

日本のチーズが国際品評会で 2 大会連続決勝進出の快挙！ 世界に誇る“ジャパンチーズ”

**「アトリエ・ド・フロマージュ(長野)」・「ニセコチーズ工房(北海道)」
の 2 工房がスーパーゴールド受賞！**

**「World Cheese Awards 2021」(開催地:スペイン)世界中から 4,079 品が出品
国産チーズ 25 工房／37 品が魅力をアピールし国際競争力を証明**

スペイン・オビエドで2021年11月3日(水)に開催された「World Cheese Awards 2021」において、日本のナチュラルチーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」(長野県)の「翡翠」と「ニセコチーズ工房」(北海道)の「二世古 栂【momiji】」がスーパーゴールドを受賞し、“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、新型コロナウイルス感染拡大により2020年度の大会は残念ながら中止となりましたが、33回を数える今年は45カ国から4,079のチーズがエントリーし、世界的なチーズ需要の高まりをアピールする場ともなりました。

日本のナチュラルチーズは25工房から37品が出品されました。その中で「アトリエ・ド・フロマージュ」が出品した「翡翠」と「ニセコチーズ工房」の「二世古 栂【momiji】」がスーパーゴールドを受賞しました。「アトリエ・ド・フロマージュ」の「翡翠」は、「外皮がめずらしく、クリーミーで牛のミルクのわりに口どけが軽い」点が高く評価され、スーパーゴールドを受賞した全88品の中から、さらに世界ベスト16に選出されました。2019年のイタリア大会では「チーズ工房 那須の森」(栃木県)が出品した「森のチーズ」がスーパーゴールド・世界ベスト16に選出され、“ジャパンチーズ”に大きな注目が集まりました。今大会では2品がスーパーゴールドを受賞し、“ジャパンチーズ”は2大会連続受賞の快挙を成し遂げることができました。

日本からエントリーしたチーズはゴールドラベル5品(スーパーゴールド受賞の2品含む)、シルバーラベル3品、ブロンズラベル6品が受賞するなど大きく健闘。世界に向けて“ジャパンチーズ”の認知拡大に大きく貢献しました。



スーパーゴールド・ベスト16入りのアトリエ・ド・フロマージュ



スーパーゴールドのニセコチーズ工房

「World Cheese Awards 2021」審査の様子



審査は、世界各国から集まった 4,079 品のチーズが審査会場のテーブルに一齐に並べられ、約 250 人の審査員による一次審査が早朝からスタート。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 88 品が選出され、一次審査が終了しました。



いよいよ 16 人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 88 品のチーズは、「アトリエ・ド・フロマージュ」の「翡翠」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、スペイン／アンダルシアのチーズ工場「ケソス・イ・ベソス」の「オラヴィディア」が今年のチャンピオンチーズに選ばれました。

スーパーゴールドを受賞したチーズについて

■工房名 アトリエ・ド・フロマージュ(長野県)

■チーズ名 翡翠(ひすい)

＜受賞チーズとチーズ工房の特長＞

青カビタイプのチーズ作りに定評のあるアトリエ・ド・フロマージュ。「翡翠」は力強さを表現しながらも後味に残るまろやかなう味が絶妙なバランスを取っており、チーズ通(つう)もうならせるおいしさです。



＜受賞コメント＞

担当 塩川 和史(しおがわ かずし)氏

これまで海外受賞歴の無い翡翠が受賞したと聞いてびっくりした。率直にうれしい。前回は日本的なチーズで挑んだ。翡翠は力強さのあるブルーチーズ。海外を意識して作り、そこに日本的な柔らかさを加えた。そこが認められてうれしい、工房の技術向上やこれまでの取り組みが認められ、安心した。この成果を応援してくださっているお客様に還元していきたい。

■工房名 ニセコチーズ工房(北海道)

■チーズ名 ニ世古 栂【momiji】

＜受賞チーズとチーズ工房の特長＞

20種類以上のチーズを作る職人の卓越した技と、質の高い地元ミルクが見事に調和したチーズ。天然色素で色づけされ、2年間の熟成が濃厚なうまみを生み出し、まろやかな甘みとともに口の中に広がります。



＜受賞コメント＞

担当 近藤 裕志(こんどう ひろし)氏

父親が始めた工房で、一緒にチーズを造りながら腕を磨いてきた。今回スーパーゴールドを受賞し世界に認められたことがうれしい。普段から造っているチーズと何ら変わらないものを出品して受賞できたことは自信につながるし、日本のチーズがここまで行けるということを証明できた。これからも日本のチーズはもっとおいしくなるだろう。

