

日本最高峰に選ばれた国産ナチュラルチーズを表彰する 「ジャパンチーズアワード2020」表彰式

全国78工房・233品のチーズからグランプリおよび21の部門賞を決定！

「コロナ時代の国産チーズの展望と課題」について チーズ工房の代表が語るメディアセミナーも開催

日時：12月1日（火）／会場：LUMINE O^{ルミネゼロ}（東京都渋谷区）

NPO法人チーズプロフェッショナル協会(会長:本間み子、以下CPA)は、国産ナチュラルチーズの最高峰を決定する2年に一度のコンテスト「ジャパンチーズアワード2020」の表彰式を12月1日(火)、東京・渋谷区のLUMINE O(ルミネゼロ)で開催し、同日、新型コロナウイルス感染症によって大きな影響を受けた国産チーズ業界の現状や生産現場の課題、今後の展望について生産者が語るメディア向けセミナーを実施しました。

国産ナチュラルチーズ生産者を応援すると共に生産者と消費者をつなぐプロジェクトとして2014年にスタートし、4度目の開催を迎えた本アワードは、全国78のチーズ工房から選りすぐりのチーズ233品が出品され、本アワード専門の研修を修了した「チーズプロフェッショナル」資格者による審査を10月17日(土)に実施。全21のカテゴリー別に行った1次審査、さらに上位のチーズのみを対象としたグランプリ審査の結果、「加熱圧搾/6カ月以上」カテゴリーで金賞を受賞した「しあわせチーズ工房(北海道)」の「幸(さち)」がグランプリに輝きました。

コロナ禍による影響を配慮し、審査当日はオンライン中継で発表を行いました。この度、感染防止に配慮した環境を整えてグランプリおよび各カテゴリーで受賞した14のチーズ工房(欠席した5工房はビデオメッセージで参加)の代表者をお迎えし、あらためて表彰状およびトロフィー授与のセレモニーを実施しました。



「しあわせチーズ工房」代表の本間幸雄さんと、グランプリを受賞したチーズ「幸」

グランプリを受賞した「しあわせチーズ工房」代表の本間幸雄さんは、「高校生の頃からチーズを作りたいと思い、どうしたら欧州のハードチーズを作れるかと考えたのが原点だった。牛の飼い方が大切だと気づいて北海道足寄町にある『ありがとう牧場』にたどり着き、この牛乳なら世界に誇れるチーズが作れると思った。2013年に製造をスタートして苦労することもあったが、今は胸を張ってこれが(自分の名前から命名した)『幸』だと言えるようになった。チーズは牛と酪農家とチーズ職人が手を組んでできるもの。この賞は、そのすべてが評価されたということとても嬉しい。これからもチーズでみんなを幸せにしたいと思う」と、喜びを語りました。

審査委員長を務めた CPA 会長の本間み子は、「表皮のしっかりした色合いと、深みのある黄色味をおびた生地は、見ただけで美味しさが伝わってくる。素敵な牧場で育っている牛のお乳から作られていることも容易に想像がつく」と、「幸」の受賞理由について述べ、「子どもの頃からチーズを作りたかったという夢を叶え、食べてくれる人たちが幸せになってほしいという気持ちがなければできない仕事だと思う。みんなが選んだ最優秀のチーズが『幸』です」と「しあわせチーズ工房」の取り組みを称賛しました。



