

“農と食” 北の大地から

連載第7回
農家がつくるナチュラル
チーズの可能性(下)

「官能評価」の手法と能力を学ぶ チーズサミットで新たな挑戦へ



ルポライター
滝川 康治

昨年暮れの「ナチュラルチーズ・サミットin十勝」は北海道で初めて、五官を使ったチーズの官能評価の方法と能力を身につけることを目的に、研修と模擬コンテストを行なった。この試みを紹介しながら、「農家チーズ」の現状と課題、認証システムなど行政の支援策について紹介する。

参加者の共同討議 で独自の判定基準

昨年暮れ(11月29日〜12月1日)に帯広市内で開かれた「第十三回ナチュラルチーズ・サミットin十勝」では、「消費者サービスのためのチーズ官能評価」をテーマにした研修会と模擬コンテストが初めて行なわれた。

発酵食品のひとつ「ナチュラルチーズ」は、熟成する過程で風味が変わり、成熟していく。そこで、五官を用いた官能評価の方法と能力を身につけることで、ナチュラルチーズの品質を正確に把握し、より深く、豊かなチーズ文

生産から流通、販売、消費まで、ナチュラルチーズに関わる人たちが全国から集まったサミット。昨年11月、帯広市内で、24施設から80種類ほどのチーズが模擬コンテストに出品された(写真左下)



横で眺めながら取材をすすめた。

白カビタイプのグループからは、「サイレージ(注)発酵飼料の味」って、どんなものか？」

「AOC評価表にある『マッシュルームの匂い』の意味がよく分からない」

などと、生産現場のようすやフランスの評価尺度に対する質問が相次ぐ。これに対して、講師のリポーさんや宮嶋さんがテーブルを回って答え、解説を加える。フランスと日本のチーズの

風味の差、味覚や食文化の違いも話題になる。こうした議論を重ねながら日本版の評価表を作っていた。

フランスに倣って 模擬コンテストも

模擬コンテストには、二十四のチーズ製造施設(道内は21。うち農家チーズは11)から八十種類近い製品の出品があった。これをカテゴリー別に分け

て、参加者が判定員役になり、事前のワークショップで作成した判定要領にしたがって模擬的に判定会を行なうもので、フランスの方式に則っている。

一個ずつ外観などを見てから、等分に切り分け、拳手して評点する。そして、コメントを集約していく。このコメント集は後日、生産者に渡して品質向上の糧にしようという。初めて目にするチーズも多かったが、なかには十勝ワインの搾りかすに硬質タイプのチーズを漬けこんだ製品や、チーズのなかにシソの葉を入れたものなど、ユニークな製品もある。

カマンベールチーズの一部には異常発酵した失敗作があったりして、玉石混濁のようだ。「酸化脂肪臭がある」「アンモニア臭がある」など、けっこう辛口の評価も飛び出す。出品した生産者が率直に、きびしく評価している姿が印象的だった。こうした試みを積み重ねるなかで、日本の風土に沿った評価基準が創られていくのだろう。

最終日には、リポーさんの講評と助言別項を参照があった。「チーズを切ったときの匂いを、その場で判定員が嗅ぎとることに意義があ

「カード(凝固乳)『匂いと風味』について討議を重ね、日本の風土に即した独自の判定基準をつくってみる」というのが、今回の研修の流れである。わたしの生家は牛飼いだっただけ。小学生のころから搾乳作業を手伝ってきた経験があるが、わが家で死んだ牛の乳臭い肉を食べたことがきっかけで、少年時代に肉類や匂いのきつい乳製品が苦手になってしまった。主催者の宮嶋望さん(共働学会新得農場代表)には「一緒に官能評価をしてみるといいよ」と薦められたのだが、残念ながらチーズも食べられない。試食する参加者を

る。丸ごとチーズを出品することがコンクールの信頼性を勝ち取ることになる。フランスでは八十キロのチーズがそのためにだけに使われる」

こんな話から、チーズや皿などの配置、試食用具の使い方、コメントの書き方まできめ細かく指摘して、「コンクールは裁定を下すためではなく、チーズそのものをより良くしていくための道具。コンクールを取り巻く環境が一つのイベント、お祭りです」

などと、判定会の意義を語った。サミットを企画した宮嶋さんは、「いろんな助言をもらって、これから進んでいく方向が見えてきたような気が



リーダー格の人が製品を示して外観からチェックする（白カビタイプ）

がする」と前置きして、こう総括した。

「官能評価が」生産者と消費者をつなぐ道具として機能しそうだ、という感触を得た。コメントをいっばいもらい、それを基にして生産者が改善してよりレベルを高めていく材料ができた。これからは、技術面をフォローするセミナーなどを企画したい。

