生乳の特性に応じた日本の生乳流通

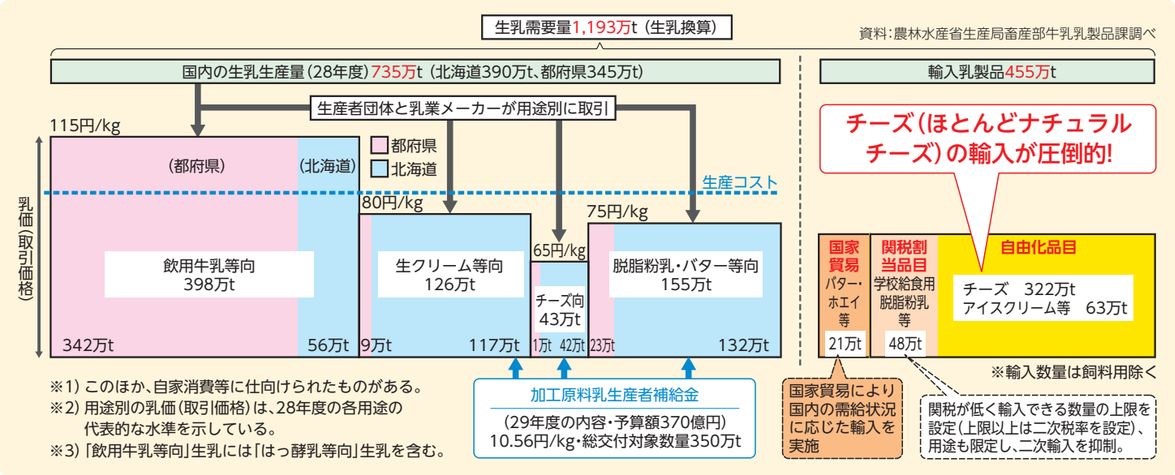
生乳は、毎日生産され、腐敗しやすく貯蔵性がない液体であることから、需要と供給のバランスをとる必要があります。酪農家自らが需要に合わせて個別に出荷することは困難な場合が多いこと等から、全国の95%以上の生乳が指定生乳生産者団体（指定団体）を通じて乳業メーカーに販売されています。指定団体は、酪農家に代わって生乳を乳業メーカーに販売し、その流通過程で都度検査を行って生乳の品質を保つとともに、需要量に応じた生産供給量の調整を日々行っています。

なお、生乳の販売先については、酪農家が自由に選択することができます。指定団体に生乳を販売委託する場合でも、酪農家が6次産業化の取り組みにより自ら牛乳乳製品の製造・販売等を行うことが可能です。

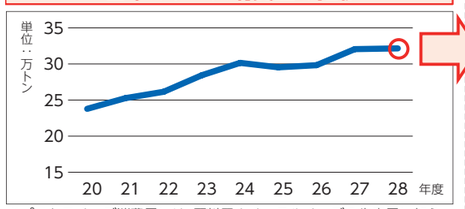
日本の生乳需給構造

輸入品と競合しない飲用牛乳等向け生乳（都府県の生乳が中心）は、価格が生産コストを上回っていますが、保存が利かないため、需要に応じた生産による需給安定が課題です。一方で、脱脂粉乳・バター等の乳製品（北海道の生乳が中心）は、保存が利くため、飲用牛乳等向け生乳と乳製品向け生乳の仕向けを調整（需給調整）する役割を果たしていますが、輸入品と競合してしまいます。このため、国は、乳製品向けの生乳に対して加工原料乳生産者補給金を交付することで、全国的に生乳需給や酪農経営の安定を図っています。

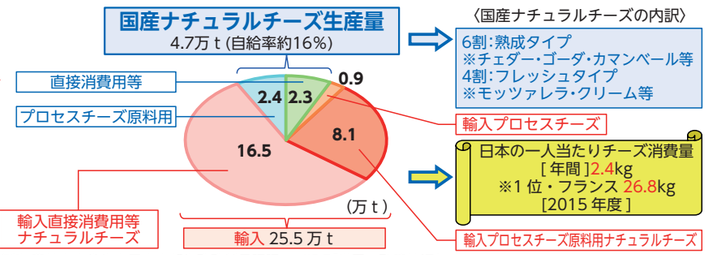
また、乳製品のうち脱脂粉乳・バター等は、内外価格差が大きく、品質面での差別化も困難なこと等から、輸入が無秩序に増えた場合、国内の需給や生産に悪影響を与える恐れがあります。そこで、国家貿易によって乳製品の種類、量、時期等を選択・調整した上での輸入により、国内需給等への影響を最小化しています。



