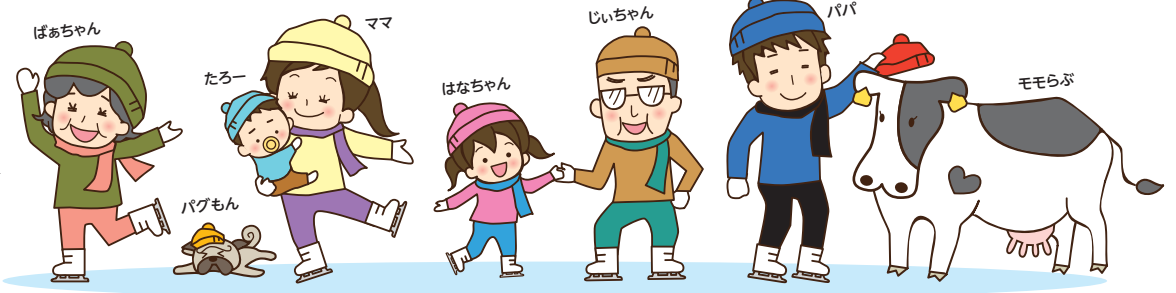


# 酪農



日本酪農の  
最前線的话题を  
ご紹介



- 開催主旨と審査結果
- 「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ザーおよびユーザーからの意見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

**全国から66社が148品を出品**  
**「第10回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」**  
 中央酪農会議は昨年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」を開催しました。今回は全国の66製造者から148品目の出品があり、最高賞で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」が受賞しました。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ました。



表彰式・主催者挨拶



非公開による二次審査



一般公開による最終審査



一般公開された特別記念講演会

●特別記念講演  
「チーズの消費を伸ばしていくために」  
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ました。現在は、乳製品学校で定期的にプロ育成に携わっています。  
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、世界一とい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ます。さらに、モールド(カビ)タイプのチーズ製造に関して、国の特許も所持しています。



上位三賞と審査員特別賞の受賞者



農林水産大臣賞を受賞した(有)エイチ・アイ・エフ

②品質の安定したチーズを製造すること  
特別に高品質のチーズを製造することよりも、年間を通じて同じ品質のチーズを製造するための技術を確立することが重要です。チーズの製造工程では、想定外のことが起こることもありますが、安定した品質のチーズを供給してこそ、消費を拡大することができます。そのためには、製造工程、特に熟成のメカニズムを理解し、必要に応じて温度、湿度、乳酸菌、反転、ブラッシングを調整しなければなりません。

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、経営面の改善を考えることと同様に重要です。事故が発生すると、製造者自身だけでなく、酪農乳業全体に影響がおよび、チーズへの信頼は失墜します。今後は、小規模なチーズ工房でもHACCPの導入を検討すべきです。

④チーズの健康面の効能をPRすること  
子供や高齢者など、チーズに馴染みのない人々に、チーズが健康に良い食品であることをもって発信する必要があります。そのためには、高級チーズばかりではなく、購入しやすい価格のチーズも供給する必要があります。日本では、ナチュラルチーズが高級食品であるというイメージが定着しているようです。また、売り場の品揃えが充実し、急速に普及しているヨーグルトのように、チーズも朝食メニューに定着すれば、その食味にも慣れ、消費も拡大します。

③適度の品質・価格のチーズを製造すること  
今回、おいしいチーズの製造に熱心な製造者と素晴らしいチーズに出会いましたが、そのような「食通向き」の高級チーズを量産できるかどうかと疑問を持ちました。チーズの消費を拡大するためには、適度の品質・価格水準を実現する必要があります。また、好まれる食味は日々変化しています。チーズ製造者は、これに対応することも求められます。フランスでは、少子化・核家族化に伴い、熟成が止まった硬質チーズの普及が進みました。さらに、若者は熟成の進んでいないフレッシュチーズを好むようにもなりました。

賞タイトル	都道府県	受賞者名	受賞作品名
農林水産大臣賞	長野県	有限会社 エイチ・アイ・エフ	大きなチーズ
農畜産業振興機構理事長賞	北海道	有限会社 ハッピーステーリィ	森のカムイ
中央酪農会議会長賞	北海道	株式会社 箱根牧場	水牛乳で造ったリコッタ
審査員特別賞(審査委員長)	栃木県	有限会社 那須高原 今牧場	りんどう
審査員特別賞(イブ・マンソン)	北海道	有限会社ランランファーム	牛鐘(カウベル)
金賞	広島県	三良坂フロマージュ	フロマージュ・ド・みらさか
	北海道	共働学舎 新得農場	さくら
	茨城県	一般財団法人 水戸市農業公社 森のシェーブル館	サントモール
	栃木県	有限会社 那須高原 今牧場	茶臼岳
	北海道	共働学舎 新得農場	ラクレット
	北海道	有限会社 NEEDS	ラクレット
	北海道	株式会社 鶴居村振興公社 酪産館	鶴居ゴールドラベル
	北海道	株式会社 上ノ原牧場有限会社 カドーレ	クリームチーズ
優秀賞	北海道	株式会社 ファットリアビオ北海道	リコッタ フレスカ
	岡山県	イル リコッターロ	ブローヴォラ
	北海道	株式会社 十勝野フロマージュ	蝦夷農カマンベール
	宮崎県	ダイワファーム	ロビオラ ダイワ
	北海道	株式会社 鶴居村振興公社 酪産館	鶴居シルバラベル
	北海道	有限会社 NEEDS	榎(かしわ)
	北海道	株式会社 鶴居村振興公社 酪産館	リーレツルイ

氏名	所属
審査員長 村山 重信	チーズオフィス・ムー
藤田 眞弘	株式会社恵比寿ワインマート
井越 敬司	東海大学
佐藤 優子	NPO法人チーズプロフェッショナル協会
村上加代子	チーズ専門店「フロマージュミテス」
阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学
田中 穂積	チェスコ株式会社
井上 旭	シェ・イノ オーナーシェフ
滝田 栄	株式会社アウェイク
齋藤 忠夫	東北大学
田中 昇平	株式会社伊勢丹フードサービス商品統括部
田村 敏郎	株式会社ひらまつ
鈴木 利康	飛鳥出版株式会社
木村 利昭	一般財団法人工業所有権協力センター

コンテストでは、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

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ました。



出品者による情報交換会



展示試食会は多くの参加者で賑わう



①大きなチーズ ②森のカムイ ③水牛乳で造ったリコッタ ④牛鐘(カウベル) ⑤りんどう