

令和7年10月17日開催！

「第15回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」 ～国産ナチュラルチーズの展示試食会も併催～



一般社団法人中央酪農会議 業務部 調査役 阿南 恵美香

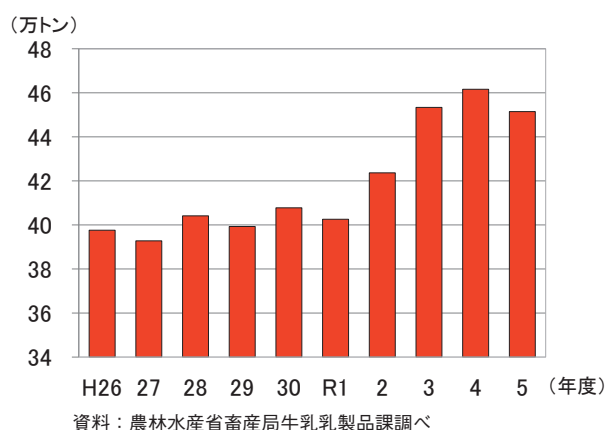
1 国産ナチュラルチーズをめぐる情勢

ナチュラルチーズとは、動物の乳を乳酸菌や酵素の働きで固めて水分（ホエイ）を切ったものから得られる製品を指します。世界中には1000種類以上あるといわれており、それぞれ形や味に違いがあります。硬さによって（1）軟質（2）半硬質（3）硬質（4）超硬質—の四つのタイプに分類することができ、さらに「熟成させるもの」「熟成させないもの」というように細分化されます。また、乳酸菌や酵素が生きているため、時とともに味わい変化します。なお、プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱して溶かし加工したもので、乳酸菌や酵素の働きを止めることによって保存性を高め、味わいを一定にしています。

わが国において、工場での本格的なチーズ製造が始まったのは昭和に入ってからで、一般家庭の食卓に上るようになったのは戦後になって

からのことです。国産ナチュラルチーズの生産量は、全体として緩やかな増加傾向で推移しています（図1）。

図1 国産ナチュラルチーズ生産量



国産ナチュラルチーズの生産者についても、全国各地で年々増加しています（表1）。酪農家が牧場に併設するチーズ工房のほか、独立したチーズ工房もあり、自家牧場の生乳や地域の生乳を使って特色ある商品の製造販売を行うなど、創意工夫にあふれる取り組みが展開されています。

表1 国内におけるチーズ工房などの数（大手乳業者を除く）

平成18年								
106								
平成22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年	30年
約150	177	186	234	240	259	284	306	319
令和元年	2年	3年	4年	5年				
323	338	338	346	351				

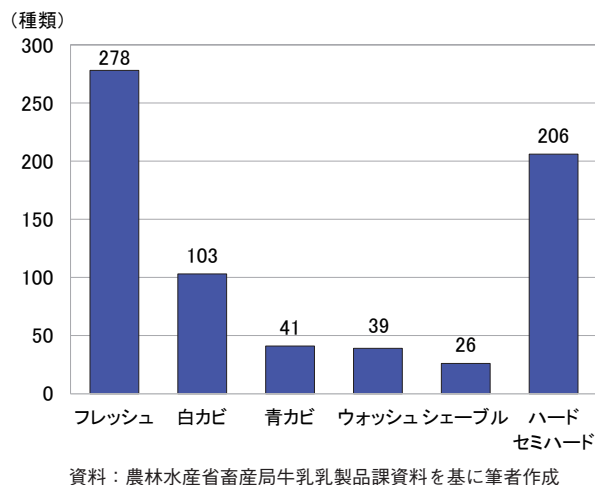
資料：筆者作成

注1：平成24年以前は、一般社団法人中央酪農会議調べ。

注2：平成25年以降は、農林水産省畜産局牛乳乳製品課調べ。

わが国では、口当たりが良く生乳の風味が楽しめるチーズや、比較的クセのないチーズが好まれる傾向にあり、多くの生産者がフレッシュタイプやハードタイプ、白カビタイプを中心にさまざまな種類のチーズを製造しています（図2）。

