

TOPICS
1

トピックス…①

第14回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストの概要

本会議は、国産乳製品等競争力強化対策事業（国産チーズ競争力支援対策事業）の補助を受け、10月25日～26日の2日間に亘り、東京のホテルメトロポリタンエドモントにて第14回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストを開催した。

今回は過去最高の全国109者から248品の出品があり、栄えある農林水産大臣賞は美瑛放牧酪農場（北海道）の「フロマージュ・ド・美瑛」、農畜産業振興機構理事長賞は三良坂フロマージュ（広島県）の「アカショウビン」、中央酪農会議会長賞は丹波チーズ工房（兵庫県）の「丹波ブルー」、審査員特別賞はCHEESEDOM（北海道）の「瀬棚-SETANA」、ベスト・トライアル賞はCHEESE STAND（東京都）の「いちじくブッラータ」が受賞した。

平成9（1997）年度に第1回目が開催されてから、今回で14回目を迎えた本コンテストは、国産ナチュラルチーズの製造技術の向上と消費の拡大等を図ることを目的とし、以下を開催主旨としている。

- 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。
- ② 国産ナチュラルチーズに対する専門家等によるアドバイス、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。
- 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。



【最終審査】

本年度のコンテストでは、山本博紀・審査員長（北海道乳業株式会社）を始め、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など14名を審査員（表1）に迎え、計12部門（①フレッシュ、②パスタフィラータ、③ソフト、④白カビ、⑤ウォッシュ、⑥青カビ、⑦シェーヴル、⑧ハード熟成3か月未満、⑨ハード熟成6か月未満、⑩ハード熟成6か月以上、⑪ホエイ、⑫トライアル）の審査を行った。

①～⑪の部門において、外観、色調、組織、風味の各項目を評価するとともに、今回からの新たな試みとして、トライアル部門はコンセプトを一新し、独立して審査を行った。独自のアイデア等に基づき特徴あるチーズを生み出した取組も評価対象にすることにより、生産者の新たな取組に話題性を高め、今後の取組推進に繋げていくのが狙いだ。

審査の結果、上位3賞（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、金賞（6アイテム）、優秀賞（20アイテム）、ベスト・トライアル賞が選出された（表2）。なお今回受賞したチーズ（30アイテム）は、2024年3月に開催されるWorld Championship Cheese Contestへ出品する権利が与えられる予定である。

また、審査・表彰式終了後には全国のチーズ工房が一堂に会する展示試食会が約4年ぶりに開催され、一般消費者や小売・流通関係者など約600名が来場した。

表1 第14回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト審査員

（敬称略、順不同）

氏名	所属	審査内容
山本博紀	北海道乳業株式会社	【審査員長・1次審査】
中村正	国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学	【1次審査・2次審査・最終審査】
三浦孝之	日本獣医生命科学大学	【1次審査・2次審査・最終審査】
山本恵美子	雪印メグミルク株式会社	【1次審査・2次審査・最終審査】
渡邊武志	株式会社明治	【1次審査】
千葉啓	森永乳業株式会社	【1次審査】
橋口由美	特定非営利活動法人チーズプロフェッショナル協会	【1次審査】
松本一子	株式会社フェルミエ	【1次審査】
フィリップ・ティルアール	サヴァンシアフロマージュ&デイリージャポン株式会社	【2次審査・最終審査】
鈴木弥平	Piatto Suzuki	【2次審査・最終審査】
AYUMI	株式会社テンカラット	【2次審査・最終審査】
こてらみや	株式会社東京図鑑	【2次審査・最終審査】
パトリック・パッション	Restaurant PACHON	【2次審査・最終審査】
春香クリスティーン	タレント	【2次審査・最終審査】

