

SPECIAL REPORT

第8回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト開催

.....

本会議は11月24日～25日、東京のホテルメトロポリタンエドモントで第8回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストを開催した。今回は過去最多の64工房から147作品の出展があり、北海道の(株)花畑牧場が出展した「ラクレット」(ハード6カ月未満部門)が農林水産大臣賞を受賞した。

コンテストの目的と審査内容

ALL JAPAN 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の拡大を目的に、平成9年より隔年で実施されている。「開催主旨」のなかに記載されているように、本年度の開催目的は以下の通りである。

①我が国酪農業の国際化進展への対応を図りつつ、その健全な発展を図っていくために、輸出品との競争力を有するチーズに仕向けられる国産生乳の需要を拡大していく。

②国産ナチュラルチーズの消費拡大、及びナチュラルチーズ向け生乳の需要拡大を図るため、国産ナチュラルチーズの味、種類、特性、利用方法等の知識を普及させる。

③ナチュラルチーズ生産者間の意見交換、及び専門家によるアドバイス等を行うことにより、国産ナチュラルチーズの製造技術の向上を図る。

④ナチュラルチーズのユーザーに国産ナチュラルチーズを紹介し、販路拡大につなげる。

⑤ナチュラルチーズの製造技術の向上にあわせ、日本人の嗜好に合ったナチュラルチーズの製造や、日本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、今後の生乳需要の拡大を図る。

出品されたナチュラルチーズは、開催要領に基づきリコッタ部門(原料にホエイを使用)、フレッシュ部門、ウォッシュ部門(表面に細菌を植え、その土地のワインなどで洗いながら熟成)、シェーブブル部門(原料乳に山羊乳を使用)、白カビ部門、青カビ部門、ハードタイプパスタフィラータ部門(チーズカードを熱湯で練って、繊維状の弾力のある組織化)、ハード熟成3カ月未満部門、ハード熟成6カ月未満部門、ハード熟成6カ月以上部門、その他部門(フレーバー・スパイス等添加)の11部門に分類される。出品数は各部門につき1作品で、1出品者が最多で3部門まで出品

でき、過去に受賞したことのある作品を出品することもできることになっている。

審査会では、製造施設が所在する地域の気候や原料の品質に合わせた工程で製造されたナチュラルチーズを、外観・色調、組織、風味について項目別に採点し、それぞれの得点の合計点で順位が付けられる。なお、審査段階では、出品者が特定できないように配慮されている。本年度のコンテストには、審査委員長の村山重信氏(NPO法人チーズプロフェッショナル協会長)のほかに、ナチュラルチーズの専門家やチーズに造詣の深い著名人(学術、料理、販売、コンサルタント等)の中から、一次審査に2名、二次審査と最終審査に5名、最終審査での上位4賞選定に10名の審査員が招聘された(表参照)。

コンテスト初日の一次審査では、全出品作品147点から二次審査へ出品する74作品が選抜され、二次審査では優秀賞20点が選出され、その中から10点が金賞に選出された。公開で開催された二日目の最終審査では、金賞に選出された10作品の中から上位4作品が選出され、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、審査員特別賞がそれぞれ決定した。

花畑牧場の「ラクレット」に農林水産大臣賞

表彰式に先立ち本会議の門谷廣茂専務は、「わが国のナチュラルチーズの消費量は着実に伸びているが、食文化に定着したとは言えない状況にある。この催しを通じて、多くの方々に国産ナチュラルチーズの素晴らしさを知ってもらい、生産者と消費者の相互交流を促進したい。チーズ生産で国産生乳の需要が拡大し、わが国酪農が持続的に発展することを祈念している」と、主催者を代表して挨拶した。

続いて、来賓を代表して農林水産省の荒川隆畜産部長は、「わが国のチーズ消費量は増加傾向にあるが、2010年度の自給率はいまだ19%と低い。農林水産省

は、チーズ仕向け生乳の拡大支援や6次産業化対策を通じて、国産ナチュラルチーズの食生活への定着を図っていく」と、仲野博子農林水産大臣政務官の祝辞を代読した。

審査委員長を務めた村山重信NPO法人チーズプロフェッショナル協会会長は、「セミハード、ハードともに熟成水準が良くなっている。ウォッシュも仕上がりがきれいになった。シェーブルは色、形、味すべての点で素晴らしい。あとは、いかに食べてもらうかだ」と、受賞作品について審査講評を述べた。各賞を受賞した作品は表の通りであった。

