

なす 那須ナチュラルチーズ研究会

けんきゅうかい
農業 6次産業化 食育・教育

栃木県 大田原市、
那須塩原市、那須町

地域に愛されるチーズづくりを目指して

活動の経緯

那須地域はリゾート地として有名であるとともに、全国第2位の酪農県にあってその7割の生産量を誇る一大産地として成長してきた。しかし、そのほとんどは飲用乳として東京圏に出荷されるのみであるため、地域で生産される新鮮で良質な生乳を利用した特産品として、消費が伸びつつあるナチュラルチーズづくりに取り組むため、製造技術の向上や仲間づくり、チーズ食の普及を目的に研究会を設立した。

活動の概要

会員の製造技術向上による「那須にしかない」チーズづくりと、消費者に対するチーズ食の魅力、楽しさの普及



WorldCheeseAward2019
受賞の知事報告



フランス技術者
のアドバイス



Awards2023及び関東
ナチュラルチーズコンテストR6受賞



道の駅 明治の森・黒磯
に販売コーナー新設

活動の成果、実績等

- ①国際品評会で上位入賞: 製造技術や商品の客観的な評価を受けるため、国内外の品評会への出品を奨励し、各品評会では入賞者が続出し、特にイタリアで開催されたWorld Cheese Award2019では会員の商品が日本初の快挙であるスーパーゴールド賞(3,804点中世界第10位)を受賞、World Cheese Award 2023年ではゴールド賞を受賞した。
- ②ギルド叙任者が続出: 国際チーズ業界の活性化・発展を目的に設立されたギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジェ協会から製造や販売への意欲・姿勢が評価され、当会から11人が「ギルド」の称号を受けた。うち1人は2024年国内製造者としては唯一「プリュドーム」の上位称号を授与された。
- ③製造技術の向上と新商品の開発: チーズ先進国のフランスや北海道の著名な製造技術者を招いた研修会を毎年開催し、また高等専門学校や研究機関と連携し、地域由来の発酵菌や酵母を活用した特色あるチーズ製造にも取り組み、会員の商品数は令和元年の29から本年は70品目に拡大予定である。
- ④「チーズとホエイの祭典」「那須チーズピクニック」の開催: 2023年から那須町の複合型商業施設やJR那須塩原駅において、チーズの試食・販売、チーズ料理の提供、ワークショップなどチーズがメインのイベントを開催し、それぞれ4,000人、8,000人を超える消費者との交流を行っている。
- ⑤工房数の増加: 技術研修会は会員の他、チーズづくり志向者、チーズ愛好家などを対象とし、また調理専門学校の学生の実習受け入れ等によりチーズづくりに取り組む者の拡大を図っており、管内のチーズ工房は研究会立ち上げ時の3工房から12工房に増加し、雇用も生まれている。
- ⑥チーズ食の普及: チーズをメインとしたイベント、地域のレストラン等とのコラボによるチーズ料理を楽しむ会などを年に複数回開催するなどしてチーズ食を普及してきた結果、現在では地域の観光ホテル等でも会員のチーズが使われるとともに、各市町のふるさと納税の返礼品でも人気を誇っている。
- ⑦コロナ禍への対応: 2020年に共同通販Webサイト「Nasu natural cheese store」を開設するとともに、工房や取扱店を掲載した「那須チーズマップ」を発行し、販売の回復を図っている。
- ⑧映画「フロマージュジャポネ」の上映: 当会会員も出演している全国チーズ生産者のドキュメンタリー映画を、地元映画館で1週間貸し切り上映し、地域住民にチーズの魅力を伝えることができた。
- ⑨「道の駅 明治の森・黒磯」が2024年4月にリニューアルオープンした際には、当会会員の商品を中心とする「牛乳・乳製品」コーナーが新設され、那須産チーズの発信に貢献している。