日本のチーズ消費量の推移



※プロセスチーズ消費量には、原料用ナチュラルチーズの生産量に加え、塩、フレーバー等の原料も含みます。



資料：農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課調べ、JIDF「世界の酪農情況」

日本のチーズ消費動向と国産ナチュラルチーズの今後

現在、日本国内のチーズ工房は約300カ所あり、国産ナチュラルチーズの製造・販売への取り組みは全国的な広がりを見せています。品種も、フレッシュから熟成タイプまでさまざまで、輸入チーズと比較しても遜色のない品質レベルとなっています。

また、日本のチーズ消費量（一人当たり年間2.4kg）はフランス（同26.8kg）に比べると9%程度ですが、健康志向の高まり等から、その消費量は近年伸びています。現在はその多くを輸入に頼っていますが、国産チーズの安全性と安心を求めるユーザーも少なくありません。

国産チーズの製造が増えれば、生乳需給が緩和した際に調整弁として機能します。また、付加価値の高いナチュラルチーズを製造・販売することで酪農経営の多角化につながり、さらには商品を核とした地域活性を目指すチーズ工房もあります。

一方で、日EU・EPAの妥結等による将来的な影響が懸念されるなか、国産ナチュラルチーズの競争力を高めるための取り組みや、そのための支援が必要となっています。

国産ナチュラルチーズの担う役割

酪農家サイド

- 輸入品と競合関係にあります。（国産の生乳仕向量〈↓需要〉の確保が必要）
- 6次産業化への取り組みを推進します。
- 需給緩和時には、生乳の減産等を避けるための調整弁になります。

安定的供給・消費の関係構築により、⇒自給率向上へ

消費者サイド

- 豊かな食生活へ貢献します。（近年、チーズは日本人の嗜好・風土に適合し、消費が伸長）
- 国産生乳100%で安全・安心。
- 健康に貢献。（良質のたんぱく質や、カルシウムほかビタミン・ミネラルが豊富！）

JDC ニュースレター
「チーズコンテスト」取材レポート
2018年1月発行 Vol.15
2018年 冬

一般社団法人 中央酪農会議　http://www.dairy.co.jp/
〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-6-1 堀内ビルディング4階　TEL：03-6688-9841 FAX：03-6681-5295

第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストを開催

― 過去最高の全国73製造業者から161アイテムの出品 ―

中央酪農会議が2年に1回開催している「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」は、消費者や流通バイヤー等に、日本の気候風土に合った酪農家ブランド等の手作りチーズを紹介、その充実ぶりと品質の高さを広く伝え、国産生乳需要の拡大と、国産ナチュラルチーズの製造技術の向上、販路拡大を目的としています。昨年10月31日～11月1日、東京のホテルメトロポリタンエドモントで開催された「第11回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」には、過去最高の全国73製造業者から161アイテムの出品があり、栄えある農林水産大臣賞を、チーズ工房【千】senの「竹炭　濃厚熟成」が受賞しました。

平成9年度に第1回が開催されてから、今回で11回目を迎えた「ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」の開催主旨は以下の3点です。

①日本人の嗜好に合ったチーズの製造や、わが国の気候風土に合った独自のナチュラルチーズ文化を創造し、今後の生乳需要拡大を図ること

②国産ナチュラルチーズに対し、専門家によるアドバイスおよびユーザーからの意見等を聞く機会を設けることにより、国産ナチュラルチーズの製造技術向上を図ること

③ユーザーへの国産ナチュラルチーズの紹介の場を設けることにより、販路拡大を図ること

本年度のコンテストでは、過去最高となる73製造者・161アイテムの出品作品について、ナチュラルチーズの専門家およびチーズに造詣の深い著名人（学術、料理、販売、コンサルティング等）を審査員（表1参照）に迎え、外観・色調、組織、風味などの評価基準により、非公開による第1次～第3次審査、公開による最終審査を2日間かけて行い、上位3賞（農林水産大臣賞、独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞、一般社団法人中央酪農会議会長賞）及び審査員特別賞、金賞、優秀賞が選出されました（表2参照）。