CPA 会長の本間み子



会場に展示された各部門の受賞チーズ

■審査結果

グランプリ			
工房名	出品チーズ	都道府県	
しあわせチーズ工房	幸	北海道	
部門賞			
カテゴリー	工房名	出品チーズ	都道府県
フレッシュ/プレーン	るり溪やぎ農園チーズ工房	フロマージュ・フレ	京都
フレッシュ/バラエティ	ニセコチーズ工房	デザートチーズ 二世古 雪花【sekka】ラムバナナ	北海道
フレッシュ/リコッタ	秩父やまなみチーズ工房	リコッタ	埼玉
ソフト/白カビ	kotobuki cheese	カノヤホワイト-熟成白カビチーズ	鹿児島
ソフト/酸凝固(山羊乳)	那須高原今牧場チーズ工房	茶臼岳	栃木
ソフト/酸凝固(山羊乳以外)	milk port NAO	白仙(ダブルクリーム)	岩手
ソフト/ウォッシュ	ボスケソ・チーズラボ	KASUGA	長野
ソフト/バラエティ	共働学舎新得農場チーズ工房	さくらのアフィネ	北海道
パスタフィラータ/モッツアレラ	IL RICOTTARO	ジャージーモッツアレラ	岡山
パスタフィラータ/ブッラータ	加藤牧場 バッフィ	加藤牧場・ブッラータ	埼玉
パスタフィラータ/熟成	牧家(Bocca)	カチョカヴァロ 200g	北海道
パスタフィラータ/ストリング	ASUKA のチーズ工房	ストリング・しおかぜ	北海道
パスタフィラータ/バラエティ	長沼あいす 酪乳品工房	北のおいちーず	北海道
青カビ	ニセコチーズ工房	ブルーチーズ 二世古 空【ku:】	北海道
非加熱圧搾/4カ月未満	ノースプレインファーム	季節の有機セミハードチーズ	北海道
非加熱圧搾/4カ月以上	ニセコチーズ工房	二世古 椀【momiji】	北海道
非加熱圧搾/ラクレット系	チーズ工房タカラ	タカラのトケル	北海道
加熱圧搾/6カ月未満	十勝千年の森チーズ工房	硬いやぎのチーズ	北海道
加熱圧搾/6カ月以上	しあわせチーズ工房	幸	北海道
非加熱・加熱圧搾/バラエティ	神津牧場	神津トマト&バジル	群馬
オープンカテゴリーソフト/バラエティ	三良坂フロマージュ	ケーゼ・シュトレン	広島

※表彰式ご欠席(5 工房)

長沼あいす 酪乳品工房/ノースプレインファーム/牧家(Bocca)/ボスケソ・チーズラボ/IL RICOTTARO

ジャパンチーズアワード 2020 メディアセミナー

「包括的および先進的な環太平洋パートナーシップ協定」、「欧州連合との経済連携協定」の発効から1年が経過し、いま日本国内の酪農乳業業界は急速な国際化が進むと共に、海外からの注目を集めています。

昨年、イタリアで開催された「ワールドチーズアワード 2019」では、世界中から集められた約 3800 品ものチーズの中で日本のチーズがトップ 10 入りを果たしたほか、「生乳生産量が 2 年連続で増加」、「チーズ消費量が 5 年連続過去最高を更新」など、近年は明るい話題に支えられてきましたが、新型コロナウイルス感染症の影響で生活様式が大きく変わった 2020 年は、インバウンド需要の喪失や飲食店の営業自粛・催事の自粛により大きな変化を余儀なくされました。

避けられない課題を抱えている日本国内のチーズ工房が、そうした危機をどのように乗り越えてきたのか、また 2021 年に向け、国産チーズをどのように進化させようと考えているのか、「ジャパンチーズアワード 2020」で部門賞を受賞した 4 工房の代表が、それぞれに抱えている夢や今後の展望も含めて語りました。

今後、国産チーズを盛り上げるための工夫についての議題は会場内の関心も高く、オンラインでのライブ配信も多くの方にご注目いただきました。



「milk port NAO」吉塚雄志さん(左上)／「秩父やまなみチーズ工房」高沢徹さん(右上)／「るり溪やぎ農園チーズ工房」片岡明宜さん(左下)／「kotobuki cheese」景山淳平さん(右下)



会場内には各工房のブースが設けられ、参加したメディアの皆さまが直接取材できる交流会も開かれました。

■「ジャパンチーズアワード 2020」表彰式およびメディアセミナー 開催概要

- 主催 NPO 法人チーズプロフェッショナル協会
- 後援 農林水産省、独立行政法人農畜産業振興機構
令和 2 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)
- 出品者 国産ナチュラルチーズ生産者 78 工房(出品数:233)
- 日程 12 月 1 日(火)
- 会場 LUMINE 0(ルミネゼロ) 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 NEWoMan Shinjuku 5F