事長賞	「ハード」熟成３カ月未満 部門	北海道	(有)半田ファーム	チモシー
中央酪農会議会長賞	「ハード」熟成６カ月以上 部門	北海道	(株)花畑牧場	十勝ゴールデンゴーダ
Ｊミルク会長特別賞	フレッシュ 部門	岡山県	イル･リコッターロ	リコッタフレスカ(混乳)
審査員特別賞	トライアル 部門	宮城県	(一財)蔵王酪農センター	紅花チェダーチーズ
金賞	フレッシュ 部門	新潟県	(株)佐渡乳業　ミルク工房	クリームチーズ佐渡
	白カビ 部門	熊本県	らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場	牧場の心
	「ハード」熟成３カ月未満 部門	北海道	(株)鶴居村新興公社　酪楽館	鶴居シルバーラベル
	ウォッシュ 部門	北海道	農事組合法人　共働学舎　新得農場	"酒蔵 (サカグラ)"
	シェーブル 部門	福井県	TAKARAチーズ工房	シェーブル
優秀賞	フレッシュ 部門	神奈川県	タカナシ乳業株式会社	タカナシ北海道マスカルポーネ
	フレッシュ 部門	広島県	上ノ原牧場　(有)カドーレ	モッツァレラチーズ
	パスタフィラータ 部門	茨城県	(一財)水戸市農業公社　森のシェーブル館	カチョカヴァロ
	「ハード」熟成６カ月未満 部門	北海道	(有)ハッピネスデーリィ	森のカムイ
	「ハード」熟成６カ月未満 部門	北海道	(株)花畑牧場	ラクレット
	「ハード」熟成６カ月以上 部門	北海道	(株)鶴居村新興公社　酪楽館	鶴居ゴールドラベル
	「ハード」熟成６カ月以上 部門	広島県	三良坂フロマージュ	花かご
	フレッシュ 部門	宮崎県	(有)ダイワファーム	ロビオーラ･ダイワ
	シェーブル 部門	栃木県	(有)那須高原今牧場　チーズ工房	茶臼岳
	青カビ 部門	北海道	ニセコチーズ工房(有)	"ブルーチーズ　二世古　空【ku:】 (ブルーチーズ　ニセコ　クウ)"