

第10回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストの概要

本会議は11月23日～24日、東京のホテルメトロポリタンエドモントにおいて第10回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストを開催した。今回は全国の66製造者から148品目の出品があり、栄えある農林水産大臣賞を有限会社エイチ・アイ・エフ（長野県）の「大きなチーズ」が受賞した。また、10回目を記念して、フランスのチーズ製造技術者であるイブ・マンソン氏を招いての特別講演が行われた。

審査結果

平成7年度に第1回目が開催されてから今回で10回目を迎えた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生産振興を図ることを目的とし、

- ① 日本人の嗜好にあったチーズの製造や、わが国の気候風土にあ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及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、を開催主旨としている。



本年度のコンテストでは、ナチュラルチーズの専門家及び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）を審査員に迎え、

外観、色調、組織、風味による評価を行い、優秀賞（20品目：全出品チーズの中から選出）、部門賞（11品目）、金賞（10品目：優秀賞の中から選出）、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：金賞上位9品目の中から各1品目選出）、審査員特別賞（2品目：優秀賞の中から選出、今回は10回目を記念してイブ・マンソン氏選出の1品目を追加）が選出された（表参照）。

審査部門は、フレッシュ、パスタフィラータ（モッツアレラなど糸状に裂けるタイプ）、ソフト、白カビ、ウォッシュ、青カビ、シェーブ、ハード熟成3か月未満、ハード熟成6か月未満、ハード熟成6か月以上、トライアル（平成26年11月以降販売を開始したもの、または未発売のもの）の11部門としている。

特別記念講演「チーズの消費を伸ばして行くために」

講師のイブ・マンソン氏（71歳）は、長年にわたり、製造技術者や製造責任者の立場で複数の乳業工場やチーズ工房で、エダム、ゴーダ、ミモレット、ラクレット、フェターチーズ、ヤギ乳チーズの製造等に携わってきた。現在は、乳製品学校で定期的にプロ育成に携わっている。

また、チーズの鑑定士として、1976年より（フランス国内の）県・地方・全国のチーズコンクールの審査員を歴任し、世界一と言われているパリ農業祭のコンクールジェネラルの審査員も務めている。さらに、モールドタイプのチーズ製造に関して、国の特許も所持している。

同氏は、厳しい経営環境の下でも、コンテスト出品者がチーズ製造に情熱をもって取り組んでいることを高く評価し、チーズ振興の可能性を指摘したうえで、チーズの消費を伸ばして行くためのポイントとして以下のことを強調した。

① 安全なチーズを製造すること

衛生管理に十分配慮し、病原菌の混入を防ぎ、安全なチーズを製造することは、経営面の改善を