

# 第12回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト概要



本コンテストでは、国内のチーズ生産者から出品された約200種類の国産ナチュラルチーズを、各方面で活躍する審査員により公正に評価し、特に優良なチーズを選出・表彰します。そのうち、最終審査・表彰及び展示試食会を一般公開いたします。

展示試食会では、コンテストに出品されたすべてのチーズを、お酒と一緒に楽しみいただけます。

また、今回、審査員としてコンテストにご参加いただくLA BETTOLA da Ochiaiの落合務シェフ、TEAM NACSの森崎博之さん、今号でインタビューに答えていただいたAYUMIさんらによるトークショーなどのイベントも開催いたしますので、ぜひご参加ください！

## 1. 開催趣旨

- (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への専門家によるアドバイスおよ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。
- (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。

## 2. 主催 (一社) 中央酪農会議

## 3. 後援

農林水産省、(独) 農畜産業振興機構、(公財) 日本乳業技術協会、(一社) 日本乳業協会、(一社) Jミルク、NPO法人チーズプロフェッショナル協会

## 4. 場所 東京プリンスホテル(〒105-8560 東京都港区芝公園 3-3-1)

## 5. 開催日時(一般公開)

- 令和元年 10月30日(水)
- ① 最終審査 表彰 14時40分～16時00分
- ② 展示試食会 16時00分～19時00分 ※一次審査～三次審査までは非公開

## 6. 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シェーブル
- ⑧ハード熟成3カ月未満 ⑨ハード熟成6カ月未満 ⑩ハード熟成6カ月以上 ⑪ホエイ ⑫トライアル

## 7. 賞の種類

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、優秀賞

## “一般公開”の参加者募集について

### ■参加費 無料

### ■申込方法

★専用WEBサイトから  
<https://ncc12.peatix.com>

★FAXまたはe-mailにて

●必要事項:①氏名 ②郵便番号 ③住所 ④TEL ⑤FAX  
⑥メールアドレス ⑦職業・業種(以下より選択[酪農家・チーズ製造者、酪農関係団体、食品関係企業団体等、小売・流通関係企業団体等、一般企業、地方公共団体、教育関係企業団体等、学生、その他]) ⑧所属企業・団体名等

※複数で申込の場合は、氏名は全員分、その他は代表者の情報をご記入ください。



### ■申込締切 10月23日(水)

※先着順、定員に達した場合はその時点で締切とさせていただきます。  
※FAXまたはe-mailにてお申込みいただいた方は、後日、担当から受付完了のご連絡をさせていただきます。

### ■問い合わせ・FAXまたはe-mailでの申込先

「第12回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」事務局  
株式会社ボール内 担当者:岡田・郷

★TEL: 03-5362-0684 (電話対応時間:平日10:00-18:00)

★FAX: 03-5362-0656

★e-mail: aj-ncc@ball-inc.co.jp

詳細は、中央酪農会議HP掲載の開催案内をご確認ください。<https://www.dairy.co.jp/cheesecontes/index.html>

# JDC ニュースレター

2019年10月発行  
Vol.22

「有識者」および「国産チーズ」取材レポート 2019年 秋

一般社団法人 中央酪農会議 <http://www.dairy.co.jp/>

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-6-1 堀内ビルディング4階 TEL: 03-6688-9841 FAX: 03-6681-5295

## 今秋開催! 第12回「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」

1997年度から隔年で開催され、今回で12回目を迎える「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」。日本のチーズ生産者が大きな目標とするこのコンテストが今年10月に開催されます。

開催を前に、今回から新たに審査員に加わるモデルのAYUMIさんのインタビューと、最近の国産ナチュラルチーズの状況をお知らせします。

### 品質が良く種類も豊富な全国のチーズとの出会いが楽しみ! モデル AYUMIさん

今回「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」の審査員を務めるAYUMIさん。モデルとして活躍しながら、料理に関する本も多く出版するなど、食に深い関心を持つAYUMIさんに、コンテストを前にお話を伺いました。



