

令和7年度国産牛乳乳製品の需要拡大・競争力強化対策事業
(国産チーズ競争力強化支援対策事業)
独立行政法人農畜産業振興機構後援

国産チーズ競争力強化支援対策事業
World Championship Cheese Contest2026
調査報告書

令和7年3月

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会

はじめに

当会では国内市場における国産ナチュラルチーズの競争力強化を目的とした、ブランド化推進に取り組んできた。海外で行われる世界規模のチーズコンテストに国産ナチュラルチーズを出品し、海外での評価や受賞実績等を国産ナチュラルチーズ生産者をはじめ、国内市場に広く伝え、品質の向上と生産力の強化および需要の拡大を図るため、国産牛乳乳製品の需要拡大・競争力強化対策事業「国産チーズ競争力強化支援対策事業」の一環として、アメリカにおいて開催される World Championship Cheese Contest2026 への現地派遣及び調査を実施した。

● 調査団名簿

三浦 孝之 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 准教授

水野 礼 NPO 法人チーズプロフェッショナル協会 常務理事

目次

1. 概要	3
2. 出張スケジュール	3
3. ロケーション・現地事情	4
4. 視察の目的・背景	4
4.1 視察の背景	
4.2 具体的目的	
5. 実施内容・事実関係	5
5.1 大会概要と歴史的背景	
5.2 会場構成	
5.3 審査員の専門性と多様性	
6. 審査プロセスと評価体系	6
6.1 審査体系の基本設計	
6.2 評価言語と合意形成の実際	
6.3 審査員としての視点、および評価について	
6.4 本大会の結果	
7. 国産ナチュラルチーズの組織的出品と結果	9
8. WCCC と WCA の比較	10
9. CDR (Center for Dairy Research) の訪問と市場調査	11
9.1 CDR 訪問	
9.2 市場調査	
10. まとめ	14
付録 A : WCCC 2026 出品統計と傾向分析	16
付録 B : ワールドチャンピオンチーズおよび TOP20	17
付録 C : 日本チーズ詳細結果	18

1. 概要

2026年3月3日～5日に米国ウィスコンシン州マディソンにおいて開催された国際乳製品コンテスト「World Championship Cheese Contest 2026（以下、WCCC）」を視察した。本大会は、世界各国の乳製品製造技術を同一基準で評価する場として長い歴史と権威を有しており、販促色の強いイベントとは性格を異にする技術評価を主眼としたコンテストである。本視察では、単なる受賞結果の確認に留まらず、国際審査における評価の考え方や審査運営の実態を把握することを目的とし、主として以下の点について確認を行った。

- 1) WCCC は製品の話題性や独創性を競う場ではなく、乳製品としての完成度、すなわち製造プロセスの妥当性や品質の安定性といった「技術的完遂度」を問う審査体系を採用していた
- 2) 評価の基準として、突出した個性を加点する方式ではなく、欠点の少なさおよび各クラスにおけるスタイル定義への忠実さを重視する減点方式が徹底されており、製造における再現性や均質性が高く評価される仕組みとなっていた
- 3) 合意形成の仕組みについては、主観的な嗜好を排除した客観的な評価言語があらかじめ共有されており、多国籍な審査員間においても迅速かつ公平な審査が成立していた

上記（評価設計／評価言語／合意形成）は、国内の共通評価軸の整備、認証・表示設計における「基準の説明可能性」、ならびに出品支援（チーム JAPAN）の選抜と改善フィードバック運用に直結し得る要素として整理できる。

日本チーズは、前回 2024 年に続き、複数のメダルを獲得した実績を踏まえると、日本の製造技術が国際的な減点方式の評価軸においても一定の水準に達しており、国際審査の枠組みの中で評価対象として受け止められていることが確認された。

この「国際評価軸との整合（どの欠点が許容されず、どの品質が“基準”となるか）」を、国内のブランド基盤（品質の底上げ／説明可能な価値）に翻訳することが次の検討課題となる。

2. 出張スケジュール

- 3月2日（月）審査員ミーティング
- 3月3日（火）一次審査
- 3月4日（水）一次審査
- 3月5日（木）二次審査、最終審査、CDR（Center for Dairy Research）見学

