# WORLD CHEESE AWARDS 2024

2024.10.15-17 PORTUGAL

11月15日～17日、ポルトガルのヴィゼウでWorld Cheese Awards 2024が開催されました。C.P.A.では2019年より毎年、独立行政法人農畜産業振興機構の令和6年度国産ナチュラルチーズ競争力強化支援対策事業を活用し、同Awardsに国産のアルティザンチーズの出品をサポートしてきました（2020年はコロナ禍のため中止）。今年も、中央酪農会議、チーズ普及協議会、日本チーズ協会とC.P.A.の4団体で構成する国産ナチュラルチーズブランド化委員会にて出品基準などを協議決定し、2023年の中央酪農会議主催「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」および2022年のC.P.A.主催「Japan Cheese Awards」にて上位入賞したチーズのうち、輸送期間に耐えられるもの、そして出品を希望した37工房44品の出品を支援しました。

## 世界中の4,786品から選ばれたJapanese Cheese

World Cheese Awards（以下WCA）は今年で36回目を迎える欧州最大級のチーズコンテストです。今回は前回を上回る世界47カ国から4,786品のチーズが出品されました。審査を行うジャッジも40カ国から240名が集結し、一次審査では2～3名のチームで約50品のチーズを審査します。評価方法は、外観5点、ボディとテクスチャー5点、香とアロマ5点、味わい20点の35点満点で採点し、31点以上でGold、27~30点でSilver、23～26点でBronzeとなります。また、各テーブルの中のGoldの中で最高点のものがSuper Goldとなり、二次審査に進みます。Super Goldの中から14名の特別審査員が、それぞれ選んだ1品が最終審査に臨み、多くのオーディエンスの見守る中、ステージ上で特別審査員達によって評価され、その年のチャンピオンが決定します。今年のチャンピオンはポルトガルのQueijo de Ovelha Amanteigadoでした。

今回日本のチーズは、北海道新得町のCHEESEDOMの白カビタイプ「瀬棚」がSuper Goldを受賞したのを筆頭に、Super Goldを含むGold 5品、Silver 8品、Bronze 8品が受賞を果たしました（補助事業外出品も含む）。

## チームジャパンが日本チーズの魅力をアピール

WCAと同時に、隣の会場では国際チーズの展示会World Cheese Festivalが開催されました。C.P.A.では日本チーズを紹介するブースを展開し、WCAにエントリーしているチーズの情報を掲載したパンフレットの配布、日本チーズの紹介動画の投影、そして来場者にアンケートを実施しました。試食の提供はできませんが、多くの来場者が熱心に展示チーズを見たり説明を聞いてくださったりしました。アンケートからは日本文化への興味からチーズへの関心も非常に高いことが伺えました。

さらに、今年は初めて海外のチーズの有識者を対象に試食を伴うワークショップを開催が実現しました。島海容子専務理事の司会進行、C.P.A.会員でもあるマティス可奈子氏の通訳で、加藤昌弘理事が日本チーズの歴史を、坂上が日本チーズの概要を説明。日本チーズ協会の理事を務めるエゾリスの谷チーズ社の寺尾智也氏が北海道のテロワールについて、本波乳業の川本英二氏、チーズ工房カプレットの中村佳美氏は、それぞれの造っているチーズについて語りました。まさにチームジャパン一丸となって日本チーズの魅力を全力でお伝えしました。

左／4,786品のチーズが並び240名のジャッジが審査する会場は圧巻。右上／C.P.A.の坂上会長（左）もジャッジの一人。右下／チャンピオンに輝いたのは羊乳ポルトガルのチーズ

左／ワークショップではチームジャパン一丸となって日本チーズをプレゼンテーション。各国のプロフェッショナルからの貴重な意見は大きな収穫だった　右／展示会のブースは和を意識したしつらえに。たくさんの人が集まり、日本チーズへの注目度の高さがうかがえた

