



国産チーズの現状を知り、その魅力を再確認する

食べて発見！ チーズニッポン 国産チーズセミナー

「ジャパンチーズアワード2018」上位入賞チーズ20点も展示

日時：2019年3月7日（木） 第1回 11:30～13:00 / 第2回 14:00～15:30

会場：Patia市ヶ谷（新宿区市谷田町2-7 市谷伊東ハイム201）

日本の食卓や生活シーンにチーズを定着させるため、さまざまな活動を行っている特定非営利活動法人チーズプロフェッショナル協会は、3月7日（木）、東京・新宿区のPatia市ヶ谷で、「食べて発見！ チーズニッポン 国産チーズセミナー」を開催しました。2018年の「包括的かつ先進的な環太平洋パートナーシップ協定（TPP11）」発効に続き、2月1日に「欧州連合（EU）との経済連携協定（日欧EPA）」が発効されたいま、日本の乳製品は大きな岐路に直面しており、中でも今後16年かけて関税が撤廃される見込みとなっているチーズは、海外産の製品が身近になる一方で、国産品の国際競争力強化が重要な課題となっています。

国産チーズの現状を多角的に分析する本イベントでは、冒頭、本間るみ子会長が、「地元で採れたものを地元で消費するのがいいのは世界共通の考え方。フレッシュチーズであれば、地元の牛乳を使い地元の人を作る、こういう時代が来るのが望ましい。それぞれの土地でファンを作り日本の消費を伸ばすため、チーズを美味しく食べる方法を多くの人に伝えることが私たちの使命」とあいさつしました。続いて登壇した農林水産省 生産局 畜産部 牛乳乳製品課の水野秀信課長は、日本のチーズ消費量について解説を行い、「全国のチーズ工房の数は増加しており、国際コンテストで入賞するなど品質も向上しているので、特色あるチーズ製造に取り組む工房を支援し、ブランドの確立や消費拡大を支援していきたい」と今後の政策について述べました。

ニセコチーズ工房の近藤裕志さん（北海道）、アトリエ・ド・フロマージュの塩川和史さん（長野県）が出席するトークセッションでは、生産者ならではの意見、体験談が語られたほか、会場では、国内の優れたナチュラルチーズを表彰する「ジャパンチーズアワード2018」の上位入賞チーズやブルーチーズのラクレットの試食なども実施し、海外産との風味比較を行うことで国産チーズの魅力を再確認しました。



トークセッション、質疑応答の様子



チーズプロフェッショナル協会 本間るみ子会長

イベント概要

- 名 称 「食べて発見！チーズニッポン」メディア向け国産チーズセミナー
- 日 程 2019年3月7日(木)【第1回】11:30～13:00 【第2回】14:00～15:30
- 会 場 Patia市ヶ谷(新宿区市谷田町2-7 市谷伊東ハイム201)
- 主 催 特定非営利活動法人チーズプロフェッショナル協会
- 後 援 農林水産省、平成30年度国産乳製品等競争力強化対策事業
(国産チーズ競争力強化支援対策事業)独立行政法人農畜産業振興機構
- 登壇者 農林水産省 生産局 畜産部 牛乳乳製品課
課長 水野秀信
ニセコチーズ工房 近藤裕志
アトリエ・ド・フロマージュ 塩川和史
NPO法人チーズプロフェッショナル協会 会長 本間るみ子／常務理事 佐藤優子

トークセッションの様子



ニセコチーズ工房(北海道)の2代目オーナーで、ジャパンチーズアワードに出品したブルーチーズが最優秀部門賞を受賞した近藤裕志さんは、初代オーナーである父・孝志さんが作ったミモレットを改良し、さらに高い評価を得べく新商品の開発を行ったエピソードを披露。近藤さんが手がける「二世古 栴(momiji)」は、2年に1度開催される国産ナチュラルチーズのコンクール「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」で農畜産業振興機構理事長賞を受賞し、ジャパンチーズアワードでも金賞を受賞するなど、ニセコチーズ工房を代表するチーズとしても知られています。近藤さんはこのチーズについて、「ワインはもちろん、和食や日本酒にも合い、すり下ろして料理にも使えるオールマイティなチーズです。切り方によっても味が変わり、ブロック状に切ればじわじわ味が出て最後まで強い味が楽しめて、スライスすれば口に入れた瞬間、強い味のアタックが感じられる」とコメント。会場では2種類の切り方のチーズが振る舞われ、参加者は切り方による味の違いを楽しみました。

続いて登壇した塩川和史さんは、30年以上の歴史を持ち、信州の大自然で作られた新しいチーズを追求しているチーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」(長野県)でチーフを務めており、世界に負けないブルーチーズを追求し続け、2014年にはジャパンチーズアワード グランプリを受賞。翌2015年には、2年に1度フランスで開催されている国際チーズコンクール「モンディアル・デュ・フロマージュ」で、最高賞のスーパーゴールドを受賞しました。塩川さんは「青カビのチーズは脂肪分をどれだけ逃がさずに作れるかで舌触りが変わってくるので、そこを重点的に改良しています。また、ほぼ全ての青カビを試し、現在は長野県のミルクに合う青カビを使用しています」と話し、自慢のブルーチーズを紹介しました。

国産チーズ展示スペース、試食会の様子