3. ロケーション・現地事情

ウィスコンシン州は全米有数の酪農州として知られており、チーズをはじめとする乳製品産業が州経済および文化の重要な位置を占めている。その州都であるマディソンは、人口約 27 万人を擁する行政・学術の中心都市であり、州の酪農・食品産業に関連する展示会や国際イベントの開催拠点ともなっている。マディソン市街地はメンドータ湖とモノナ湖に挟まれた地峡に位置し、州議会議事堂およびウィスコンシン大学マディソン校を中心に都市機能が集積している。3 月初旬の気候は概ね $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 程度と寒冷である。宿泊施設や交通インフラも比較的整備されており、国際的なイベントを開催する都市としての基盤が確立されていると感じられた。



4. 視察の目的・背景

4.1 視察の背景

近年、国産ナチュラルチーズの市場は緩やかな拡大傾向を示しており、これに伴い、製品品質の底上げや国産チーズとしてのブランド価値の整理・確立が重要な検討事項として挙げられている。一方で、国内市場で一般的に用いられている評価軸と、海外の国際コンテストで採用されている評価基準との間には、評価の考え方や重視点に差が見られ、海外展開や国際的な位置づけを検討する際の論点の一つとなっている。

4.2 具体的目的

今回の視察では、国際コンテストにおける評価が、どのような考え方と手順に基づいて行われているのか、その評価プロセス自体を把握することに重点を置いた。特に、国際評価プロトコルの把握という観点から、審査基準の構造や各評価項目の位置づけ、ならびに審査員間における合意形成の進め方について、現場での運営状況を含めて確認を行った。あわせて、評価軸の整理という点では、国内市場において重視されがちな「食べやすさ」や調和的な風味と、国際審査において求められるスタイル定義への厳格な適合との間に見られる差異を整理することを目的とした。これらの差異を把握することで、国内評価と国際評価の関係をより客観的に理解することとした。

5. 実施内容・事実関係

5.1 大会概要と歴史的背景

WCCC は、1957 年の創設以来、2 年に一度開催されている世界最大級の乳製品コンテストであり、長い歴史と高い権威を有する国際大会である。本大会は、チーズをはじめとする各種乳製品について、製造技術および品質の完成度を専門的な観点から評価することを目的としており、商業的な展示会や販促イベントとは異なる性格を持っている。主催である Wisconsin 乳業協会（Wisconsin Cheese Makers Association：WCMA）は、全米有数の酪農州である Wisconsin 州を基盤とする業界団体であり、州内の乳業メーカーや技術者、研究者との強固なネットワークを有している。大会運営にあたっては、Wisconsin 大学をはじめとする大学・研究機関と密接に連携している。

審査では、クラス毎に金賞・銀賞・銅賞が選出され、各クラスの金賞受賞チーズから TOP20 が選ばれる。そしてその中から最終的に今大会のワールドチャンピオンが決定される。2026 年大会には、世界各国から出品された 3,375 点の乳製品が 150 のクラスに分類され、56 名の専門審査員によって審査が行われた。出品数および審査体制の規模からも、本大会が国際的に見て大規模かつ専門性の高いコンテストであることがうかがえる。このようにクラス設計が精緻である点（＝スタイル定義が明確である点）が、減点方式と相互に補完しながら「説明可能な評価」を成立させている点が重要である。

5.2 会場構成

WCCC の会場は、審査の公平性と再現性を最大限に担保することを前提として運営されていた。審査は原則ブラインドで行われ、コード番号で管理されている。また、会場内には大量のチーズが並ぶことから、温湿度および衛生管理についても対応が取られていた。チーズの品質変化を最小限に抑えるため、会場全体の温度は一定範囲に管理されており、あわせて十分な換気が確保されていた。審査員が長時間にわたり官能評価を行うことを想定し、空間的な余裕や動線にも配慮がなされており、評価環境としての安定性が重視されていた。



会場の様子

本大会では情報の透明性という観点から、審査の様子が一般来場者にも公開されている。来場者は、製品がどのような基準で評価され、どのようなプロセスを経て結果が導かれるのかを直接目にするができる。また、会場の一角では、審査方法の紹介がなされており、評価に対する理解を深める取り組みが行われていた。評価プロセスの透明化（理解促進）は、必ずしも専門情報の全面開示ではなく、信頼の可視化として機能している点が参照できる。国内においても、評