> “ヨーロッパスタイルの伝統チーズを手本に、きれいに仕上がっている。試食した5つのチーズはどれも繊細（洗練さに溢れる）で、それが日本の文化の表れであることもよくわかるし、そこまで仕上げる技術があるのは素晴らしい。
>
> しかし、ヨーロッパ人は、チーズにどこかちょっと“汚さ”も求めるものである。明らかなヨーロッパスタイルのコピーのままでは、そのスタイルをただ、綺麗に仕上げているだけに過ぎず、やはり日本のチーズにはなりきれない。
>
> チーズというものは、造り手の創造力で、無限にユニークなスタイルのものを造ることができる。これだけの技術力があるのであれば、ヨーロッパ伝統スタイルのチーズを手本にするという型にはまらず、創造力を活かし、ユニークなスタイルを作り始め、それが日本風のチーズとなる時代がきたら、いつか、日本産チーズがWCAのような大会で、ヨーロッパを驚かせるようになるだろうし、チャンピオンになる日がくるはずである。日本のこれからのチーズ造りの発展に期待する。
>
> 審査員　Paul Thomas（ドイツ）
>
> チーズ製造コンサルタント／チーズメーカースペシャリストチーズメーカーズアソシエーション（SCA）、テクニカルメンバー”

参加者は世界各国のチーズに関する第一人者ばかり。そんな方々から多くのポジティブなコメントを直接いただくことができ、一同、感動しました。

## 次のステージを目指して

この度5回目の出品となったWCAですが、この間に日本チーズが「素晴らしい品質のものだ」という評価が完全に定着したと感じています。2019年には「日本でもチーズを造っているのか?」という質問があるほど日本のチーズは知られていませんでしたが、その年に那須の森チーズ工房「森のチーズ」がいきなりベスト16に選ばれる快挙を成し遂げ、注目を浴びました。その後、毎回多くのチーズが受賞を果たし、実際に審査でチーズをテイスティングした審査員たちからは、「見た目もきれいで雑味がない」「欠点が少ない」「職人の技術力の高さが感じられる」などの評価もあり、日本チーズは「キレイ」なチーズとして、そのブランド価値を高めてきました。

となれば、今回日本のチーズが品質が高いのは当然、その次のステージに進む時がきたのでは―という雰囲気が感じられました。まさにP. Thomas氏のコメントはそれを表していると思います。高い技術力を持った日本のチーズだからこそ、真の意味で日本らしい特徴を持った、日本の食にマッチしたチーズを模索していくことが、今後チーズが「自国の食文化」として定着していく意味においても必要になってくるかもしれません。

日本チーズの発展に大いに期待しつつ、応援を続けていきたいと思います。

報告／坂上あき

【入賞した日本のチーズ】

**Super Gold**　BEST JAPANESE CHEESE

瀬棚　CHEESEDOM（北海道）

**Gold**

月利根　新利根チーズ工房（茨城県）

加藤牧場濃厚カマンベール
加藤牧場バッフィ（埼玉県）

カヌレ　三良坂フロマージュ（広島県）

鼓動 Kodou※
チーズ工房【千】sen（千葉県）

**Silver**

フロマージュ・ド・美瑛
美瑛放牧酪農場（北海道）

大地の雫　NEEDS（北海道）

ネロカプラ
チーズ工房カプレット（長野県）

カプリーノさくら
ヤギチーズ専門店Y&Co.（富山県）

kanoyaウォッシュチーズ-芋焼酎
kotobuki cheese（鹿児島県）

富士山・シェーヴル※
三良坂フロマージュ（広島県）

茂寛登牛 エゾヤマザクラ※
しあわせチーズ工房（北海道）

幸※　しあわせチーズ工房（北海道）

スモークカマンベールはやきた※
夢民舎（北海道）

**Bronze**

長万部ラクレット
川瀬チーズ工房（北海道）

はじめのチーズ
ASUKAのチーズ工房（北海道）

十勝ラクレットモールウォッシュ
十勝野フロマージュ（北海道）

ジャパンブルーおこっぺ
高田ファーム（北海道）

カチョカヴァロ
森のシェーブル館（茨城県）

那須のブラウンチーズ
チーズ工房那須の森（栃木県）

丹波ブルー　丹波チーズ工房（兵庫県）

※は補助事業外で出品したチーズ