図2 国内で生産されているチーズの種類
（令和5年度）



2 コンテストの概要

一般社団法人中央酪農会議（以下「中央酪農会議」という）では、国産ナチュラルチーズの製造技術の向上、消費拡大などを目的に、平成

9年度から隔年で「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」を開催しています。本コンテストは、審査員が国産ナチュラルチーズを公正な評価で審査・表彰するというもので、開催主旨は以下の通りです。

＜開催主旨＞

- 1) 日本人の嗜好にあったチーズの製造や、わが国の気候風土にあった独自のナチュラルチーズ文化を創造し、今後の生乳需要拡大を図る。
- 2) 国産ナチュラルチーズに対する専門家によるアドバイスおよびユーザーからの意見などを聞く機会を設けることにより、国産ナチュラルチーズの製造技術向上を図る。
- 3) ユーザーに対し、国産ナチュラルチーズの紹介の場を設けることにより、販路拡大を図る。

出品者数・出品作品数は第1回の31者・78作品から回を重ねるごとに増加し、直近の第14回（令和5年度開催）では、過去最高の109者・248作品の出品がありました（表2）。

表2 「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」出品者・出品作品数の推移

開催日		出品者数	出品作品数
第1回	平成10年（1998年）2月16日	31	78
第2回	平成11年（1999年）11月10日	38	90
第3回	平成13年（2001年）11月29日	42	97
第4回	平成15年（2003年）11月19日	50	101
第5回	平成17年（2005年）11月29日	52	115
第6回	平成19年（2007年）11月20～21日	50	116
第7回	平成21年（2009年）11月12～13日	52	113
第8回	平成23年（2011年）11月24～25日	64	148
第9回	平成25年（2013年）10月28～30日	71	158
第10回	平成27年（2015年）11月23～24日	66	148
第11回	平成29年（2017年）10月31～11月1日	73	161
第12回	令和元年（2019年）10月29～30日	86	203
第13回	令和3年（2021年）10月27～28日	96	224
第14回	令和5年（2023年）10月25～26日	109	248

資料：筆者作成

審査員には、チーズ鑑評専門家、学術研究者、製造技術専門家、料理研究家など、多岐にわたり活躍されている方を迎え、出品された国産ナチュラルチーズの素晴らしさについて、外観、色調、組織、風味の各項目などにより公正に審査し、各賞を決定して表彰します。

3 第14回コンテストの開催内容と結果

令和5年10月25～26日にホテルメトロポリタンエドモント（東京都千代田区）にて開催した第14回コンテストでは、審査員長の山本博紀氏（北海道乳業株式会社取締役、製造部部长）をはじめとした14人の審査員で、計12部門の審査を行いました（表3、4）。

表3 「第14回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」審査員の構成

（敬称略・順不同）

氏名	所属	審査担当
山本 博紀	北海道乳業株式会社	【1次審査（リーダー）・審査員長・表彰式】
中村 正	国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学	【1次審査（リーダー）・2次審査・最終審査】
三浦 孝之	日本獣医生命科学大学	【1次審査（リーダー）・2次審査・最終審査】
山本 恵美子	雪印メグミルク株式会社	【1次審査（リーダー）・2次審査・最終審査】
渡邊 武志	株式会社明治	【1次審査】
千葉 啓	森永乳業株式会社	【1次審査】
橋口 由美	特定非営利活動法人チーズプロフェッショナル協会	【1次審査】
松本 一子	株式会社フェルミエ	【1次審査】
フィリップ・ティルアール	サヴァンシア フロマージュ&デリージャボン株式会社	【2次審査・最終審査】
鈴木 弥平	Piatto Suzuki	【2次審査・最終審査】
AYUMI	株式会社テンカラット	【2次審査・最終審査】
こてらみや	株式会社東京図鑑	【2次審査・最終審査】
バトリック・パッション	パッション	【2次審査・最終審査】
春香クリスティーン	株式会社ホリプロ	【2次審査・最終審査】

