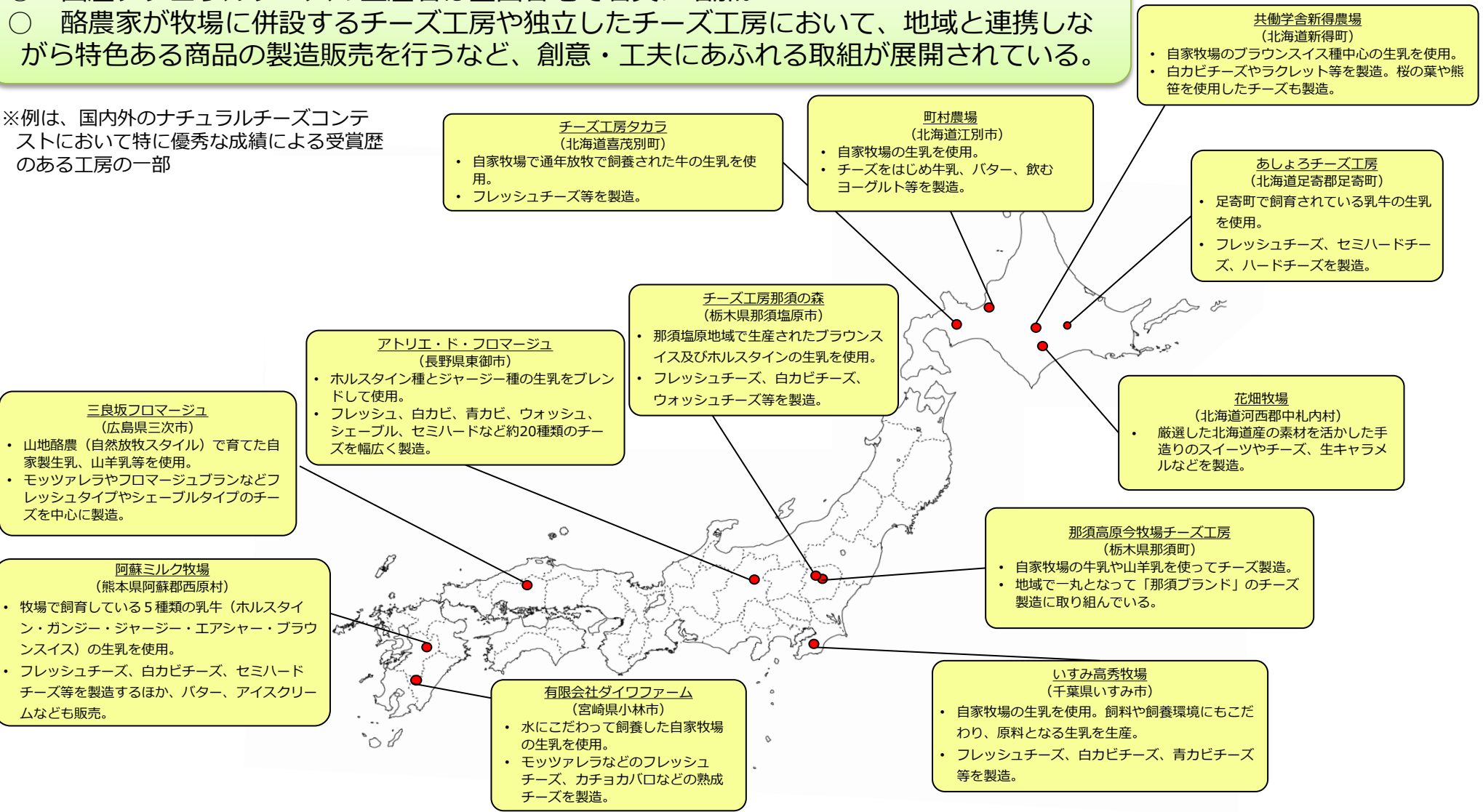


各地で活躍するチーズ工房の例

- 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



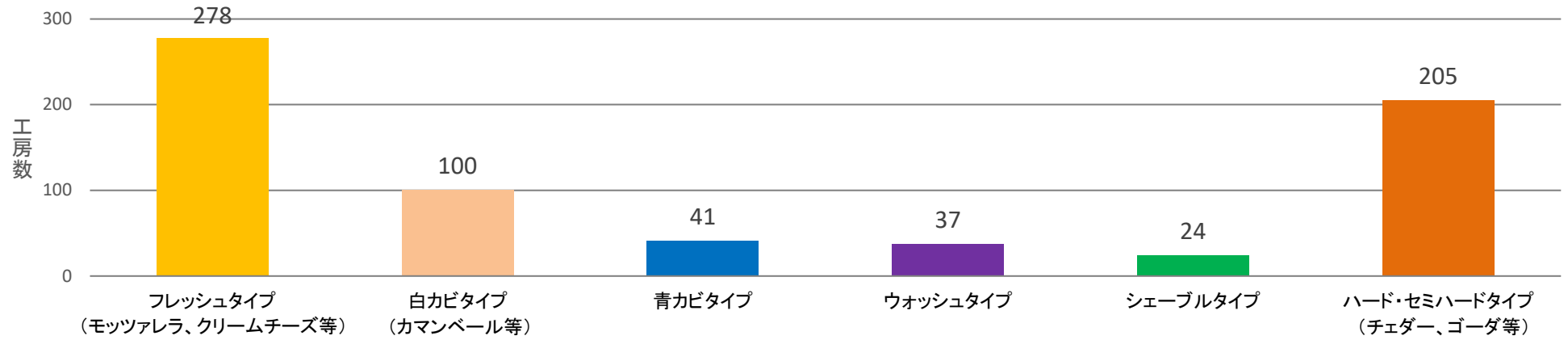
チーズ工房等の数

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	令和7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	346か所

国内で製造されているチーズの種類

○ 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別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なさが特徴。

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旨味。

