NO.532 11.4.8 9:54 ページ11

TOPICS
-4-

トピックス…④
本会などが
「日本の銘チーズ百選」を盛大に開催

本会が事務局を務める国産ナチュラルチーズ振興全国協議会とチーズプロフェッショナル協会は2月12日に東京で、国産ナチュラルチーズ(ＮＣ)の展示会「第3回日本の銘チーズ百選」を開催した。

● 国産ＮＣ普及へ国内工房54社の銘品が集結
地域特産のチーズ作りが課題・倉重課長

日本の銘チーズ百選は、国産ＮＣの普及啓発と消費拡大を目指して、国産ナチュラルチーズ振興全国協議会とチーズプロフェッショナル協会で構成する「日本の銘チーズ百選実行委員会」が平成21年から開催している国産ＮＣの展示会で、今年で３回目となる。

今回は、全国のチーズ工房54社が150品以上のチーズを出品し、ワイン工房15社も出展した。会場につめかけたチーズファンらは、ワイン片手にそれぞれの工房の銘品に舌鼓を打っていた。

開会式では村山重信チーズプロフェッショナル協会長が「日本のチーズは今、元気が良くなりつつある。日本のチーズを応援して欲しい」とあいさつ。来賓の農水省牛乳乳製品課の倉重泰彦課長は国産チーズについて「工房レベルでは非常にすばらしいものが出ているが、地域レベルのものを作ることが一つの課題だ。地域に根付くことで他の食材との結びつきも出てくる。地域的なまとまりにして付加価値を出していくことが必要だ」と述べた。

● 来場者がワイン片手に国産ＮＣ試食
モッツァレラ作り体験コーナーも

会場では、全国各地のチーズ工房が自慢のオリジナルチーズを展示した。来場者はワインを片手に試食しながら、出展者からチーズの製造方法や特色を熱心に聞いていた。

また、チーズ料理研究家・小山浩子氏によるクッキングショーやモッツァレラチーズ作り体験コーナーも設けられた。モッツァレラ作り体験に挑んだ人たちは、熱湯を我慢しつつチーズを形成する過程に苦心、モッツァレラチーズ作りの大変さを実感していた。

会場内ステージでは工房のＰＲタイムも設けられ、代表者がチーズへの思いなどを語った。

チーズ工房トリデンテ（岐阜県高山市）の伊東聖晃代表は「輸入チーズに対抗できるものを作りたい」とチーズ製造に取り組んだ背景を説明。特に、モッツァレラへの思いは熱く、現在沖縄県の水牛飼育者と協力し、水牛の生乳で本格的なモッツァレラ作りに意欲を燃やしている。