資料：筆者作成

表4 「第14回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」部門一覧

部門	カテゴリー	基準
①フレッシュ	(1) フレッシュ	非熟成のもので風味物質を加えていないもの。
	(2) フレッシュ バラエティ	非熟成のもので乳以外の風味物質を加えているもの、または表面を焼いたもの。
②パスタフィラータ	(1) パスタフィラータ フレッシュ	非熟成で繊維状の組織を持つもの。
	(2) パスタフィラータ バラエティ	非熟成で繊維状の組織を持ち、風味物質を加えているもの。
	(3) パスタフィラータ 熟成	繊維状の組織を持つもので熟成させたもの、または熟成させたもので風味物質を加えたもの。
③ソフト	ソフト	酸による凝固方法を用い、他の部門に該当しないもの。
④白カビ	(1) 白カビ	表皮に白カビを繁殖させ熟成させるもの。
	(2) 白カビ バラエティ	表皮に白カビを繁殖させ熟成させるもので、風味物質を加えているもの。
⑤ウォッシュ	(1) ウォッシュ	表皮を塩水で洗い、リネンス菌の効果が表れているもの。
	(2) ウォッシュ バラエティ	表皮を洗う際に塩水以外の液体も使用するもの。
⑥青カビ	(1) 青カビ	チーズ内部に青カビを繁殖させ風味をつくるもの。
	(2) 青カビ バラエティ	チーズ内部に青カビを繁殖させ表皮に白カビを繁殖させたもの。
⑦シェーヴル	(1) シェーヴル	山羊乳を使用してつくられるもの（フレッシュから熟成まで）。
	(2) シェーヴル バラエティ	山羊乳を80%以上使用してつくられるもの（フレッシュから熟成まで）、風味物質を加えているもの。
⑧ハード熟成 3カ月未満	(1) ハード熟成3カ月未満	製造スタイルを問わず3カ月未満の熟成で販売しているもの。
	(2) ハード熟成3カ月未満 バラエティ	製造スタイルを問わず風味物質を加えているもので、3カ月未満の熟成で販売しているもの。
⑨ハード熟成 6カ月未満	(1) ハード熟成6カ月未満	製造スタイルを問わず3カ月以上6カ月未満の熟成で販売しているもの。
	(2) ハード熟成6カ月未満 バラエティ	製造スタイルを問わず3カ月以上6カ月未満の熟成で販売しているもの。
⑩ハード熟成 6カ月以上	(1) ハード熟成6カ月以上	製造スタイルを問わず6カ月以上の熟成で販売しているもの。
	(2) ハード熟成6カ月以上 バラエティ	製造スタイルを問わず風味物質を加えているもので6カ月以上の熟成で販売しているもの。
⑪ホエイ	(1) フレッシュ リコッタ	ホエイを主原料とするもので非熟成のもの。
	(2) リコッタ バラエティ	ホエイを主原料とするもので風味物質を加えているもの、薫製にしたもの、焼いたもの、熟成させたもの、煮詰めたもの。
⑫トライアル	※トライアル部門のカテゴリー分類はなし	未発売（試作含む）、または販売期間が1年以内のもの。

資料：開催概要を基に筆者作成

注1：最終のカテゴリー分けは、出品数などにより、審査員長が行う。

注2：各部門におけるバラエティ・カテゴリーとは、「乳以外の原材料（一般食品）などを用い、風味の特徴としているもの（例：フルーツ果肉・果汁、香辛料、植物の葉）や、製品に加熱その他の方法で風味を追加しているもの」が該当するものとする。

非公開の一次審査、二次審査を経て、一般公開で最終審査を行い、上位3賞（農林水産大臣賞、農畜産業振興機構理事長賞、中央酪農会議会長賞）、審査員特別賞、金賞（6アイテム）、優秀賞（20アイテム）を選出しました（写真1）。

さらに、生産者の新たな取り組みに話題性を持たせ、今後の取り組みの推進につなげていくことを狙いとしてトライアル部門を一新し、他の部門から独立して、製品コンセプトなどの内容も含めて審査を行い、ベスト・トライアル賞を選出することとしました。

