

トピックス…③

国産NCコンテスト

農水大臣賞に由布院の「マツネ・ロッソ」

本会主催の第7回オールジャパンナチュラルチーズコンテストが11月13日、東京ドームホテルで開かれ、大分県由布市のうらけん・由布院チーズ工房のウォッシュタイプ「マツネ・ロッソ」が最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞した。

● 過去最多52者が113品を出品

国産NC拡大が酪農発展に寄与・郡司副大臣

コンテストは、国産ナチュラルチーズ（NC）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ており、今回で7回目となる。今年是全国23都道府県から過去最多の52者が113品を出品した。審査は、「リコッタ」、「フレッシュ」、「ウォッシュ」、「シェーブル」、「白カビ」、「青カビ」、「ハード熟成3ヵ月未満」、「同6ヵ月未満」、「同6ヵ月以上」の9部門に分かれ、5人の審査員が外観・色調、組織、風味を総合的に評価し、優秀賞30作品の中から、最優秀賞の農水大臣賞（1点）などを選んだ。

表彰式で主催者あいさつした茂木守本会会長は「日本の高品質な生乳をもとに、地場の気候風土にはぐくまれたNCが各地で製造されている。製造者同士や販売、流通、消費者との相互の意見交換を通じてチーズ文化の裾野を広げることもコンテストの目的の一つだ。これを機に、国内酪農の一層の発展を願っている」と述べた。

来賓の郡司彰農水副大臣は「チーズ消費量は増えてきているが、8割は輸入に頼っているのが現状。国産NCを拡大することが、国内酪農の安定的発展、食料自給率の向上につながる。ヨーロッパのような原産地呼称、チーズマイスターのような制度のもとで、製造者が誇りを持ってチーズをつくれる体制を整えることも考えている」と国産NCの拡大に期待を寄せた。

● 外国に負けないチーズ作る・浦田代表

審査講評した村山重信審査委員長（チーズプロフェッショナル協会会長）は農水大臣賞の「マツネ・ロッソ」について、「ウォッシュがきれいに仕上がっていた。中身の組織のバランスが非常によく、しまり具

合、色、カット面のつやもすばらしかった。今回は、世界に出て行ってほしいチーズばかりだった」とレベルの高いコンテストだったことを強調した。

農林水産大臣賞を受賞したうらけん・由布院チーズ工房の浦田健治郎代表（51歳）は元酪農家で、受賞には驚きを隠せない様子で、「今後も地道に、外国に負けないチーズを作りたい」と喜びを語った。

表彰式後には出品チーズの試食・懇談会も行われ、出席者はワイン片手に多彩なチーズの味を楽しんだ。農水大臣賞以外の主な受賞作品は次の通り。

【農水省生産局長賞】

鶴居村振興公社酪楽館（北海道鶴居村）

「鶴居シルバーラベル」（ハード熟成3ヵ月未満）

【農畜産業振興機構理事長賞】

三良坂フロマージュ（広島県三次市）

「fromage de Mirasaka・Chevre」（シェーブル）

【中央酪農会議会長賞】（新設）

エイチ・アイ・エフ

（開田高原アイスクリーム工房、長野県木曾町）

「クリームチーズ」（フレッシュタイプ）

【審査員特別賞】

共働学舎新得農場（北海道新得町）

「シントコ」（ハード熟成6ヵ月以上）



農水大臣賞受賞の喜びを語る浦田さん