表彰式・主催者挨拶

非公開により、1～3次審査が行われた

一般公開による最終審査

表1　第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト審査員

（敬称略）

氏　名	所属・役職	審査内容
村山 重信	チーズオフィス・ムー 代表	【全般】審査委員長
藤田 眞弘	（株）恵比寿ワインマート 元取締役	【1次審査】
三浦 孝之	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 准教授	【1次審査】
渋谷　恵	（株）オーレ 総括マネージャー	【2次審査】
坪内 二郎	（株）ママスタ 代表取締役	【2次審査】
吉安 由里子	NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事	【2次審査】
阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学 学長	【2次・3次・最終審査】
田中 穂積	チェスコ（株）技術顧問	【2次・3次・最終審査】

氏　名	所属・役職	審査内容
落合　務	ラ・ベットラ・ダ・オチアイ 総括マネージャー	【3次・最終審査】
木村 利昭	（一財）材料科学技術振興財団 顧問	【3次・最終審査】
齋藤 忠夫	東北大学 大学院農学研究科 教授	【3次・最終審査】
鈴木 利康	飛鳥出版（株）会長	【3次・最終審査】
田村 敏郎	メートル・ド・セルヴィスの会 名誉会長	【3次・最終審査】
服部 幸應	学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長	【3次・最終審査】
山本 恵美子	雪印メグミルク（株） マーケティング部	【3次・最終審査】

今回のコンテストは、審査員からは「全体的なレベルが相当上がってきている」との評価があるとともに、村山重信審査委員長は、「おいしいチーズばかりのなか、各分野のプロフェッショナルそれぞれの目線で評価いただいた。今回の選から漏れたチーズも沢山あるが、このコンテストにチャレンジしてくれたチーズ生産者の熱い心をチーズが語ってくれる感覚を持った」と、審査を総括しました。

また、農林水産大臣賞を受賞したチーズ工房【千】senの柴田千代さんは受賞コメントにて、「この舞台に自分の名前・自分の看板を持って立つぞ、ということを目標に、日々積み重ねて頑張ってきました。いま、すごく良い景色を見ることができています。家族、友人、スタッフ、この場に導いてくださった方々に感謝を伝えたい。山里でも、一人でも、女性チーズ職人でも、この場に立てることが証明できたこと、すごく嬉しく、これからの誇りにしたい」と喜びと感謝の言葉を述べました。

表彰式終了後は、コンテストに出品したチーズの展示試食会が行われ、一般消費者等が多種多様な国産ナチュラルチーズを味わうとともに、チーズ生産者とのチーズ談義に花を咲かせていました。

表２　第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト受賞者

賞タイトル	都道府県	受賞者名	受賞作品名	部門名
農林水産大臣賞	千葉県	チーズ工房【千】sen	竹炭　濃厚熟成	ソフト
農畜産業振興機構理事長賞	北海道	ニセコチーズ工房（有）	二世古　椛［momiji］	ハード熟成６ヵ月以上
中央酪農会議会長賞	北海道	（有）冨田ファーム	ジャパンブルーおこっぺ	青カビ
審査員特別賞	福岡県	TAK	コハク・クミン	ハード熟成３ヵ月未満
金　賞	北海道	（株）十勝野フロマージュ	ベルネージュ	白カビ
	北海道	ニセコチーズ工房（有）	デザートチーズ　二世古　雪花［sekka］柚子	トライアル
	北海道	（有）ランラン・ファーム	十勝シェーブル　炭	シェーヴル
	静岡県	ミルクランド（株）	ストライプチーズ　スモーク	トライアル
	広島県	チーズ工房　乳ぃーずの物語。	薔薇のフロマージュ	トライアル
	宮崎県	（有）ダイワファーム	ロビダイワ	ウォッシュ
優秀賞	北海道	足寄町農業協同組合　あしょろチーズ工房	真	ハード熟成３ヵ月未満
	北海道	足寄町農業協同組合　あしょろチーズ工房	結	ハード熟成６ヵ月未満
	北海道	（株）おおともチーズ工房	プチボールモッツァレラきりたっぷ昆布しょうゆ	パスタフィラータ
	北海道	しあわせチーズ工房	しあわせラクレット	ハード熟成３ヵ月未満
	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ヵ月以上
	北海道	（有）NEEDS	槲（かしわ）	ハード熟成６ヵ月未満
	宮城県	（一財）蔵王酪農センター	スモークゴーダチーズ	ハード熟成６ヵ月以上
	東京都	（株）nobilu SHIBUYA CHEESE STAND	ブッラータ	パスタフィラータ
	新潟県	（株）佐渡乳業	農場ゴーダチーズ	ハード熟成３ヵ月未満
	大分県	由布院チーズ工房	萌（もえ）	フレッシュ