表2 第14回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト受賞者・作品一覧

賞タイトル	都道府県	受賞者名	受賞作品名	カテゴリー名	
農林水産大臣賞	北海道	美瑛放牧酪農場	フロマージュ・ド・美瑛	ハード熟成6カ月以上	
農畜産業振興機構理事長賞	広島県	三良坂フロマージュ	アカショウビン	ウォッシュ	
中央酪農会議会長賞	兵庫県	丹波チーズ工房	丹波ブルー	青カビ	
審査員特別賞	北海道	CHEESEDOM	瀬棚-SETANA	白カビ	
金賞	北海道	ASUKAのチーズ工房	はじめのチーズ	ハード熟成6カ月以上	
	北海道	ニセコチーズ工房(有)	セミハード 二世古 楓【kaede】	ハード熟成6カ月未満	
	岩手県	(一社)葛巻町畜産開発公社・くずまき高原牧場	ほたる(さけるチーズ)	パスタフィラータ フレッシュ	
	茨城県	新利根チーズ工房	白霞(しろがすみ)	ソフト	
	長野県	チーズ工房 カブレット	ネロカブラ	シェーヴル	
	岡山県	倉敷チーズ工房ハルバル	フロマージュブラン	フレッシュ	
優秀賞	北海道	川瀬チーズ工房	長万部ラクレット	ハード熟成6カ月未満	
	北海道	(株)しあわせチーズ工房	サチコ	ハード熟成6カ月以上 バラエティ	
	北海道	チーズ工房 NEEDS	櫛プレミアム	ハード熟成6カ月以上	
	北海道	(株)Fattoria Bio Hokkaido	イタリア職人がつくるモッツァレラ	パスタフィラータ フレッシュ	
	北海道	(株)Fattoria Bio Hokkaido	イタリア職人が作るリコッタ	フレッシュ リコッタ	
	北海道	(株)ブルーチーズドリーマー	江丹別の青いチーズ	青カビ	
	北海道	(株)ブルーチーズドリーマー	江丹別の青いチーズ-酒粕熟成-	青カビ バラエティ	
	岩手県	(一社)葛巻町畜産開発公社・くずまき高原牧場	プチ・カチョカヴァロ	パスタフィラータ 熟成	
	岩手県	たまやま温泉 Lab	チーズの赤ちゃん	フレッシュ	
	宮城県	(一財)蔵王酪農センター	スモークゴータ	ハード熟成6カ月未満 バラエティ	
	栃木県	フィンランドの森チーズ工房メツァ・ネイト	ブラウンチーズ Ruska(ルスカ)	リコッタ バラエティ	
	千葉県	高秀牧場チーズ工房	さけるミルク(たまり醤油)	パスタフィラータ バラエティ	
	千葉県	チーズ工房【千】sen	うぶすな Ubusuna	ソフト	
	東京都	(株)ウェルカムGOOD CHEESE GOOD PIZZA	モッツァレラ ノディーニ	パスタフィラータ フレッシュ	
	滋賀県	山田牧場 カーサビアンカ	煎茶りん	パスタフィラータ バラエティ	
	兵庫県	六甲山牧場 チーズ工房	六甲山牧場のリコッタ	フレッシュ リコッタ	
	広島県	(株)敷信村農吉 チーズ工房乳いーずの物語。	雪子	ソフト	
	広島県	三良坂フロマージュ	カヌレ	シェーヴル バラエティ	
	熊本県	(株)マース 乳製品工場	ワインラクト(スイートスプリング&キャンベルアーリー)	フレッシュ バラエティ	
	宮崎県	(株)加藤牧場	カマンベールチーズ	白カビ	
	ベスト・トライアル賞	東京都	CHEESE STAND	いちじくプラータ	トライアル

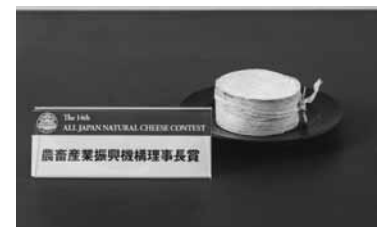


【受賞者】



【農林水産大臣賞】

美瑛放牧酪農場「フロマージュ・ド・美瑛」



【農畜産業振興機構理事長賞】

三良坂フロマージュ「アカショウビン」



【中央酪農会議会長賞】

丹波チーズ工房「丹波ブルー」



【審査員特別賞】

CHEESEDOM「瀬棚-SETANA」



【ベスト・トライアル賞】

CHEESE STAND「いちじくプラータ」