今後、コンテストの仕組みをつくり、判定員を育てなければなりません。二〇〇四年には、ヨーロッパの（チーズ専門技術者グループ）コミテプレミエの人たちが「干渉に来たい」と言ってくるので、彼らと一緒にやってみたい。プロの見る目を学びたい」

道独自の認証制度に位置づける模索

今回のサミットでは、牛の世話に忙しい生産者の姿が少ないのが残念だったが、これをきっかけに、全国から集まった参加者たちが、三日間の経験を携えて、生産・流通・販売・消費などの現場で官能評価の技術を磨く——そこから新しいチーズ文化を創る第一歩になったことは間違いない。



リポーさんらがテーブルを回って官能評価のポイントを助言する

道内に五十数カ所ある小規模チーズ工房のうち農家工房は27が製造したナチュラルチーズの量は、百八十トンほど（01年度実績：道農政部調べ）にとどまっており、年間製造量一トン未満の工房は十三施設を占める。もともと国産ナチュラルチーズの製造量が少ないなかで、道産品の品質を高めつつ、どう消費拡大をすすめるのか、が大きな課題になっている。

ここ数年、雪印食中毒事件や狂牛病（BSE）の発生、相次ぐ食品偽装表示などで、食に対する信頼が大きく揺らいできた。こうした経緯を受けて、道はいま、道産食品の独自認証制度の創設にむけた検討作業をすすめている。道産食品安全室の職員をフランスに派

遣してAOCをはじめとする食品の品質表示制度を調査する一方、生産者や消費者、ホテルのシェフ、ソムリエ、栄養士、学識者らによる検討委員会で議論が進行中。年度内に「行動計画」にむけた提言をまとめる予定という。そのフランスのAOCは、

①限定された生産地域から産出されること
②効率性よりも伝統的な生産方式を重視するなど、定められた生産条件に適合していること
③確立された名声を得ていること

が認証の条件で、チーズなどの乳製品、ワインやブランドーなどの酒類、オリブや野菜、食肉などの農畜産物あわせて五百二十四品目（01年実績）が

認証を受けている、という。生産者などによる自主検査のほか、国立原産地呼称機関（INAO）の担当官が定期的な検査を行い、きびしい罰則規定も設けられている。したがって、申請から承認まで五十年もの歳月を要するケースも多いらしい。EU（欧州連合）

レベルでは、PDOと呼ばれる原産地保護制度（注）AOCに相当もあり、風土に根ざした高品質の食品の認証システムがそろっている。

左のリポー担当官のコメントにあるとおり、北海道のナチュラルチーズは歴史が浅く、地域的な製品の統一性も

乏しいので、AOCのような認証制度は不可能だが、道はなんらかの形で北海道版の認証システムを入れることを模索中。前出「行動計画」にもナチュラルチーズが入ることになりそうだが

「来年度の予算要求に「スローフードの取り組みへの支援」を盛りっており、ガ

イドブックのなかでナチュラルチーズも紹介したい」「道産食品安全室」といった動きもある。

EUの認証システムに大きく後れをとっている日本だが、北海道から独自のシステムを発信しようとする試みは始まったばかり。ナチュラルチーズが

「地域ブランド」をどう創るか

フランス農務省乳製品担当官 ジェラルール・リポーさん

十勝や北海道日本では、チーズの歴史が浅く、伝統がないので、いまAOC（原産地呼称制度）をつくるのは難しいけれど、チーズやワイン、果物を、体にした生産地マークは考えられます。そうしたマークとしてプロ

モットするための予算を削つたり、生産者たちとは無関係に品質や条件をコントロールしていくグループも必要。つまり、非常にたくさんの分野での準備が必要になるわけです。フランス（東南部）のサボア地方では、（チーズなど）「サボアの製品」というマークをつけて販売しています。それはAOCと相反するものではなく、このマークと共存することが可能です。

日本ではAOCは考えられないわけですが、行政が積極的に行動しようとするならば、地方のマークができていくでしょう。特産品として、チーズごとの統一性を持たせることもできます。