審査の結果、栄えある農林水産大臣賞は美瑛放牧酪農場（北海道上川郡美瑛町）の「フロマージュ・ド・美瑛」（写真2）、農畜産業振興機構理事長賞は三良坂フロマージュ（広島県三次市）の「アカショウビン」（写真3）、中央酪農会議会長賞は丹波チーズ工房（兵庫県丹波市）の「丹波ブルー」（写真4）、審査員特別賞はCHEESEDOM（北海道久遠郡せたな町）の「瀬棚-SETANA」（写真5）、ベスト・トライアル賞はCHEESE STAND（東京都渋谷区）の「いちじくブッラータ」（写真6）がそれぞれ選出されました。



写真1 最終審査の様子



写真2 農林水産大臣賞
「フロマージュ・ド・美瑛」



写真3 農畜産業振興機構理事長賞
「アカショウビン」



写真4 中央酪農会議会長賞
「丹波ブルー」



写真5 審査員特別賞
「瀬棚-SETANA」



写真6 ベスト・トライアル賞
「いちじくブッラータ」

農林水産大臣賞を受賞した美瑛放牧酪農場の「フロマージュ・ド・美瑛」は、夏の青草を食べた牛のミルクで作られた長期熟成の大型チーズです。審査員の一人であるイタリア料理店「Piatto Suzuki」のオーナーシェフ・鈴木弥平氏は、「ヨーロッパのチーズと間違えるほどの形と色に惹きつけられた。うまく熟成すると現れるアミノ酸の結晶が口の中でジャリっと感じられ、うまみが広がる。日本から世界に発信できるチーズだ」と評しました。

表彰式の最後に、山本審査員長は、「チーズのレベルが非常に高く感心している。私がチーズを始めた35年前は65工房程度しかなかったと記憶しているが、今は全国で350工房を超えた。チーズ工房の横のつながりも強まった。コンテストや展示会などで情報交換しながら切磋琢磨し、レベルを上げ、世界に通じるレベルに到達している。今回出品されたチーズは甲乙つけがたい良いチーズばかりだった。トライアル部門でもわれわれの想像を超えるものがたくさんあり、非常に勉強になった。工房の方々には向上心を忘れず、これからも良いチーズを作ってほしい」と総括しました。

審査・表彰式終了後は、全国のチーズ工房が一堂に会する展示試食会を4年ぶりに開催しました（写真7）。一般消費者や小売・流通関係者など約600人が来場し、国産ナチュラルチーズの試食や全国各地の生産者との交流を楽しんでいっしょにしました。

4 第15回コンテストの開催に向けて

中央酪農会議では、令和7年10月17日（一次審査は16日に非公開にて実施）に「第15回 ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」を開催します。また、前回と同様に審査・表彰後には、展示試食会も行います。第14回において来場者に実施したアンケート結果では、特に展示試食会を高く評価いただいたことから、今回も国産ナチュラルチーズの試食体験を通じて、そのおいしさや実力とともに、全国各地の生産者のアイデアと工夫、努力によって豊富なバリエーションのチーズが提供されていることを実感していただけたと思います。

事前にお申し込みいただければ、どなたでも無料でご参加いただけます。ぜひご参加いただき、出品チーズの頂点が決まる瞬間を見届けていただくとともに、全国各地のさまざまな国産ナチュラルチーズを味わい、チーズ生産者との交流を楽しんでいただければと思います。そして、それらを通じて、チーズ生産者や酪農家への共感・応援、需要拡大につながることを願っています。



写真7 展示試食会の様子

<第15回 ALL JAPAN ナチュラルチーズ
コンテスト 開催概要>

■主催

一般社団法人中央酪農会議

■開催日

令和7年10月16日(木) 一次審査(非公開)

令和7年10月17日(金) 二次審査(非公開)、
最終審査、表彰式、展示試食会 など

■会場

東京プリンスホテル

(東京都港区芝公園3丁目3番1号)

※詳細は、中央酪農会議ウェブサイトをご覧ください。

[https://www.dairy.co.jp/cheesecontes/
index2025.html](https://www.dairy.co.jp/cheesecontes/index2025.html)

【プロフィール】

阿南 恵美香

一般社団法人中央酪農会議 業務部 調査役

平成16年 社団法人中央酪農会議入会、総務経理課

平成25年4月より業務部

現在は生乳の品質管理体制支援、生乳受託販売体制構築支援、
国産チーズ競争力強化支援対策事業などを担当