

# 日本のチーズが世界の TOP20 に！ 6つのメダルも獲得！

## World Championship Cheese Contest 2024

2024.3.5～7 アメリカ・ウィスコンシン州マディソン

(令和5年度国産チーズ競争力強化支援対策事業 独立行政法人農畜産業振興機構 後援)

2024年3月5日(火)～7日(木)に行われた国際チーズコンテスト『World Championship Cheese Contest 2024』(以下 WCCC2024)に、28工房34品の国産ナチュラルチーズを出品し、「長万部ラクレット」が見事世界の TOP20 に選出されたのを始め、金メダル3つ、銀メダル2つ、銅メダル1つを獲得し、過去2回(2020、2022)の出品実績を超える成果を得ることができ、日本チーズの品質が世界レベルにあることが証明されました。



### WCCC2024 とは



アメリカの一大酪農生産地帯であるウィスコンシン州のマディソンで2年に一度開かれる国際的なチーズコンテスト。主催者はウィスコンシンチーズ生産者協会 (Wisconsin Cheese Makers Association)。1957年から隔年で開催され今年で35回目を迎えました。

今大会では、日本から出品した34品のチーズを含め25カ国3,302品が出品されました。審査は世界19カ国から集結した53名のスペシャリスト(日本人審査員1名)により3日間にわたって行われました。

結果、スイスの硬質チーズ HORNbacher (Gourmino AG) が今年のチャンピオンチーズの栄冠に輝きました。<https://worldchampioncheese.org/results/>

日本のチーズはこれまでに2020年大会(28品出品)で銀メダル2、2022年大会(35品出品)では金メダル3、銀メダル1という成績でしたが、今回2022年大会を超える成績に加え、世界TOP20に1品選出されるなど、これまで以上の結果を残すことができました。

## 日本の受賞チーズ紹介

### 【金メダル】



#### 長万部ラクレット（川瀬チーズ工房・北海道）

##### ★TOP20 に選出

牧場の新鮮なホルスタイン種とブラウンスイス種の原料乳で生産しています。良質な土や草で、健康な乳牛を飼養する事に心がけており、成分無調整の生乳を使用して作り、2か月以上熟成させています。

（写真：生産者 川瀬昭人氏と長万部ラクレット）



#### プチ・カチョカヴァロ（くずまき高原牧場・岩手県）

ひょうたんの様な形で、内容量が70gと小さく食べきれぬ大きさにしました。一個一個手作りで製造していて、外側は硬く熟成し内側に行くほど柔らかい食感でコクのあるミルクィな味わいです。



#### 加藤牧場濃厚カマンベール（加藤牧場バッフイ・埼玉県）

自社牧場の生乳を使用しています。乳牛共進会や生乳品質共励会において常にトップクラスの成績をおさめています。エサや健康管理に気を配った牛の良質な乳を余すことなく伝えられるよう製造しています。生乳にクリームを加えて、食べやすくクリーミーに仕上げています。

### 【銀メダル】



#### ブリーズ・ドゥ・メール カマンベール 250g（タカナシ乳業・神奈川県）

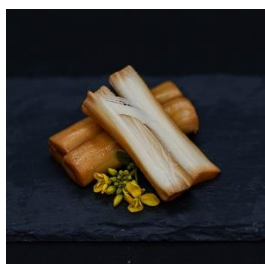
北海道で育ったノルマンド牛とホルスタイン牛のミルクを使用。フランスの伝統的な製法「MOULE A LA LOUCHE（ムール・ア・ラ・ルーシュ）」によって、ひとつひとつ丁寧な手仕事で作られています。



#### 雪子（乳いーずの物語。・広島県）

この地域に降る雪をイメージしており、雪のように白く、見た目もかわいらしい美しいチーズです。舌触りは滑らかで酵母の香りを感じていただけます。塩分は控えめでマイルドで優しい風味のチーズです。

### 【銅メダル】



#### さけるミルクたまり醤油（高秀牧場チーズ工房・千葉県）

自社牧場の牛乳から作ったストリングチーズを、日本独特の調味料であるたまり醤油に漬け込み、豊かな風味を作り出しています。

## <WCCC 審査の方法>

一次審査はクラス（カテゴリー）別に2名の国際的な審査員により行われ、「外観」「生地・組織」「風味」「仕上がり」「パッケージング」等のカテゴリーに適した項目で指摘される点を100点から減点していく方式で行われます。各クラスで減点が少なかった（=100点に近い）ものから金・銀・銅のメダルが授与されます。

二次審査では各クラス1位のチーズが20のテーブルに分けられ、審査員グループによる再審査で得票数の多いチーズがチャンピオンラウンドへ進みます。最終審査では20のチーズの中からチャンピオンチーズと第2位、第3位のチーズが選出されます。