価の裏側を全て公開せずとも、評価の原理（公平性・再現性）を理解可能にする設計が有効となり得る。

5.3 審査員の専門性と多様性

WCCCの審査員は、乳業メーカーにおける技術責任者、大学教授、公的研究機関に所属する官能評価の専門家など、乳製品製造および評価に関する専門性を有する人材によって構成されている。審査員に共通しているのは、特定の製品や風味に対する個人的な嗜好ではなく、「そのクラスやスタイルが本来備えるべき理想的な姿」を基準として製品を評価する姿勢である。評価に際しては、各スタイルの定義や欠点の考え方について共通理解が形成されており、審査員はその枠組みに基づいて冷静かつ客観的な判断を行っていた。また、国籍や文化的背景の異なる審査員が同一のテーブルに着きながらも、共通の評価言語と基準を用いて審査が進められている点は、本大会の大きな特徴である。審査員個々の感覚の違いが前面に出るのではなく、「同じ物差しの目盛り」を共有した上で評価が行われる体制が確立されており、これがWCCCの評価結果に対する国際的な信頼性と権威を支える根幹となっている。

6. 審査プロセスと評価体系

6.1 審査体系の基本設計

WCCCの評価体系を特徴づけるのは、すべての製品を100点満点から評価し、欠点を積み上げて差し引いていく「減点方式」を採用している点である。審査員は、各クラスに定義された「理想的なスタイル（あるべき姿）」をあらかじめ共有し、その基準からの逸脱を欠点として捉える。

評価の出発点は、良い点を見つけて加点することではなく、スタイルに照らして何が不足・過剰であるかを具体的に同定する作業に置かれている。減点方式は、①欠点が改善課題として明確化される、②評価結果が次の改善活動に直結しやすい、③評価者間の合意形成（説明の共通化）に資する、という特徴を持つ。審査は、外観・色調、組織・テクスチャー、フレーバーの三つの観点から構成されている。外観および組織は、製造工程や熟成管理の妥当性を反映する基礎的指標として位置づけられる一方、フレーバーは全体評価の中で最も比重が高く、最終的な評価を左右する要素である。ここで明確な欠点が指摘された場合、他項目で大きな問題がなくとも上位評価に進むことは困難となる。欠点の指摘は、事前に定義された標準欠陥リストに基づいて行われ、各欠点は強度に応じてSlight、Definite、Pronouncedの三段階で扱われる。これより、審査員は「何が、どの程度問題であるか」を共通の枠組みで整理し、観察結果と減点を一貫した形で結び付けていた。

6.2 評価言語と合意形成の実際

WCCCの審査では、評価を個人の嗜好や情緒に引き寄せないため、用語の選択が厳密に管理されている。「美味しい」「コクがある」といった感覚的・総合的表現は用いられず、観察された現

象を、明確な数字で示すことが求められる。WCCC では、風味の持続、溶解挙動、組織の均一性といった観察事実に基づく記述が徹底されている。予選審査は原則として2名1組で進行し、判断に乖離が生じた場合には、必ず欠点リストに立ち戻って議論が行われる。議論の焦点は、判断の正否ではなく、観察された現象がどの欠点に該当し、強度としてどの区分に相当するかという点に置かれており、感覚論に流れずに短時間で合意形成が可能となっている。

最終審査では、各クラスの金賞受賞製品が対象となり、欠点の有無だけでは差がつきにくい段階に入る。この段階では、外観、組織、フレーバーがスタイル定義に照らしてどの程度一貫して成立しているか、またその完成度がどの水準で体现されているかが評価の焦点となる。TOP20 に選出される製品は、減点方式の枠組みにおいて、極めて高い技術的完成度と認められたことを意味する。上位審査（差がつきにくい領域）では、欠点ゼロに加えてスタイル一貫性（香味・組織・外観の整合）が競争軸になるため、国内の改善支援でも、欠点修正に加えてスタイル理解（設計）の支援が必要となる。



審査の様子

6.3 審査員としての視点、および評価について

今回、審査員として参加した三浦は初日 Pasteurized process cheese product と Washed rind ripening semi hard cheese, 2日目は Provolone mild と Pasteurized process cheese を審査した。日本ではプロセスチーズを評価するコンテストがほとんど無かったため、イメージするのが難しかったがチーズの出来はもちろん、製品パッケージの精巧さ、その開けやすさなども明確に評価の対象となっていた。今回のコンテストでは中国から多くの製品がエントリーされていたのが印象的であった。プロセスチーズの審査に関しては、本事業の目的とは異なるので割愛するが、総じてエントリーされた諸外国のプロセスチーズよりも日本のプロセスチーズの方が優れている要素が多いと感じられた。