第一席の農林水産大臣賞を受賞したのは、株式会社花畑牧場（北海道）の作品名「ラクレット」（ハード6カ月未満部門）で、品質を保持するうえで重要なリンド（表皮）がしっかり形成されており、熟成水準が高く風味・香りも素晴らしい点がとくに高く評価された。

第二席の農畜産業振興機構理事長賞は、株式会社鶴居村振興公社酪楽館（北海道）の「鶴居シルバール」（ハード3カ月未満部門）で、熟成水準が高く風味バランスが良く、適度な硬さで旨味も十分な点が高く評価された。

第三席の中央酪農会議会長賞は、有限会社ダイワファーム（宮崎県）の「ロビオーラダイワ」（ウォッシュ部門）で、ウォッシュ特有の風味が適度でマイルドな

旨味があり、色合いも美しい点が高く評価された。

第四席の審査員特別賞は、三良坂フロマージュ（広島県）の「柿」（シェーブル部門）で、全体的に完成度が高く、柿をイメージした外観のアイデアが斬新である点が高く評価された。

国産ナチュラルチーズフェア

表彰式会場に隣接する特設会場では、コンテストと併行して、チーズ生産者と一般消費者の交流を目的とする国産ナチュラルチーズフェアが開催された。同フェアは国産ナチュラルチーズを展示、試食するイベント「集まれ！メイド・イン・ジャパンのチーズとワイン」として開催され、チーズの販売コーナーも併設された。会場では全国10企業が出展した国産ワインを片手に、出展者の説明を聞きながら多彩な国産ナチュラルチーズを楽しむ消費者の姿も数多くみられた。



第8回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト審査員

(敬称略)

審査委員長	
村山 重信	NPO法人チーズプロフェッショナル協会 会長
一次審査員 (二次審査出品作品選定)	
藤田 眞弘	NPO法人チーズプロフェッショナル協会 専務理事
井越 敬司	東海大学 農学部 バイオサイエンス学科 教授
二次審査・最終審査員 (優秀賞・金賞・上位4賞選定)	
田中 穂積	雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 所長
阿久澤良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部長
藤野 成爾	NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事
森 克明	クリニカ・ガストロノミカ・エスベリア 代表取締役
宮川 幸久	株式会社いちやま マート バイヤー
最終審査員 (上位4賞選定)	
中村 勝宏	ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長
服部 幸應	学校法人服部学院 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
鈴木 利康	飛鳥出版株式会社 代表取締役社長
飯坂 直樹	株式会社成城石井営業本部商品部 部長代理

第8回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト受賞作品

表彰	受賞者	都道府県	部門	受賞作品
農林水産大臣賞	(株)花畑牧場	北海道	ハード6カ月未満	ラクレット
農畜産業振興機構理事長賞	(株)鶴居村振興公社酪楽館	北海道	ハード3カ月未満	鶴居シルバール
中央酪農会議会長賞	(有)ダイワファーム	宮崎県	ウォッシュ	ロビオーラダイワ
審査員特別賞	三良坂フロマージュ	広島県	シェーブル	柿
金 賞	(有)ランランファーム	北海道	シェーブル	ペケレ
	黒松内町特産手作り加工センターフ・ヴェール	北海道	青カビ	ブルーチーズ
	(有)NEEDS	北海道	ハード6カ月未満	NEEDSゴーダ
	(有)ハッピネスデリー	北海道	ハード6カ月以上	森のカマイ
	(株)鶴居村振興公社酪楽館	北海道	ハード6カ月以上	鶴居ゴールドラベル
	(農)共働学舎新得農場	北海道	その他	さくらのアフィネ
	(株)十勝野フロマージュ	北海道	フレッシュ	クリームチーズ
	(有)メニフィールドデリーファーム ミルキーハウス	北海道	フレッシュ	さけるチーズ塩
	(株)佐渡乳業ミルク工房	新潟県	フレッシュ	佐渡クリームチーズ
	風の谷ファーム白馬	長野県	シェーブル	フレッシュヤギのチーズ
優 秀 賞	らくのうマザーズ 阿蘇ミルク牧場	熊本県	ハードタイプパスタ	ミルク牧場のカチョカヴァロ
	(株)花畑牧場	北海道	白カビ	カンパベル「雪どけ」
	(株)たかすファーマーズ	岐阜県	白カビ	カンパベルチーズ ヒルガニアンホワイト
	(有)ダイワファーム	宮崎県	ハード3カ月未満	トーマダイワ
	(株)鶴居村振興公社酪楽館	北海道	ハード6カ月未満	リーレ・ツルイ
ノースブレインファーム(株)	北海道	ハード6カ月以上	ゴーダチーズ	