上位３賞と審査員特別賞の受賞者。
左から、TAK、ニセコチーズ工房、チーズ工房【千】、冨田ファームの皆さん。

授賞式の後、大賑わいの展示試食会。

農林水産大臣賞

農畜産業振興機構理事長賞

中央酪農会議会長賞

審査員特別賞

「日本一の努力」で勝ち取った日本一の称号！ 次は世界一が目標です

チーズ工房【千】sen
柴田　千代さん

今回、最優秀賞に当たる「農林水産大臣賞」に輝いた『竹炭 濃厚熟成』を生み出したのは、チーズ工房【千】senの柴田千代さん。

2014年開設の新しい工房ですが、柴田さんは18歳でチーズ職人を志して以来、大学では微生物について学ぶなど専門の勉強を続け、日本、フランスで修業を続けてきた実績のあるチーズ職人です。2004年には、共働学舎新得農場のチーズ『さくら』が、ヨーロッパの世界的なコンクールである「山のチーズオリンピック」で最高賞の金メダルを受賞しましたが、そのときの製作チームのメンバーでもありました。

そうしたキャリアからもまさに順当な受賞といえますが、柴田さんは「最短スピードでこの舞台に立つには何をすべきか」と、明確な目的意識で取り組んできました。「日本一というのは、量でもなく、売り上げでもなく、つまりは“味”です。そのために、大手にできないことをする。それは原料を惜しまない、手間暇を惜しまないということです。日本一になるために、日本一の努力をしてきました」と語ります。

生乳は、隣接する牧場から届く、これ以上ない鮮度のもの。そして乳酸菌はフランス、イタリアから、レンネット（凝乳酵素）はフランスからオーガニックのものを取り寄せています。それを自らの手で、その日の生乳の状態に合わせて、作るチーズごとに調合します。

「目指す味と香りにするために、酵母や乳酸菌に、発酵のどの時期にどういう働きをしてほしいかというストーリーをイメージし、それに合わせてブレンドして使っています」と柴田さん。

そのようにして生まれた『竹炭 濃厚熟成』は、きめ細かく繊細な口どけ、ふくよかな香り、もっちりと柔らかい外皮、そのそれぞれが絶妙で、竹炭がまぶされた外見も印象的です。「サントモールという木炭をまぶしたヤギ乳のチーズもありますが、竹炭をまぶしたのは、きっと日本初、そして世界初ですね」と柴田さん。「日本らしさ」が世界でのプロモーションで強みになることも意識しています。

「日本一となった次の日から、世界の頂点に立つ努力を始めています。『さくら』で、日本のチーズが世界一を取れるのを目の当たりにしたのは衝撃的で、いつか自分がその舞台に立つのが目標になりました。そのためには、世界一の努力をします。いろいろな挑戦の場に身を置き、自分を広げ、高めていきたいと思います」と力強く語ってくれました。

工房の前でスタッフの三星千絵さん、荒井一人さんと。
月に一度の営業日には、この麻のれんがかかります。

美しくかわいらしく出来上がったモッツァレラチーズを持つ手とその笑顔は、
わが子に対するような愛情にあふれています。

チーズの原料となる生乳を産み出してくれる乳牛。
「目が穏やかで、かわいがられていることが分かります」

工房は牧場に隣接する最高の立地。営業日には奥の母屋も開放されて
飲食スペースとなったり、またイベント会場にもなります。