#### ●AYUMIさんプロフィール

1974年生まれ。ファッションモデル。  
元「non-no」専属モデル。現在はファッション誌「LEE」、主婦向け雑誌「ESSE」レギュラー。その他、雑誌「リンネル」「大人のおしゃれ手帖」「Saita」「GLOW」「ランドネ」「CHANTO」等で活躍中。  
著書:「ローフード・発酵・雑穀でつくる AYUMIごはん」「さいしよは、フルーツ」(共に主婦と生活社)、他

らの乳製品がいつも冷蔵庫に入っています。わたし自身は、パルミジャーノ・レッジャーノやミモレット、フレッシュ系のチーズなどが好きですね。お酒のおつまみにそのまま食べるのもいいですし、クリームチーズにナッツやドライフルーツを合わせたり、マスカルポーネに季節の果物を合わせたりするのもおいしいです。家族でよくキャンプに行くのですが、カチョカバロを持って行って、焼いて食べたりもします。

#### ■子どもの頃から、酪農は身近な存在

十勝は酪農が盛んな土地で、子どもの頃から学校の同級生に酪農家の子がいるなど、酪農は身近な存在でした。兄嫁の実家も酪農家なんです。わたし自身も、何度か乳搾りを体験したことがあります。

牛を近くで見て育ったので、それが当たり前過ぎて特に意識してきませんでした。いま、子どもたちと一緒に帰省すると、途中で牧場があって、牛もたくさんいるので、子どもたちはとても喜びます。わたしも小さい頃のことを思い出して、懐かしいなあと感じますね。

乳牛という生き物が相手ですから、酪農の仕事には休みがないですよ。本当に大変だと思います。そんな酪農家の方々がお乳を搾ってくれているから、わたしたち消費者はいつでも手軽に牛乳を買うことができます。本当にありがたいなと思います。

#### ■できるだけ自然な、シンプルなもの

食に関して特にストイックということはないのですが、できるだけ自然のもの、加工され過ぎていないものを摂るように心がけています。調理をシンプルにするほど素材そのものを味わえるし、体にもいいと思うからです。もっと学び、伝えたいと考えて「ローフード※1マイスター」と「スーパーフード※2マイスター」などの資格も取りました。

発酵食品が好きで、手作りも好きなので、味噌、醤油こうじなどは自分で作っています。チーズも発酵食品ですよ。チーズを手作りというわけにはいきませんが、プロが作ったおいしいものを買ってよく食べています。お料理にコクやうまみを出したいときに少し足したりもするんですよ。

※1:ローフード:Raw(生の)Food(食べ物)のこと。生で食べることで、植物の酵素や栄養素を効果的に摂れるとされる。  
※2:スーパーフード:栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品。

#### ■十勝の良質な牛乳や乳製品で育つ

わたしは、北海道の十勝地方で育ちました。親戚が地元の乳業メーカーに勤めていたので、よくヨーグルトをいただきました。それが本当においしくて! いつも楽しみにしていたのを覚えています。子どもの頃から質の良い牛乳や乳製品を摂って育ってきたんだと、大人になって実感しています。娘と息子は乳製品が好きなので、牛乳やチーズ、ヨーグルトなど、何かし



■ 良質な国産の生乳だからこそ、良質な国産チーズができる



牛乳は国産100%なのでですね!初めて知りました。やはり鮮度が大切なんですね。

チーズについて、以前は、海外産はお洒落で、日本のチーズは良い意味で素朴というイメージを持っていましたが、最近では「こんなチーズも日本で作れるの!?!」と、品質の良さや種類の豊富さに驚くほどです。実家のある十勝のスーパーマーケットにも、最近はいろいろな国産チーズが置かれるようになりました。帰省のたびに、あれこれ買うのを楽しみにしています。日本の酪農家が搾ったお乳を原料としていて、その品質

の良さが、チーズのおいしさにつながっているのかなと思います。

いま、ナチュラルチーズを生産する工房が増えているようで、農協や直売所などではいろいろな種類を買うことができます。でも、東京に住むわたしなどは、いつでもどこでも入手できるというわけではありません。生産量が多くないので難しいかもしれませんが、大都市のスーパーマーケットなどでも、さまざまな地域の国産ナチュラルチーズを取り揃えて扱っていただければいいなと思います。

