



アルティザンチーズアワード 2026

ARTISAN CHEESE AWARDS 2026

日本チーズ製造文化顕彰

工房名	公益財団法人神津牧場	対象チーズ名	神津ジャージーバター
評価年度	アルティザンチーズアワード 2026	実施日	2026 年 6 月 6 日

日本チーズ製造文化顕彰は、チーズの点数や順位だけで評価するものではありません。国際鑑評基準に基づく品質到達を入口としながら、そのチーズの背景にある製造文化、職人の技術と姿勢、地域との関わり、そしてその年度の日本チーズ文化を伝える価値を総合的に確認する顕彰制度です。

本書では、対象チーズがどのような基準に基づき、日本のチーズ製造文化を社会へ伝えるにふさわしいものとして確認されたのかを、第1層「品質到達基準」、第2層「顕彰適格基準」、第3層「年度象徴基準」の三層に分けて解説しています。なお、裏面には最終審査によるコメントが記載されています。

第1層 | 品質到達基準 Quality Attainment

第1層では、ARTISAN CHEESE AWARDS における顕彰候補として検討する前提として、まず品質面で一定の水準に到達していることを確認しました。

全国チーズ鑑評会における ICES 評価において 14 点以上に到達していることを基本条件とし、外観・テクスチャー・風味の各観点において、重大な欠点が認められないことを確認しています。これは、点数の順位や優劣を示すものではなく、国際鑑評基準に照らして、チーズとしての品質水準が確認できるかを判断するものです。あわせて、製品としての完成度、製造管理、熟成状態、風味の安定性などについても総合的に確認しました。

以上により、本対象チーズは、製造文化性や職人性、地域性などを確認する第2層へ進むための品質到達基準を満たしていることを確認しました。

第2層 | 顕彰適格基準 Cultural Recognition Eligibility

第2層では、品質到達が確認されたチーズについて、日本のチーズ製造文化として顕彰するにふさわしい内容を備えていることを確認しました。ここでは、点数や完成度だけで判断するのではなく、原料乳の特徴、製法、熟成方法、地域背景、工房の製造規模や製造環境、製造者の技術・判断・感覚・管理姿勢などを総合的に確認しています。

特に、そのチーズが地域の酪農や風土、生産現場とどのように結びついているか、また一時的な成果ではなく、工房の姿勢や継続的な製造活動として説明できるかを確認しました。さらに、独自の個性、味わいの表現、製法上の特徴が明確であり、消費者、行政、国内外の関係者に対して、なぜ顕彰対象となるのかを説明できることも確認しています。以上により、本対象チーズは、単なる商品としてだけでなく、日本における製造文化の表現として顕彰に値する適格性を有していることを確認しました。

第3層 | 年度象徴基準 Annual Symbolic Value

第3層では、品質面および顕彰適格性を確認した対象の中から、その年度の日本チーズ製造文化を社会へ伝えるうえで、象徴的な価値を有していることを確認しました。ここでは、個別のチーズや工房の価値に加え、顕彰対象全体の 카테고리構成、地域的な多様性、製造背景の広がり、国内外へ発信する際の説明可能性を総合的に確認しています。

ARTISAN CHEESE AWARDS は順位を競う賞ではなく、日本各地で育まれているチーズ製造文化を顕彰し、社会へ伝える制度です。そのため、特定のカテゴリーや地域に偏らず、その年度全体として妥当な構成となっているかも確認しました。また、舞台上で顕彰し、消費者、行政、国内外の関係者へ紹介する対象として、明確に説明できることも確認しています。以上により、本対象

発行 一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会
アルティザンチーズアワード
フロマジェジャパン 実行委員会

アルティザンチーズアワード・フロマジェジャパン実行委員長

金子敏春



後援：農林水産省・在日フランス大使館