初日の Washed rind ripening semi hard cheese では、広内エゾリスの谷チーズ社の「有機グラスフェッド ます」がエントリーされていた。国内のコンテストで評価されているチーズであるため、その風味は他のチーズと比べて劣ることはないが、前述したように本コンテストは減点法で微細な欠点も減点される。特に全体の外観は最も分かりやすい減点ポイントであり、仮に輸送中に生じた欠損であっても減点対象となる。「有機グラスフェッド ます」は残念ながら外観の均整さに欠けており、大きな減点対象となった。

2日目の Provolone mild カテゴリーでは、チーズ工房 乳いーずの物語。の「カチョカヴァロ」と淡路島牛乳 匠工房の「淡路島カチョカヴァロ」がエントリーされていた。これらのチーズは1個100g程度で整形された小さいサイズのチーズである。一方、本カテゴリーは1個2～5

kgの大きなチーズがメインであるため、これら日本のチーズは、ある種異質なエントリーとなっていた。サイズによる減点はほぼなかったが、本カテゴリーにおいて日本独特の低塩分が低く評価されたと考えられる。エントリーするクラスを選択も重要な要素になりえる。

翌日の二次審査の対象チーズは各クラスから選ばれた金賞のチーズで、これらが10台の審査テーブルに分散して並べられていた。審査員は新たなメンバーで5名1組となり、担当になったテーブルに集合する。テーブルに配置された様々なクラスのチーズを試食し、各テーブルから上位2製品を選出する。この方法がユニークであり、審査員1人に2枚のコインが与えられ、試食が終わった後、司会者の号令とともに各審査員が気に入ったチーズの上にコインを乗せて、コインの数で上位2製品を選出する。一見ギャンブルのようにも見えるが、各クラスの金賞チーズなので基本的に大きな欠点はない。そのため様々なバックボーンを持つ経験豊かな審査員の判断に委ねて、より多くの審査員に好まれるチーズを選ぶのも筋が通っている。実際にコインによる選出はどのテーブルも凡そ1回~2回で決着がつきスムーズに2製品が選出されていた。どのテーブルにどのようなチーズが配置されるかは正直なところ運である。日本チーズが配置されたテーブルでは他チーズとの組み合わせによっては十分ベスト2個に選ばれていた可能性があったと考えられる。総じて言えることはベスト2品に選ばれるのは外観も含めて見栄えも完璧なチーズであった。また、印象としてハードやセミハード系のチーズがやや有意な気配は否めない。二次審査で選ばれた合計20個のチーズは今大会のTOP20としての称号が与えられる。

最終審査では、TOP20チーズの中からさらに上位3製品を選出する。各テーブルに残された2個のチーズを、5名1組の審査グループが巡回して試食し、評価項目として「テクスチャー」と「風味」のみで再評価して決定する。これは優れたチーズから幾分のマイナスを探す作業を通じて、最も審査員の支持を集めるチーズを選択する作業とも言える。結果発表は、TOP20のチーズを配置した特設ステージ上で行われた。マスメディアと連携したショーアップ形式の表彰式であるため、発表までは誰も結果を知らず、発表と同時に大いに盛り上がり祝福するイベントであった。

6.4 本大会の結果

2026年大会のワールドチャンピオンは、オランダのBeemster Royal Grand Cruが選出された。ワールドチャンピオンチーズは、その年のWCCCが示す品質基準を端的に示すベンチマークとなる。突出した個性よりも欠点の少なさ、構造の安定性、香味とテクスチャーの調和が高く評価される傾向があり、これは国際評価の場で「誰が食べても納得しやすい品質」を上位に置きやすい実務的合理性とも整合する。重要なのはワールドチャン



2026年ワールドチャンピオンチーズ

ピオンを「特別な一品」として扱うだけでなく、「評価の上限を示す標準」として位置づけられる。過去大会傾向から WCCC が重視する評価基準を読み取れる。これは国際評価の場で「誰が食べても納得しやすい品質」を上位に置きやすい実務的合理性とも整合する。受賞した生産者はオンラインで表彰式に参加し、喜びのコメントを寄せるなど、喜びと驚きに包まれた素晴らしいフィナーレで大会の幕を閉じた。