■ 国産チーズの素晴らしさを広める手伝いができれば

今回、ALL JAPANナチュラルチーズコンテストの審査員に選んでいただき、大変光栄です。審査を経て選ばれたトップレベルのチーズを何種類も味わえるなんて、なかなかない機会です。北海道産のナチュラルチーズはよく食べていますが、そのほかの地域のものはあまり食べたことがありません。全国各地のチーズを味わうのがとても楽しみです。わたしはチーズの専門家ではありませんが、これまで培った食に関する知識を生かして出品されたチーズを評価し、そして同時に、国産ナチュラルチーズの素晴らしさを広めるお手伝いができたらいいなと思います。

■ チーズの原料「生乳」を生み出す酪農 —最近の日本酪農の状況—

■ 生乳の需要は好調も、酪農家は減少

牛乳やチーズを含む乳製品は、お米よりも需要量が多い(牛乳・乳製品:約1,240万t[生乳換算]、米:約840万t)日本の基礎的な食料です。最近では、健康志向等の影響もあり、牛乳・乳製品の需要は増加しています。

その牛乳・乳製品の原料となる「生乳」をつくるのが酪農の仕事です。酪農家は、毎日愛情を持って乳牛の世話をし、子牛を産んだ母牛から生乳を搾ります。

生き物である乳牛が相手であるがゆえに酪農の仕事に休みはなく、労働時間は長くなりがちです。高齢化や後継者不足に加え、エサ代や燃料代の高止まり、設備の更新や投資費用の増大などにより、酪農家の戸数はピーク時から40万戸以上、生乳生産量も130万t以上減少してしまいました。

■ 自然の影響を受けやすい酪農と牛乳・乳製品の需給

生乳の生産は、暑さで乳牛の体力が落ちる夏場は減少し、冬場には増加します。一方、生乳の需要は、牛乳向けを中心に夏場は増加し、冬場は減少するという逆の傾向にあります。このアンバランスに対応するため、酪農や乳業の関係者は需給調整を行っています。消費地である都府県における牛乳の需要に対応するため、年間を通じて、大型高速船や鉄道などを使い、主産地である北海道から都府県に生乳を輸送していますが、夏場の牛

乳の需要期には、輸送量を最大化して、牛乳の製造を行います。一方、冬場から春先の不需要期には生乳生産が牛乳需要を上回るため、保存性が高い脱脂粉乳、バターなどの乳製品を多く製造します。

しかし、近年、酷暑により需要期において生乳生産量が想定以上に減少する一方で、牛乳需要が増加することがあります。さらに、多発する台風・地震などの自然災害により、被災した酪農家や乳業工場において生乳廃棄が発生したり、北海道からの船が欠航し都府県への生乳輸送がストップしたりするなど、関係者の努力だけでは解決できないような事案が発生しています。

■ 「足りなければ輸入したら?」は危険!

世界の牛乳・乳製品生産量は8億トン以上(生乳換算)ありますが、そのほとんどは自国内で優先的に消費され、輸入に回るのは1割未満。輸出国も数カ国に限られます。

また、酪農が気象の影響を受けやすいのはどの国も同じで、干ばつなどで、いずれかの国の輸出が減ると、国際価格は急騰します。一方、世界の人口増加などにより需要は増えていて、中長期的には不足気味な状況が続くと見込まれています。

■ 地域を支える酪農の多面的な価値

酪農の持つ役割は、生乳の生産だけではなく、牛のフンを肥料として田畑に還元する「循環型農業」の基軸を担い、耕作放棄地の活用などによって日本の国土保全と里山の景観や環境の維持に貢献したり、「酪農教育ファーム活動」といって酪農を通して食やしごと、いのちの学びを子どもたちに伝える教育活動を行う酪農家もいるなど、多くの役割を担っています。



