

来場者が投票した北海道地チーズの人気No.1が決定！

北海道地チーズセレクション2019



『クリームチーズはやきた』がグランプリ受賞

はやきたチーズ工房夢民舎(むーみんしゃ)

ホクレン農業協同組合連合会(北海道札幌市中央区)では、2月8日(金)から2月11日(月・祝)まで開催した「北海道地チーズ博 2019」で実施した“北海道地チーズSelect5食べ比べ”の参加者による投票企画『北海道地チーズセレクション2019』の発表を行い、対象40種類の北海道地チーズの中から人気No.1チーズを決定しました。



グランプリ GRAND PRIX

「クリームチーズはやきた」(はやきたチーズ工房夢民舎)

- ・種類：フレッシュ系
- ・特長：北海道胆振産の生乳に北海道の純正生クリームを加えた、リッチでプレミアムなクリームチーズ。濃厚ながらクセが少なく食べやすいです。
- ・URL：<http://www.muminsha.com/>



金賞 GOLD

「和乾酪(わのチーズ) 昆布だし」(旭川あらかわ牧場チーズ工房)

- ・種類：ハード/セミハード
- ・特長：北海道旭川市の醤油屋の昆布だしで漬け込んだ和風チーズ。ミルクの風味が豊かでクセが無く、チーズの苦手な方にもおすすめです。
- URL：<https://www.milkland-hokkaido.com/koubou/dk32-a.html/>



銀賞 SILVER

「スカモルツァ」(村上牧場 レプレラ)

- ・種類：パスタフィラータ
- ・特長：モツアレラを塩水に漬け、乾燥熟成させたチーズ。牧場の青草や乾草で育てた牛のミルクでつくりました。スライスし、トースト等で焼いてかすのがオススメ。
- URL：<http://reprera.cart.fc2.com/>



銅賞 BRONZE

「北海道小林牧場物語ワンキュービックブルーチーズ」(新札幌乳業株式会社)

- ・種類：青カビ
- ・特長：北海道江別市小林牧場の生乳使用。塩分を抑え、まろやかな味わいに仕上げました。ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 優秀賞受賞 (2009年)
- URL：<https://www.shinsapporo-milk.co.jp/>

※チーズの種類(フレッシュ系、パスタフィラータなど)については、北海道地チーズ博のホームページをご覧ください。

<https://jicheese.com/>

北海道外では初の試みとなる、北海道産ナチュラルチーズの体験と物販のイベント、『北海道地チーズ博 2019』が、おかげさまで大盛況のうちに4日間の会期を終えることができました。

会期中は連日行列となり、混雑している時間帯には、1時間以上お待たせすることもあり、ご来場いただいたお客様には大変ご迷惑をおかけしましたが、TPP11、日EU・EPAの発効に伴う、海外製品との競争激化が想定される中、これだけ多くのお客様が、北海道地チーズに興味を持ち、ご来場いただけただけというのは、多くの消費者の皆様にとってチーズが食文化として定着し、価格だけではなく、本当においしいもの、本当にいいものを選びたいという意識の表れではないでしょうかと感じております。

そして、今回「知れば知るほど、チーズって楽しい。」をコンセプトとして本イベントを開催したわけですが、北海道地チーズの体験を通して、チーズのことを、より知って、選んで、比べて、食べていただくことで、多くの方にチーズの楽しみ方をお伝えすることができたなら、それは大変うれしいことです。

ホクレンは、今後も北海道地チーズが全国の消費者の皆様より選ばれ続けるため、北海道地チーズの魅力をお伝えする活動を継続していきたいと考えております。

また、本イベントで実施しました投票企画『北海道地チーズセレクション2019』では、北海道胆振東部地震の被災地である安平町の「はやきたチーズ工房 夢民舎」の「クリームチーズはやきた」がグランプリに選ばれました。このことは、被災地にとって、また、北海道民にとって、とても明るくうれしいニュースを届けられる結果となりました。たくさんの投票をありがとうございました。

これからも北海道地チーズ、北海道酪農にどうぞご期待ください。



吉川 貴盛 農林水産大臣からの来賓代表ご挨拶 (高野光二郎 農林水産大臣政務官 代読)

はじめに、昨年の北海道胆振東部地震では、今回出店されている方々も含め、チーズを廃棄せざるを得なかったり、生産再開に大変ご苦労をなされた方々がたくさんいらっしゃいました。私は農林水産大臣として、何よりも現場に寄り添いながら、これからもしっかりと生産者の皆様を支援して参りたいと考えております。

さて、本日は北海道産ナチュラルチーズを生産する40社もの出品社の参加を得て、イベントが盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。近年、チーズは注目を浴びており、1月25日からは農林水産省とタイアップしたチーズ生産者を題材にした映画『そののレストラン』も公開され、私も拝見しました。おいしいチーズは良い生乳から生まれる、日本のおいしいチーズを世界へもっと広めなければいけない、と私は常々言っているのですが、その思いを更に強くしてくれました。

2月1日には、日EU EPAが発効しました。EU産チーズに対抗できるよう、農林水産省としては、国産チーズの品質向上やブランド化の推進に、皆様と一緒にこれからも力強く取り組んで参ります。また、現在の日本のチーズは、アジアを中心に輸出されておりますが、EUには輸出をすることができていませんでした。このため、輸出解禁に向け、EUへの輸出が可能な国と認定される、いわゆる「第三国リスト」への掲載のため、私自身も先月ドイツで、欧州委員会のアンドリュウ・カイトイス保健・食品安全担当委員に対し要請をするなど、精力的に交渉を行いました。その結果、1月25日にEU加盟国の投票が行われまして、我が国の第三国リストの掲載について承認が得られました。今後は施設認定等の必要な手続きを進めていただき、チーズの本場であるEUへ輸出し、日本のチーズで世界を席巻していただきたいと思いますと考えております。

私も北海道のチーズをよく食べますが、海外のチーズに比べ塩分も少なくとても食べやすく、日本のチーズは世界でも勝負できると確信しております。チーズ生産者の皆様におかれましては、国の事業も活用していただきながら、国産チーズの確固たる地位を築いていただきたいと思います。結びに、本イベントが大きな成果をおさめ、北海道の、また国産ナチュラルチーズのますますの発展に寄与することを心よりご期待申し上げますと共に、本日お集まりの皆様のご健勝を祈念申し上げまして、お祝いの言葉とさせていただきます。平成31年2月8日 農林水産大臣 吉川 貴盛



北海道地チーズ博 2019 概要

タイトル：北海道地チーズ博 2019

開催日：2019年2月8日(金)～2月11日(月・祝)

開催時間：2月 8日(金) 16:00～21:00 / 2月 9日(土) 11:00～21:00
2月10日(日) 11:00～21:00 / 2月11日(月・祝) 11:00～18:00

入場料：無料

開催場所：表参道ヒルズ 本館B3F スペースオー

(東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ 本館B3F)

後援：独立行政法人農畜産業振興機構（平成30年度国産チーズ競争力強化支援対策事業）

協力：北海道牛乳普及協会

URL：<https://jicheese.com/>（※北海道地チーズ博 2019 特設サイト）

主催：ホクレン農業協同組合連合会