なお、本大会で TOP20 および上位 3 位に輝いた製品は、付録 B に記載する。

7. 国産ナチュラルチーズの組織的出品と結果

今大会における日本チームは、34 工房 40 品に及ぶ出品が行われており、出品数だけでなく、出品の意思決定が一定の枠組みのもとで整理されていることから、国内側の取り組みとしても組織的な性格が強い。出品の内容（クラス構成）については、フレッシュ、ソフト、カマンベール、ハードに至るまで、要クラスを幅広く網羅する形となっていた。特定のスタイルに集中するのではなく、複数のクラスに分散して出品することで、国産チーズの品質がどの領域で強みを持ち、どの領域で課題が残り得るかを、国際的な評価の場で相対的に確認できる構成になっている。

結果として、出品自体が単なる参加に留まらず、国内の技術水準やスタイル理解の現状を点検するための“観測点”として機能する。また、国内コンテストで高評価を得た製品が WCCC でも結果を残した点は、審査の再現性という観点から注目される。国内での評価が国際評価とどの程度整合しているかは継続的に検証が必要であるものの、少なくとも高評価品が同一の国際審査の土俵でも一定の成果につながったことは、国内の審査基準と国際基準が高い精度で同期し始めている可能性を示すものと考えられる。こうした度合いを把握することは、今後の出品戦略や国内評価の位置づけを整理する上でも、基礎情報として有用である。

国産チーズに関しては、今大会において、残念ながら TOP20 には選出されなかったが、金賞 4、銀賞 1 の 5 つのメダルを獲得した。今大会結果から、日本の製造技術が、国際基準に基づく欠点管理や品質の安定化を実現できていることを示している。

メダル	チーズ	チーズ工房	所在地	クラス	得点
金賞	カマンベール・キヨミ	KAMIKAWA KITCHEN	北海道	38 CAMEMBERT	98.65
	森のチーズ長熟	チーズ工房那須の森	栃木県	76 OPEN CLASS: HARD CHEESES WITH NATURAL RIND	98.25
	りんどう	那須高原今牧場チーズ工房	栃木県	55 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SOFT CHEESES	99.525

	ババロア・アラ・フレーズ	三良坂フロマージュ	広島県	97 SOFT GOAT'S MILK CHEESES, FLAVORED WITH SWEET CONDIMENTS	99.45
銀賞	さくら	共働学舎新得農場	北海道	40 OPEN CLASS: SOFT-RIPENED CHEESES, FLAVORED	99.5

他の出品した日本チーズの詳細は、付録 C に記載した。

8. WCCC と WCA の比較

もう一つの世界規模のチーズコンテストに World Cheese Awards (WCA) があり、昨年 11 月にスイス・ベルンで開催された。WCCC が、審査を減点方式で行い、審査基準の整理・共有、クラス設計、評価の客観性といった評価の精度に重心を置く大会である一方で、WCA は審査による評価機能を持つが、クラス分けがなく、また採点は加点方式にて行われるという違いがある。また特徴的な点として WCA は審査以外においても、展示・ストーリーテリング・来場者体験を強く意識した大会である。両者は競合関係ではなく、評価プロセスのどこに価値を置くかの違いと捉えることができる。すなわち、少々乱暴な表現ではあるが「欠点のない品質」を優先するのが WCCC であり、「独創的な個性」を評価するのが WCA である、という整理ができる。

コンテスト名	エンブレム	主催者	開催国	開催頻度	開始年	出品数	出品国数	クラス
World Championship Cheese Contest (WCCC)		Wisconsin Cheese Makers Association	アメリカ (WI)	偶数年	1957年	3375 (2026年)	25 (2026年)	150
World Cheese Award (WCA)		The Guild of Fine Food (UK)	毎年変更 スイス (2025年)	毎年	1988年	5244 (2025年)	46 (2025年)	なし

9. CDR (Center for Dairy Research) の訪問と市場調査

9.1 CDR 訪問

ウィスコンシン大学マディソン校キャンパス内に設置されている Center for Dairy Research (CDR) は、乳・乳製品分野における世界有数の教育・研究拠点であり、酪農家、乳業企業、行政、大学が連携して運営される点に特徴がある。CDR には約 30 名超の研究者・技術者が所属し、スタッフ全体では 60 名規模を有する。食品科学、乳製品製造、品質・安全、官能評価、プロセス工学など産業実務と直結した領域を横断的にカバーし、その累積実務経験は 300 年以上とされる。大学組織でありながら、極めて産業志向の強い研究・教育体制が特徴である。