「World Cheese Awards 2021」について

■名称:World Cheese Awards 2021

■開催地・会場:スペイン・オビエド Palacio de Congresos Calatrava-Oviedo (Calatrava Congress Palace)
Calle Arturo Álvarez Buylla, s/n, 33005 Oviedo, Asturias, Spain

■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33回目の開催で、4,079のエントリーがあり、過去最大規模での開催となりました。

2019年大会では世界42カ国から3,804品のエントリーがあり、日本からは18工房30品を出品し、見事14品が上位入賞を果たしています。

■開催スケジュール:

・11月3日(水):審査・結果発表および表彰式

・11月4日(木)～6日(土):テイスティングツアー 等 ※いずれも現地時間

■出品数:45カ国／4,079品

※国産ナチュラルチーズ生産者25工房／37品が出品

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

＜出品チーズ一覧＞

	エリア	チーズ工房名(和名)	出品チーズ(和名)	入賞
1	北海道	ASUKAのチーズ工房	ストリングしおかぜ	ブロンズ
2	北海道	川瀬チーズ工房	フリル	
			長万部ウォッシュ	ブロンズ
3	北海道	キサラファーム	十勝シェーブル 炭	ブロンズ
			硬いやぎのチーズ	
4	北海道	共働学舎新得農場	さくらのアフィネ	ゴールド
			グランデ シントコ	シルバー
			ラクレット	
5	北海道	しあわせチーズ工房	幸	
			茂喜登牛	
			しあわせラクレット	
6	北海道	高橋牧場 チーズ工房	狩太	
7	北海道	チーズ工房タカラ	タカラのトケル	ブロンズ
8	北海道	チーズ工房NEEDS	ラクレット	ゴールド
9	北海道	長沼あいす 酪乳品工房	北のおいちーず	
10	北海道	ニセコチーズ工房	デザートチーズ ニ世古 雪花【sekka】ラムバナナ	
			ニ世古 栂【momiji】	スーパーゴールド
			ブルーチーズ ニ世古 空【ku:】	
			ニ世古 粉雪【konayuki】クローブ×オレンジ	ブロンズ
			ニ世古 楓【kaede】×月浦ワイン	シルバー

11	北海道	牧家(Bocca)	カチョカヴァロ	
12	岩手	葛巻町畜産開発公社 くずまき高原牧場	ほたる(さけるチーズ)	
13	岩手	milk port NAO	白仙(山地ダブルクリーム)	
14	群馬	神津牧場	神津トマト&バジル	
15	新潟	佐渡乳業	カマンベール雪の花みそ漬け(たまり味噌)	
16	長野	アトリエ・ド・フロマージュ	翡翠	スーパーゴールド ベスト16入り
17	長野	ボスケソ・チーズラボ	KASUGA	ブロンズ
18	静岡	うしづまチーズ工場	蒼 静岡ブルーチーズ	
19	京都	丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら	フロマージュ デュ くみはま	
20	大阪	IL FIORETTO	熟成ホエーのリコッタチーズ	
21	広島	三良坂フロマージュ	ケーゼ・シュトレン じゅくし柿	
22	佐賀	ナカシマファーム	BROWN CHEESE	
23	熊本	阿蘇ミルク牧場	ミルクの樹(ストリングチーズ)	
24	鹿児島	kotobukicheese	kanoya white	シルバー
25	沖縄	Cheeseanista チーズ・ヨーグルト工房	リトルアイランドティリー(マリネイド) マリネード ティリ(山羊乳)	ゴールド

＜参考＞ヨーロッパはじめ、世界で勝負できる“ジャパンチーズ”を目指す背景

近年のチーズ需要は、新型コロナウイルス感染拡大による外食自粛により業務用需要が苦戦を強いられましたが、巣ごもりにより家庭での調理・菓子作りによる消費が高まりました。農林水産省の「チーズの需給表」によりますと、令和2年度のチーズ総消費量は、360,744 トン(前年度比+0.2%)を記録し、6年連続で過去最高を更新しています。この国内のチーズ需要の増加に対して、国産チーズがEUやオセアニアなどからの輸入チーズに対抗できること、また、国産チーズの輸出を一層拡大するために国産チーズの品質向上と競争力強化が重要です。今回開催された「World Cheese Awards 2021」を通し、世界で高い評価を得た“ジャパンチーズ”は認知向上を図ることができ、消費拡大につながると考えられます。

チーズプロフェッショナル協会について ※前回のイタリア大会に引き続き、日本チーズの出品窓口を担当

【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
- ・チーズに親しんでもらうための様々なイベントの実施
- ・チーズ生産者の応援活動 等

【ホームページ】<https://www.cheese-professional.com/>

【国産チーズ特設サイト】<https://cheese-fun.jp/>

※本出品事業の後援: 独立行政法人農畜産業振興機構

令和3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)