

快挙！初出場の世界最高クラス入賞！

世界で認められた“ジャパンチーズ”

【スーパーゴールド】チーズ工房 那須の森「森のチーズ」(栃木)

世界 3804 チーズの中からベスト 16 に選出！

その他 北海道、長野、千葉、佐賀、熊本の 11 チーズ工房も入賞！

「World Cheese Awards 2019」(開催地:イタリア)で

国産チーズ 18 工房／30 品が魅力をアピールし国際競争力を証明

イタリア・ベルガモで10月18日(金)に開催された「World Cheese Awards 2019」において、「チーズ工房 那須の森」(栃木県)が出品したチーズ「森のチーズ」がスーパーゴールド、さらに世界ベスト16に選出され、“ジャパンチーズ”の品質と魅力、国際的な競争力を世界市場に向けてアピールしました。

「World Cheese Awards」は、世界各国から多種多様なチーズが集まる権威あるチーズ・コンペティションとして知られ、32回を数える今年は42カ国から3804品のチーズがエントリーし、同アワードとしても過去最大規模での開催となりました。

これまで国際チーズコンテストへの本格的な参加実績がなかった国産チーズを同アワードに出品するため、NPO法人チーズプロフェッショナル協会(会長:本間るみ子)は農林水産省の協力を仰ぎながら動物検疫関連業務の手続きや渉外など国産チーズ18工房／30品の出品を全面的にサポート。昨年からの交渉を重ねてきた結果、特例での参加が認められました。初出品にもかかわらず「チーズ工房 那須の森」の「森のチーズ」は、「クリーミーで後味が持続する」と高く評価され、世界3804品の中からベスト16に選出。日本のチーズ業界における大きな一歩を歴史に刻みました。

日本からエントリーしたチーズは、ゴールドラベル3工房／4品、シルバーラベル 1工房／1品、ブロンズラベル 7工房／8品が入賞するなど大きく健闘。さらに同時開催の業界関係者向けトレードショー「B2Cheese」にもブースを出展し、日本のチーズの魅力や作り手の想いを訴求しました。



ファイナル審査の様子



ベスト16に選出された、チーズ工房 那須の森 森のチーズ

「World Cheese Awards 2019」審査の様子



審査当日は、早朝から世界各国から集まったチーズが審査会場のテーブルに一齐に並べられ、約260名の審査員によって一次審査がスタート。各テーブルの中から、ゴールドラベル(金賞)、シルバーラベル(銀賞)、ブロンズラベル(銅賞)に相当するチーズを決定し、最後に、ゴールドラベルの中から、スーパーゴールドに相当するチーズを1つ選出して一次審査が終了しました。



いよいよ16名の特別審査員による最終審査がスタート。一次審査でスーパーゴールドに選出された 84品のチーズは、「チーズ工房 那須の森」の「森のチーズ」を含む16品のチャンピオン候補に絞り込まれました。そして、最後にステージ上で、プレゼンテーション形式の審査が行われ、会場は熱気に包まれました。特別審査員は、チャンピオンチーズの候補として選出されたチーズの良さについて説明、他の特別審査員はその選出理由を聞きながら試食し、採点。特別審査員の合計点で最高得点を出した、アメリカノログ・クリームリーのオーガニックブルーチーズ ログ リバーブルーが、今年のチャンピオンチーズに選ばれました。

「B2Cheese」日本ブースの様子



日本が初めて同トレードショーに出展することもあり、日本ブースはオープン直後から多くの来場者でにぎわいました。終日客足が途切れず、日本の国産チーズへの関心の高さがうかがえました。

ベスト 16 に選出されたチーズについて

■工房名 チーズ工房 那須の森（栃木県那須塩原市戸田 738-4）

■チーズ名 森のチーズ（セミハードタイプ）

＜受賞チーズとチーズ工房の特長＞

バランスがとれていて、穏やかなチーズ。日本の国産チーズらしくうま味があり、テクスチャーがとてもしなやか。今年 3 月、設備拡大のために店舗を移転。次世代の育成や近隣の酪農家と連携を図るなど、地域活性化の活動も行う。