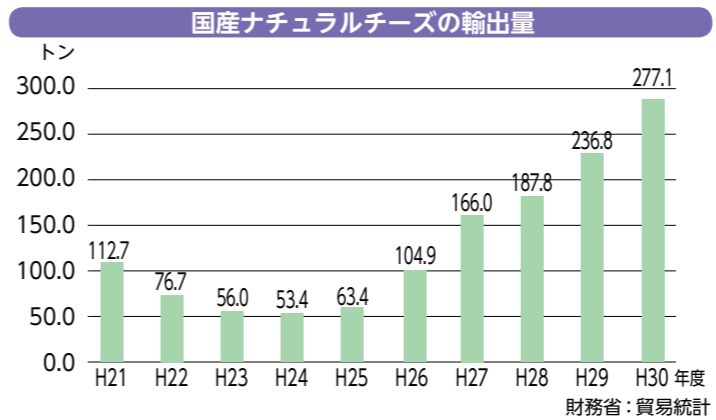
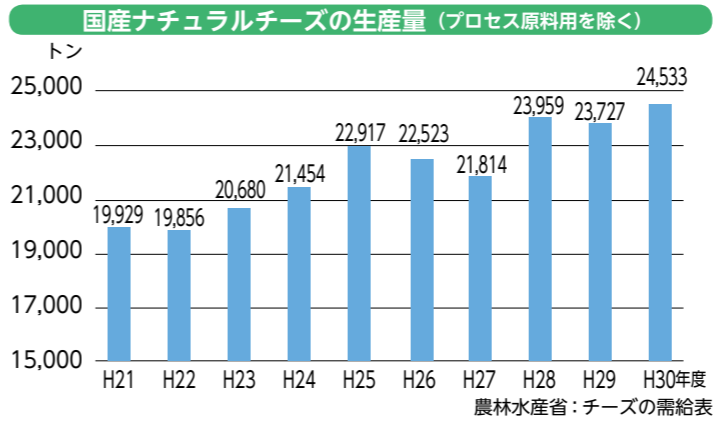
■ 品質・生産量ともパワーアップ中! —最近の国産ナチュラルチーズの状況—

■ 生産量は過去最高、チーズ工房数も10年で約3倍に

国産ナチュラルチーズの生産量は、平成30年度に過去最高を記録しました。また、国内のチーズ工房等の数は、約106カ所(平成18年)から約306カ所(平成29年)と着実に増加しています。

酪農家が牧場に併設するチーズ工房や独立したチーズ工房において、地域と連携しながら特色ある商品の製造販売を行うなど、創意工夫あふれる取り組みが、各地で展開されています。

また、平成26年10月には、国産ナチュラルチーズの製造・衛生技術の向上等を目的として、各地域の代表的なチーズ生産者が集まり、「日本チーズ生産者の会」が発足されました。今秋には、チーズ生産者を中心とした新たな組織が設立される予定です。



年度	106カ所	約150カ所	177カ所	186カ所	234カ所	240カ所	259カ所	284カ所	306カ所
平成18年									
平成22年									
平成23年									
平成24年									
平成25年									
平成26年									
平成27年									
平成28年									
平成29年									

平成24年以前: 中央酪農会議調べ。平成25年以降: 農林水産省牛乳乳製品課調べ。

■ 国際コンクールで日本のチーズが上位入賞

現在では、生産されるナチュラルチーズの種類も多岐にわたるようになり、多くの生産者によってさまざまな種類のナチュラルチーズが製造されています。わが国では、口当たりが良く生乳の風味が楽しめるチーズや比較的クセのないチーズが好まれる傾向にあることから、フレッシュタイプやハードタイプ、白カビタイプが中心となっています。

そして、国産チーズの品質や評価も、着実に向上しています。平成29年6月にフランス・トゥールで開催された「モンドリアル・デュ・フロマージュ」というチーズ国際コンクールに、日本から36アイテムが出品され、そのうち優れたチーズに贈られる「ゴールド」には3つのチーズが入賞。また、「シルバー」にも3つが入賞しました。

■ 国産ナチュラルチーズの支援策

このように国産ナチュラルチーズの生産が増え、質が向上するなか、日EU・EPAの発効により、一部ナチュラルチーズの関税撤廃、関税削減に伴い、EU産チーズの輸入量が増加することが予想されます。

そのため、国においては、国産ナチュラルチーズの競争力強化を図るため、平成29年度補正予算で、国産チーズの競争力強化対策予算を措置。チーズ工房等による生産性向上(施設整備)と技術研修、国際コンテストへの参加等の品質向上・ブランド化に向けた取り組み、国産チーズの需要拡大に向けた取り組みの支援等が行われています。

国際競争力があり、かつ国内需要にも応える国産チーズの生産を支援することで、将来にわたる国産チーズの安定的な生産の確保を図っています。

