

アメリカ産チーズ、ワールドチーズアワードで89個の賞獲得 ～世界が注目するアメリカ産スペシャリティーチーズ日本に続々到着～

2018年11月2日にノルウェーのベルゲンにて開催された全世界のチーズが集まるコンテスト、ワールドチーズアワードでアメリカ産チーズが金賞33個（うち8個は最優秀賞（Super Gold））を含む計89個の賞を受賞しました（銀賞24個、銅賞32個）。史上最多のエントリー数、3,500種のチーズの中から選ばれた結果です。また、The Artisan Cheese Exchange社のDeer Creek The Imperial Buckというチーズはベストヴィンテージチェダー賞を、Cellars at Jasper Hill社のHarbisonはベストアメリカンチーズ賞をそれぞれ受賞しました。

アメリカ産チーズは19世紀半ばにヨーロッパからの移民によって製法が伝わり、その後独自の発展を遂げました。現在では米国は世界最大のチーズ生産国です。アメリカ産チーズの品質の高さはヨーロッパ産チーズに勝るとも劣らないことが世界的に認められていて、ワールドチーズアワードを始めとする様々な国際コンクールで多くのチーズが受賞しています。ヨーロッパの伝統的なチーズのカテゴリーでもアメリカ産チーズの評判は高く、チェダーチーズだけでなくパルメザンチーズもベストパルメザンチーズ賞の称号を得ています。

職人気質の生産者により品質にこだわって作られているチーズはスペシャリティーチーズ※と呼ばれています。作り手ごとに特徴が異なり、600を超える種類があります。同じチェダーチーズでも熟成の方法によって風味が違い、ハーブやホットペッパーなどのスパイス、ナッツ、フルーツなどで独自の風味付けがされているものもあります。スペシャリティーチーズはそのまま食べても多様なおいしさを味わえますが、料理に使用すればチーズそれぞれのアクセントが加わって料理のバリエーションが広がる楽しみも。近年スペシャリティーチーズに対する世界的な注目度は高まっていて、アメリカ国内市場も急成長しています。

最近のナチュラルチーズ人気の高まりを背景に、日本にも続々とアメリカ産スペシャリティーチーズが届いています。11月6日には、スペシャリティーチーズを代表する5社が来日し、40種類を超えるチーズを紹介する展示会も開かれました。アメリカ乳製品輸出協会シニアバイスプレジデント、北アジア担当ビジネスユニットディレクター、ロス・クリスティソンは「米国は、革新的かつ卓越した生産技術によって世界のチーズ生産の中心的存在を担っています。世界中の消費者の皆さんの期待に応える数百のパラエティーがあり、質、味ともに満足していただける一品が必ずみつかると思います。日本の消費者のみなさんにも店頭やレストランなどでアメリカ産チーズに接していただける機会が増えています。世界で品質を認められたアメリカ産チーズを是非ご堪能ください。」と述べています。

以上

※ スペシャリティーチーズは、比較的小規模な生産体制において伝統的な製法を受け継ぎ丁寧に作られているチーズの総称です。アルチザンチーズ（作り手が独自の製法で作る手作りチーズ）やファームステッドチーズ（牛乳が生産される農場で作られるチーズ）、アメリカンオリジナルチーズ（アメリカで生まれたチーズ）、オーガニックチーズなどに分類されます。味だけでなく衛生面における品質管理も徹底しており、小規模でときとして農場で自家生産されることもあるスペシャリティーチーズですが、工場生産と同等もしくはそれ以上に厳しい検査を行っています。

####

アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC)

全米の酪農家、乳製品加工業者とその組合、乳原料サプライヤー、輸出業者などを代表する会員制の独立非営利団体です。米国の牛乳生産量は世界最大で、米国乳業界は高品質かつ幅広い種類のチーズ、脱脂粉乳、ラクトース、ホエイたんぱくなどの乳製品原料の供給を通して、世界中の食品・飲料メーカーの多岐にわたるニーズに応えています。



アメリカ産スペシャリティーチーズ