



2015年11月26日
一般社団法人 中央酪農会議

報道関係各位

148品のエントリーから国内の最優秀チーズが決定！ 「第10回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」 —グランプリにあたる農林水産大臣賞は「大きなチーズ」が受賞—

一般社団法人 中央酪農会議※(東京都千代田区鍛冶町 2-6-1 堀内ビルディング 4階、会長:奥野 長衛)は、国産ナチュラルチーズの製造技術向上と販路拡大等を目的に、平成9年から隔年で「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」を開催しており、今年は10回目の記念大会となる「第10回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」最終審査及び表彰式を、11月24日(火)にホテルメトロポリタンエドモントにて開催いたしました。

コンテスト冒頭では、コンテスト参加者に対して、専門家によるアドバイスを聞く機会を設けることで、国産ナチュラルチーズの製造技術向上を図ることを目的に、第10回記念施策として、フランスのチーズ製造技術者のイブ・マンソン氏の特別講演を開催しました。

「第10回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」は、本年8月下旬よりコンテスト及び展示試食会へのエントリーの受付を開始し、今大会へのエントリー総数は148品(アイテム) / 66件(製造者)となりました。

今回のコンテストでは、最優秀賞(グランプリ)にあたる農林水産大臣賞1アイテム、農畜産振興機構理事長賞1アイテム、中央酪農協議会長賞1アイテム、第10回を記念して設置した審査委員特別賞2アイテムを発表しました。

今回の記念大会に於いて農林水産大臣賞に選ばれたのは、白カビ部門からエントリーした「大きなチーズ」(有限会社エイチ・アイ・エフ)でした。

今回審査委員長を務めたチーズオフィス・ムー代表の村山重信氏は、コンテストの総括として「酪農家の皆さん達には、今日の審査を励みに、世界に羽ばたく作品を作っていただきたいと思います。今日私が何より嬉しかった事は、他の国にはない作品に挑戦したいというトライアル部門から入賞作品が出たこと。ぜひ世界にはない、日本ならではの新しいチーズ作りに挑戦してほしい」とコメントしました。各賞受賞者には、審査委員長より表彰状及びトロフィーの贈呈と、コンテスト受賞マークの使用権利が授与されました。

表彰式の隣接会場では、一般のみなさま向けにも国産ナチュラルチーズの紹介の場を設け、全国のチーズ工房から出展されたチーズが試食できる展示試食会の場に於いて、多くの皆様にお楽しみいただきました。




農林水産大臣賞を受賞した(有)エイチ・アイ・エフの斉藤さん(右)と、農林水産省の原田英男顧問(左)

※中央酪農会議は、生乳生産者の協同組織による生乳受託販売の推進並びに生乳供給の安定、流通の合理化及び品質の改善を図り、酪農の健全な発展及び国民の健康の増進に寄与することを目的に、昭和37年8月、酪農関係の団体によって設立されました。

開催概要

- 日時： 2015年11月23日（月）～24日（火）
- 場所： ホテルメトロポリタンエドモント 2階 審査・表彰式・レセプション「悠久」／
（試食展示会）「万里」 他
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号 03-3237-1111（代表）
- 主催： 一般社団法人 中央酪農会議
- 後援： 農林水産省、独立行政法人 農畜産業振興機構、公益財団法人 日本乳業技術協会、
一般社団法人 Jミルク、一般社団法人日本乳業協会、NPO 法人チーズプロフェッショナル協会 他
- 内容： <平成25年11月23日（月）>
①一次審査 ※非公開
<平成25年11月24日（火）>
◇フランスチーズ製造技術者による講演会
②二次審査 ※非公開
③三次審査 ※非公開
④最終審査・表彰式
⑤展示試食会

