

INFORMATION

第11回ALL JAPANナチュラルチーズ コンテストの概要

本会議は10月31日～11月1日、東京のホテルメトロポリタンエドモントにおいて第11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73製造者から161品目の出品があり、栄えある農林水産大臣賞をチーズ工房【千】senの「竹炭 濃厚熟成」、農畜産業振興機構理事長賞をニセコチーズ工房（有）の「二世古 椏[momiji]」、中央酪農会議会長賞を（有）富田ファームの「ジャパンプルーおこっぺ」、審査員特別賞をTAKの「コハク・クミン」が受賞した。

平成9年度に第1回目が開催されてから、今回で11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製造技術の向上と消費の拡大等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。



【最終審査】

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（表1参照）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）、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（1品目：優秀賞の中から選出）、部門賞（11品目：各部門の優秀賞の中から選出）が選出された（表2参照）。

表1 第11回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト審査員

（敬称略）

| 氏名 | 所属 | 審査内容 |
|--------|-------------------------|------------------|
| 村山 重信 | チーズオフィス・ムー | 【全般】 審査委員長 |
| 藤田 眞弘 | 株式会社恵比寿ワインマート | 【1次審査】 |
| 三浦 孝之 | 日本獣医生命科学大学 | 【1次審査】 |
| 吉安 由里子 | NPO法人 チーズプロフェッショナル協会 | 【2次審査】 |
| 渋谷 恵 | 株式会社オーレ | 【2次審査】 |
| 坪内 二郎 | 株式会社ママスタ | 【2次審査】 |
| 阿久澤 良造 | 日本獣医生命科学大学 | 【2次審査・3次審査・最終審査】 |
| 田中 穂積 | チェスコ株式会社 | 【2次審査・3次審査・最終審査】 |
| 服部 幸應 | 学校法人 服部学園 | 【3次審査・最終審査】 |
| 齋藤 忠夫 | 東北大学 | 【3次審査・最終審査】 |
| 田村 敏郎 | メートル・ド・セルヴィスの会 | 【3次審査・最終審査】 |
| 鈴木 利康 | 飛鳥出版株式会社 | 【3次審査・最終審査】 |
| 木村 利昭 | 一般財団法人 材料科学技術振興財団 | 【3次審査・最終審査】 |
| 落合 務 | ラ・ベツトラ・ダ・オチアイ | 【3次審査・最終審査】 |
| 山本 恵美子 | 雪印メグミルク株式会社 | 【3次審査・最終審査】 |

審査部門は、フレッシュ部門、パスタフィラータ部門（モッツァレラなど糸状に裂けるタイプ）、ソフト部門、白カビ部門、ウォッシュ部門、青カビ部門、シェーブル部門（山羊乳を使用して造られるもの）、ハード熟成3か月未満部門、ハード熟成6か月未満部門（製造スタイルを問わず3か月以上6か月未満の熟成で販売しているもの）、ハード熟成6か月以上部門、トライアル（試作品を含む未発売または平成28年11月以降に販売を開始し継続販売していないもの）の11部門としている。



【受賞者】（左から農林水産大臣賞、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）



【農林水産大臣賞】 チーズ工房【千】sen「竹炭 濃厚熟成」



【中央酪農会議会長賞】 富田ファーム「ジャバンプルーおこっぺ」



【農畜産業振興機構理事長賞】 ニセコチーズ工房（有）
「二世古 椀[momiji]」



【審査員特別賞】 TAK「コハク・クミン」

表2 第11回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト受賞者

| 賞タイトル | 都道府県 | 受賞者名 | 受賞作品名 | 部門名 |
|--------------|----------|--------------------------------|--------------------------|------------|
| 農林水産大臣賞 | 千葉県 | チーズ工房【千】sen | 竹炭 濃厚熟成 | ソフト |
| 農畜産業振興機構理事長賞 | 北海道 | ニセコチーズ工房（有） | 二世古 椀[momiji] | ハード熟成6か月以上 |
| 中央酪農会議会長賞 | 北海道 | （有）富田ファーム | ジャバンプルーおこっぺ | 青カビ |
| 審査員特別賞 | 福岡県 | TAK | コハク・クミン | ハード熟成3か月未満 |
| 金賞 | 北海道 | （株）十勝野フロマージュ | ベルネージュ | 白カビ |
| | 北海道 | ニセコチーズ工房（有） | デザートチーズ 二世古 雪花 [sekka]柚子 | トライアル |
| | 北海道 | （有）ランラン・ファーム | 十勝シェーブル 炭 | シェーヴル |
| | 静岡県 | ミルクランド（株） | ストライプチーズ スモーク | トライアル |
| | 広島県 | チーズ工房 乳いずの物語。 | 薔薇のフロマージュ | トライアル |
| | 宮崎県 | （有）ダイワファーム | ロビダイワ | ウォッシュ |
| 優秀賞 | 北海道 | 足寄町農業協同組合 あしよろチーズ工房 | 真 | ハード熟成3か月未満 |
| | 北海道 | 足寄町農業協同組合 あしよろチーズ工房 | 結 | ハード熟成6か月未満 |
| | 北海道 | （株）おおともチーズ工房 | プチボールモッツァレラきりたつ ぶ昆布しょうゆ | パスタフィラータ |
| | 北海道 | しあわせチーズ工房 | しあわせラクレット | ハード熟成3か月未満 |
| | 北海道 | （株）鶴居村新興公社 酪楽館 | 鶴居ゴールドラベル | ハード熟成6か月以上 |
| | 北海道 | （有）NEEDS | 榎(かしわ) | ハード熟成6か月未満 |
| | 宮城県 | （一財）蔵王酪農センター | スモーク ゴータ チーズ | ハード熟成6か月以上 |
| | 東京都 | （株）nobilu SHIBUYA CHEESE STAND | ブッラータ | パスタフィラータ |
| 新潟県 | （株）佐渡乳業 | 農場ゴータチーズ | ハード熟成3か月未満 | |
| 大分県 | 由布院チーズ工房 | 萌（もえ） | フレッシュ | |