同じ種類のチーズがそこそとくさん造られていることが、その地方の特産となります。その地方のタイプ、量、産物ごとの統一性を持たせていかないと、グループでの統一マークは難しいのではないのでしょうか。もし、これから「十勝ブランド」を創るならば、そこを含めて着手していかなければいけない、と思います。ブランドの特徴づけをするには、地理的な

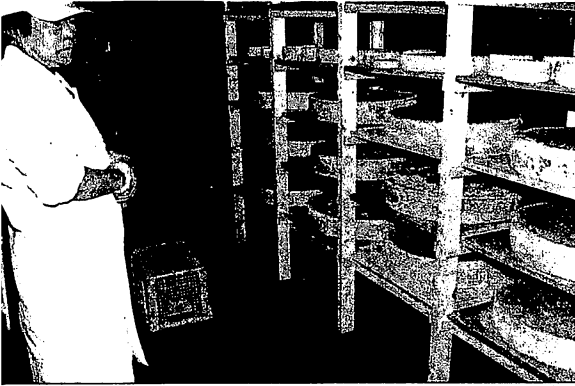
条件、歴史的なもの、そして製法方法の特徴があるか——など、創りたいとする人たちの積極的な参加が必要でしょう。また、「製品が細かく決められた規定をパスしているか」などを定期的に審査していく必要もあります。

製造した地方以外でチーズが売られる場合、製品の品質がしっかりしたものであり、その地方のイメージが伝わりやすいといけません。行政の人たちとチーズに関わるプロたちが集まり、共同作業でこういうものを見つけていってほしい、と思います。「十勝のブランドをどうしたらいいか」を次回



参加者たちに助言するリポーさん

のチーズサミットの議題にしたり、本場のコンクールと併せてそうしたことを議論してみたいものではないでしょうか。これから、こちら（十勝や北海道のオーガナイザー）たちがうまく事を運ばれるのであれば、二〇〇四年には、私とコミテプレミエの人たちがこちらにおじゃますることも考えられます。



札幌軟石をふんだんに使った地下の熟成庫に並ぶチーズ（共働学舎で）

その一翼を担えるかどうか―多くの課題を抱えているのが実態だ。

技術力など課題も 新境地開拓に期待

北海道の農家チーズづくりは、二十年前ほど前に道南・道東地方の農場から始まり、この五年ほどの間に手がける人が増えてきた。近年は、酪農地帯の農業改良普及所が音頭をとって、農家の人たちにチーズづくりを薦める機会

も多くなっている。

こうした機運を受けて、道は製造施設の設置に対する助成策などを講じたり、地域の作り手を「チーズ伝道師」と位置づけて製造技術の普及を図る（宗谷支庁）、ナチュラルチーズのイベントへの協力（根室支庁）―といった支援策をすすめてきた。が、作り手の側からすると、毎日の酪農経営をつづけながらチーズを製造することになるため、技術力の向上や研修面などでの課題が多いようだ。

そんななか、「行政側から新たな支援策を講じるのは難しいテーマ」と頭を悩ませる道酪農畜産課の担当者は、現状についてこう語っていた。

「製造技術の定着や指導者の育成、認証システムなどをすすめるには、長い年月がかかる。そうした長期的な振興策がないと、輸入チーズには対応できない。十勝のチーズサミットをみても、生産者の出席率が低く、そうした状況がつづけば、どうしても独りよがりの傾向になつていかないか。工房と糞尿施設が近いなど衛生管理上の問題を抱えるところもある。

道としては、農家工房の多い地域で、



全道各地の農家チーズも並んだ「ミルク&ナチュラルチーズフェア2003」の会場（1月下旬、さっぽろ東急百貨店で）

技術や衛生管理を向上していく取り組みを検討している。具体的な手法となると難しいが、逆に農家側から提案があれば積極的に応えていきたい（牛乳製品部係）

道産ナチュラルチーズの将来に課題山積ではあるが、農家自身が自分の農場の牛乳を使って製品を造り、多くの人たちに提供する機運が広がってきたのは、北海道の「農と食」が成熟期に入ったことの表れだと思ふ。これからの北海道農業に新境地を開いていけるように、農家チーズを応援する消費者が増えていくことを期待したい。

Hoppo Journal
札幌と道南の酪農 道産チーズジャーナル

時代を撃つ
 北の報道・評論誌

【北方ジャーナル】

Tel 011-252-5200 Fax 011-252-5303

安くても毎月確実に――
定期購読がおトクです。
 便利！ お手元に！

E-mail 宛先: hoppo-j@pop21.odn.ne.jp 定価・880円/年間購読料1万円（送料込）