＜入賞コメント＞

代表 落合 一彦（おちあい かずひこ）氏

「まさかベスト 16 に選ばれるとは思わなかった。本当に信じられない。(World Cheese Awards 2019 に) 出してもらえることになり、自分たちのチーズは世界に通用するかどうか半信半疑だった。自分たちの地道にやってきたことが審査員に認められたということで、入賞してもこれまで通りやっていきたい。」

「World Cheese Awards 2019」について

■名称 World Cheese Awards 2019

■開催日 2019年10月18日(金)

■開催地・会場 イタリア・ベルガモ Fiera di Bergamo (Via Lunga, 24125 Bergamo) パビリオンB

■概要 世界のチーズ業界において権威あるコンペティションの一つで、今年は32回目の開催。

■出品数 42カ国／3804品 ※CPAからは、国産ナチュラルチーズ生産者18工房／30品が出品

■公式WEBサイト <https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/>

＜CPAからの出品チーズ一覧＞ ※主催者発表から抜粋加工

	エリア	チーズ工房名	出品チーズ	入賞
1	北海道	ニセコチーズ工房	ニセコ ku:(空)	ブロンズ
			ニセコ sekka (雪花(ゆず))	ブロンズ
2	北海道	あしよろチーズ工房	十勝ラクレットモールウォッシュ	ゴールド
			ころ	
3	北海道	富田ファーム	ジャパンプルー おこっぺ	ブロンズ
			煌(こう)	
4	北海道	プレスキル・フロマージュ	プレスキル・フロマージュ ハーブ&オイル	
5	北海道	共働学舎新得農場	笹ゆき	ブロンズ
6	北海道	チーズ工房タカラ	タカラのタカラ	ゴールド
			タカラのトケル	ゴールド
7	長野県	アトリエ・ド・フロマージュ	ココン	
			ブルーチーズ	シルバー
8	長野県	ボスケソチーズラボ	SHIRAKABA	
			KARAMATSU	ブロンズ
9	栃木県	チーズ工房 那須の森	森のチーズ	ベスト16 スーパーゴールド
10	栃木県	那須高原 今牧場	りんどう	ブロンズ
			茶臼岳	
11	東京都	フロマージュ・デュ・テロワール	ドーム	
			フルム・ド・ドーム	
12	東京都	CHEESE STAND	リコッタサラータ	
			燻製カチョカヴァッロ	
13	千葉県	チーズ工房【千】sen	うぶすな	ブロンズ
14	広島県	三良坂フロマージュ	フロマージュ・ド・三良坂シェープル	
			花かご(牛)	
15	広島県	チーズ工房 乳いずの物語。	雪子	
			カチョカパロ	
16	佐賀県	ナカシマファーム	BROWN CHEESE	ブロンズ
17	熊本県	阿蘇ミルク牧場	あそ野	ゴールド
18	宮崎県	ダイワファーム	ロビダイワ	
			ジンゼ	

<参考>「World Cheese Awards 2019」と同時開催された「B2Cheese」について

- 名称 B2Cheese
- 開催日 10月17日(木)～18日(金)
- 概要 酪農業界と流通業者の関係促進を目的とした、チーズ業界関係者向けのトレードショー。

<参考>日本のチーズが世界進出を図る背景

EUとの経済連携協定(EPA)が今年2月に発効され、日本の乳製品は岐路に直面しています。農林水産省が日本産乳および乳製品の輸出解禁のためにEU当局と協議を進め、現在は輸出に向けた手続きが進められています。

チーズは今後、16年かけて段階的に関税が撤廃される見込みで、海外産チーズが身近になる一方、日本のチーズの国際競争力強化が急務とされています。

NPO法人チーズプロフェッショナル協会(CPA)について

- 名称 NPO 法人チーズプロフェッショナル協会
- 代表者 会長:本間るみ子
- 本部所在地 東京都千代田区内神田 1-18-1 イワカタビル 3F
- 主な活動内容 チーズプロフェッショナル資格認定試験の実施／一般の方でも受けられる「チーズ検定」の実施
専門的な技能を身につけるためのセミナーの実施／チーズ生産者の応援活動
チーズに親しんでもらうための様々なイベントの実施 等
- ホームページ <https://www.cheese-professional.com/>