各地で活躍するチーズ工房の例

- 国産ナチュラルチーズの生産者は全国各地で着実に増加。
- 酪農家が牧場に併設するチーズ工房や独立したチーズ工房において、地域と連携しな がら特色ある商品の製造販売を行うなど、創意・工夫にあふれる取組が展開されている。

※例は、国内外のナチュラルチーズコンテストにおいて特に優秀な成績による受賞歴のある工房の一部

チーズ工房タカラ (北海道喜茂別町)

- 自家牧場で通年放牧で飼養された牛の生乳を使
- フレッシュチーズ等を製造。

共働学舎新得農場 (北海道新得町)

- 自家牧場のブラウンスイス種中心の生乳を使用。
- 白カビチーズやラクレット等を製造。桜の葉や熊 笹を使用したチーズも製造。

あしょろチーズ工房(北海道足寄郡足寄町)

- 足寄町で飼育されている乳牛の生乳 を使用。
- フレッシュチーズ、セミハードチーズ、ハードチーズを製造。

<u>アトリエ・ド・フロマージュ</u> (長野県東御市)

- ・ ホルスタイン種とジャージー種の生乳をブレンドして使用。
- フレッシュ、白カビ、青カビ、ウォッシュ、 シェーブル、セミハードなど約20種類のチー ズを幅広く製造。

チーズ工房那須の森 (栃木県那須塩原市)

町村農場

チーズをはじめ牛乳、バター、飲む

自家牧場の生乳を使用。

ヨーグルト等を製造。

(北海道江別市)

- 那須塩原地域で生産されたブラウンスイス及びホルスタインの生乳を使用。
- フレッシュチーズ、白カビチーズ、 ウォッシュチーズ等を製造。

花畑牧場

(北海道河西郡中札内村)

厳選した北海道産の素材を活かした手 造りのスイーツやチーズ、生キャラメ ルなどを製造。

那須高原今牧場チーズ工房 (栃木県那須町)

- 自家牧場の牛乳や山羊乳を使ってチーズ製造。
- 地域で一丸となって「那須ブランド」の チーズ製造に取り組んでいる。

阿蘇ミルク牧場

三良坂フロマージュ

(広島県三次市)

山地酪農(自然放牧スタイル)で育てた自

モッツァレラやフロマージュブランなどフ レッシュタイプやシェーブルタイプのチー

家製生乳、山羊乳等を使用。

ズを中心に製造。

(熊本県阿蘇郡西原村)

- 牧場で飼育している5種類の乳牛(ホルスタイン・ガンジー・ジャージー・エアシャー・ブラウンスイス)の生乳を使用。
- フレッシュチーズ、白カビチーズ、セミハード チーズ等を製造するほか、バター、アイスクリー ムなども販売。

有限会社ダイワファーム (宮崎県小林市)

- (宮崎県小林市)
- 水にこだわって飼養した自家牧場の生乳を使用。
- モッツァレラなどのフレッシュ チーズ、カチョカバロなどの熟成 チーズを製造。

高秀牧場

(千葉県いすみ市)

- 自家牧場の生乳を使用。飼料や飼養環境にもこだわり、原料となる牛乳を牛産。
- フレッシュチーズ、白カビチーズ、青カビチーズ 等を製造。

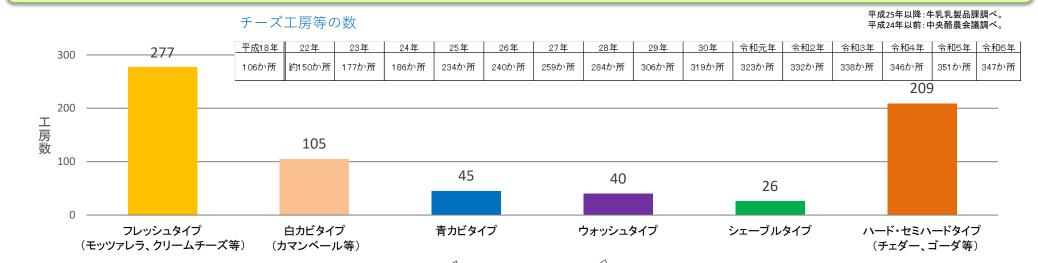
チーズ工房等の数

平成25年以降:牛乳乳製品課調べ。 平成24年以前:中央酪農会議調べ。

平成18年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年	30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
106か所	約150か所	177か所	186か所	234か所	240か所	259か所	284か所	306か所	319か所	323か所	332か所	338か所	346か所	351か所	347か所

国内で製造されているチーズの種類(令和6年度)

○ 我が国では、口当たりが良く生乳の風味が楽しめるチーズや比較的クセのないチーズが好まれる傾向にあり、多くの生産者がフレッシュタイプやハードタイプ、白カビタイプを中心に様々な種類のチーズを製造している。



熟成過程を経ずに製造されるため、味はミルクの風味そのままに乳酸発酵で作られる酸味が加わり、クセがないのが特徴。

表面の白カビにより外側から熟成。 クリーミーでコク のある味わい。 内部に発生させた青カビの特異な風味と強めの塩分が特徴。

塩水・酒等で表面を手入れしながら熟成。強い粘性とまろやかさが特徴。

山羊の乳で作 られたチーズで、 山羊特有の強い 個性のある風味 が特徴。 水分含量が低く、保存性に優れる。熟成期間はセミハードで半年程度、ハードで1年程度。熟成期間が長いほど濃厚ない













写真等: 雪印メグミルク(株)チーズクラブHP