## WCCC 出品チーズ一覧

	受賞 メダル	チーズ名	工房名	都道府県
1		タカラのフェメ	チーズ工房タカラ	北海道
2		タカラのレタラ	チーズ工房タカラ	北海道
3		くろいまつないのゴータ (長期熟成)	トワ・ヴェール	北海道
4		セミハード 二世古 楓 【kaede】	ニセコチーズ工房	北海道
5	<b>TOP20 金メダル</b>	長万部ラクレット	川瀬チーズ工房	北海道
6		瀬棚	CHEESEDOM	北海道
7		はじめてのチーズ	ASUKA のチーズ工房	北海道
8		江丹別の青いチーズ	株式会社ブルーチーズドリーマー	北海道
9		江丹別の青いチーズ 酒粕 熟成	株式会社ブルーチーズドリーマー	北海道
10		雪	共働学舎新得農場	北海道
11		大地の耀	チーズ工房 NEEDS	北海道
12		榊プレミアム	チーズ工房 NEEDS	北海道
13		家庭学校の薪	北海道家庭学校バター・チーズ工 房	北海道
14		チーズの赤ちゃん	たまやま温泉 Lab	岩手県
15		ほたる (さけるチーズ)	(一社) 葛巻町畜産開発公社 くずまき高原牧場	岩手県
16	<b>金メダル</b>	プチ・カチョカヴァロ	(一社) 葛巻町畜産開発公社 くずまき高原牧場	岩手県
17		さけるチーズこしょう	So-boku(ソーボク)	栃木県
18		那須のブラウンチーズ	チーズ工房那須の森	栃木県
19		ブラウンチーズ Ruska	フィンランドの森チーズ工房メッ ツァ・ネイト	栃木県
20		月利根	新利根チーズ工房	茨城県
21		白霞	新利根チーズ工房	茨城県
22	<b>銅メダル</b>	さけるミルク (たまり醬 油)	高秀牧場チーズ工房	千葉県
23		うぶすな Ubusuna	チーズ工房【千】sen	千葉県

24	金メダル	加藤牧場濃厚カマンベール	バッフィ	埼玉県
25	銀メダル	ブリーズ・ドゥ・メール カマンベール 250g	タカナシ乳業株式会社	神奈川県
26		カラマツ・ミケ	ボスケソ・チーズラボ	長野県
27		ネロカプラ	チーズ工房カプレット	長野県
28		ジャージーモッツアレラ	うしづまチーズ工場	静岡県
29		リコッタ ディ サンフ ランチェスコ	Caseificio San Francesco	岐阜県
30		名もなきチーズ	IL FIORETTO	大阪府
31		オールドゴータ	木次乳業有限会社	島根県
32	銀メダル	雪子	チーズ工房 乳いーずの物語。	広島県
33		アカショウビン	三良坂フロマージュ	広島県
34		TAT	三良坂フロマージュ	広島県

本取り組みは、令和 5 年度国産チーズ競争力強化支援対策事業を活用し、チーズ普及協議会、一般社団法人日本チーズ協会、一般社団法人中央酪農会議、NPO 法人チーズプロフェッショナル協会の 4 団体で構成される国産チーズブランド化推進委員会により実施されました。本取り組みのほか 2023 年 10 月にノルウェーで行われた World Cheese Awards 2023 でも日本チーズ 39 品の出品を行い、素晴らしい結果を残しています。

(参考 [https://www.cheese-professional.com/article/news/detail.php?KIJI\\_ID=1724](https://www.cheese-professional.com/article/news/detail.php?KIJI_ID=1724))

### NPO 法人チーズプロフェッショナル協会とは



2000 年に発足したチーズに関する教育と普及を行う全国組織の特定非営利活動法人（会長 坂上あき 会員数 1,029 名\*2023 年 12 月現在）。

主な事業は「チーズプロフェッショナル資格認定試験」の実施や講習会の開催、「C.P.A. チーズ検定」の実施と認定講師の育成、教本の発行、普及イベントの実施等。チーズ普及には国産チーズの認知度向上と消費拡大が欠かせないとして、2019 年から国産チーズ競争力強化支援対策事業に参画している。

### ●World Championship Cheese Contest 2024 関連ページ

<https://worldchampioncheese.org/>

<https://www.facebook.com/WorldChampionshipCheeseContest>

[https://www.instagram.com/cheese\\_contest/](https://www.instagram.com/cheese_contest/)

本件のお問い合わせ  
 国産チーズブランド化推進委員会事務局 樹田  
 （チーズプロフェッショナル協会）  
[info@cheese-professional.com](mailto:info@cheese-professional.com)  
 TEL 03-3518-0102