審査結果、受賞者一覧

農林水産大臣賞		
「大きなチーズ」 有限会社エイチ・アイ・エフ 白カビ部門	ブリータイプの大きなチーズです。生地はしっかりとしていながらもなめらかな食感。薄く切って、赤かぶ漬けとあわせるのも乙な食べ方です。	
農畜産振興機構理事長賞		
「森のカムイ」 有限会社ハッピーネスデーリィ ハード熟成6ヶ月以上部門	アメリカで培養されたパルメザン用乳酸菌を使用。コクと甘みがあり、長期熟成によりアミノ酸が結晶化しています。パスタソースに最適な一品です。	
中央酪農会議会長賞		
「水牛乳で造ったリコッタ」 株式会社箱根牧場 トライアル部門	水牛乳で造ったリコッタです。甘さの中にも独特な力強い風味があります。クラッカーの上へのせ、ジャムと一緒に。	
審査委員特別賞		
「りんどう」 有限会社那須高原今牧場 ウォッシュ部門	食べやすいウォッシュチーズで、表皮には自然な青カビや白カビがついています。グラタンやピザにも使える万能チーズです。	
「牛鐘（カウベル）」 有限会社ランランファーム ソフト部門	炭と酵母で表皮を覆ったドーナツ型のソフトチーズ。ドライフルーツやハチミツを添えて。	

『第 10 回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト』エントリー部門・カテゴリー 一覧

第 10 回大会の各受賞アイテムは以下 11 部門 23 カテゴリーから、外観・色調・組織・風味の 4 つの審査項目によって決定されます。

部門	カテゴリー
① フレッシュ 全く熟成させないか、あるいはほとんど熟成させないまま食用とするチーズ	(1)フレッシュ (2)フレッシュ バラエティ (3)フレッシュ リコッタ (4)リコッタ バラエティ
② パスタフィラータ プラスチックカードチーズともいい、加熱した状態でホエーを練って可塑性のカードを作 って製造するチーズ	(1)パスタフィラータ フレッシュ (2)パスタフィラータ バラエティ (3)パスタフィラータ 熟成
③ ソフト 水分が多くやわらかいチーズ	(1)ソフト
④ 白カビ 表面に植え付けた白カビが内側に向かって熟成したチーズ	(1)白カビ (2)白カビ バラエティ
⑤ ウォッシュ 熟成過程で塩水やマール、ワインやブランデーなどさまざまな液体を定期的に吹き付 けながら熟成させるチーズ	(1)ウォッシュ (2)ウォッシュ バラエティ
⑥ 青カビ 牛乳もしくは羊乳をもとに作られるチーズの一種であり、アオカビ(青黴)によって熟 成を行うチーズ	(1)青カビ (2)青カビ バラエティ
⑦ シェーヴル ヤギの乳で作ったチーズ	(1)シェーヴル (2)シェーヴル バラエティ
⑧ ハード熟成3カ月未満 製造過程で水分を少なく(水分が 38%以下)し、熟成期間が 3 ヶ月未満の大きく重 量のあるチーズ	(1)ハード熟成3カ月 未満 (2)ハード熟成3ヵ月 未満 バラエティ
⑨ ハード熟成6カ月未満 製造過程で水分を少なく(水分が 38%以下)し、熟成期間が 6 ヶ月未満の大きく重 量のあるチーズ	(1)ハード熟成6カ月 未満 (2)ハード熟成6ヵ月 未満 バラエティ
⑩ ハード熟成6カ月以上 製造過程で水分を少なく(水分が 38%以下)し、熟成期間が 6 ヶ月以上の大きく重 量のあるチーズ	(1)ハード熟成6ヵ月 以上 (2)ハード熟成6ヵ月 以上 バラエティ
⑪ トライアル H26 年 11 月以降販売を開始したもの、または未発売のもの	

【ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストについて】

本コンテストは、生産者が独自に勉強しながら試行錯誤を繰り返している国産ナチュラルチーズ開発の現状にあって、1) 現段階における正確な技術評価を行うとともに、2) 国産ナチュラルチーズ生産者、研究者、料理専門家、流通・販売業者等が一堂に会して情報交換やアドバイスをを行う場を提供することで、1) 製造技術の向上を図り、2) 日本の気候風土にあった独自のナチュラルチーズを創り出していくこと、3) 国産ナチュラルチーズの消費を拡大することを目的として、平成 10 年 2 月に第 1 回が開催された。

全国には約 200 のナチュラルチーズ製造工場があると言われており、それぞれ創意工夫を凝らした多種多様なチーズがつくられている。今回のコンテストには 66 のチーズ製造者から、1) ハードタイプ 31 品目 (⑧⑨⑩)、2) ソフトタイプ 33 品目 (③④⑤⑥⑦)、3) フレッシュタイプ他 84 品目 (①②⑪) の計 148 品目が出品されました。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「第 10 回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」PR事務局 神(じん)、野尻、大柳
 TEL : 03-3584-4981