CDR の運営財源は、酪農家によるチェックオフプログラム※、州組織 (Dairy Farmers of Wisconsin: DFW)、大学予算、民間企業からの寄付・委託研究費という多層構造で成り立っている。この資金構造により、研究テーマは基礎研究だけでなく、製造上の課題解決、新製品開発、工程改善、品質欠点の原因究明など、産業の実務課題と強く結びついている。

施設面も産業連携を支える重要な要素となっている。CDR が入居するバブコックホールは、2018~2023 年にかけて総額 7,000 万~8,000 万ドル規模の大規模改修が実施され、CDR 専用の 3 階建て増築棟が新設された。充実したチーズ製造機器だけでなく、スプレードライヤー、アセプティック飲料充填システムなど、研究と実装の両面に対応した最新設備が導入されている。これらの設備は企業の委託研究、試作、技術研修などの有償サービスに活用され、運営資金の創出にも寄与する。

また設備投資や研究テーマの選定に産業界が恒常的に関与している点である。DFW、Wisconsin Cheese Makers Association、CDR Industry Team などが意思決定に参画し、大学側だけでは困難な「現場ニーズに合致した装置」「実務に必要なスケール」の選択が実現している。これにより、「現場で使われない研究施設」にならず、公共投資の正当性も担保されている。

教育面では、HACCP、乳製品製造技術、品質評価、官能評価、欠点分析など、即戦力型の実務教育が重視されている。象徴的な取り組みが「Wisconsin Master Cheesemaker Program」であり、長期実務経験 (10 年以上) と高度な専門教育を前提に称号が付与される厳格な制度である。取得者は製品ラベルへの表示が認められ、技能証明であると同時に品質保証・ブランド価値向上の機能を持つ。

WCCC の評価思想と、CDR の研究・教育体系は強く接続している。欠点管理、スタイル理解、再現性といった評価軸が教育・研究段階から一貫して共有され、WCCC はその成果を外部に可視化する場として位置づけられる。評価 (WCCC)・教育 (CDR)・産業 (工房・乳業企業・流通) が循環する構造は、国産ナチュラルチーズのブランド化を考える上でもロールモデルとなる。

※チェックオフプログラムとは、生産者が販売量に応じて強制的に拠出する資金を原資に、業界全体のための販促・研究・教育を行う制度



CDR 外観と内部のチーズ製造機器（縦型と横型のチーズバット）

9.2 市場調査

ウィスコンシン州内の小売市場を観察すると、同じ小売であっても、店舗のターゲット層、PB比率、売り場の役割（価格訴求か価値訴求か）によって、チーズ売り場における情報提示の設計が異なることが確認できた。特にローカルチーズにおいては、産地・基準適合を示す認証マーク（Proudly Wisconsin Cheese®）が主要な判断手掛かりとして機能し、消費者にとっての「安心」「信頼」「選びやすさ」を支える基盤となっていた。

まず、郊外型の量販店である Target は、ミドル～ローワー層を主な顧客ターゲットとし、売り場の多くがPB中心で構成されている。全国で統一されたSKU運用と価格設計を優先する性格が強く、州内立地であってもローカル工場のチーズは目立たず、地域性は前面に出にくい。すなわち Target では、「産地やストーリーで選ばせる」よりも、「PBを規格化し価格で選ばせる」売り場設計が中心であった。

一方、Whole Foods Market はアッパー層を主な顧客とし、PBが多い点は共通するものの、輸入品やローカルチーズも取り揃え、顧客の要求水準（産地、製法、ストーリー等）に応える品ぞろえがなされていた。全国展開チェーンでありながら、価値訴求のために「説明可能な商品」を組み合わせる点に特徴がある。ここでは、商品説明（産地・製法等）と並行して、必要に応じて評価実績が補足情報として添えられることで、プレミアム価格帯の選択理由を支える構造が見られた。

さらに、ウィスコンシン州を中心に展開する Metcalfe's Market は、アッパー～ミドル層向けで、品質と地域性を重視する。ローカルチーズの品ぞろえが多く、地域産であること自体が価値として提示されていた。とりわけローカルチーズには Proudly Wisconsin Cheese® の認証マークが付された例が多く、消費者が「州産であること／一定基準を満たすこと」を直感的に理解するための「信頼の目印」として機能していた。

また、マディソン市ダウンタウンに位置するチーズ専門店 Fromagination は、ほとんどがウィスコンシン州産のチーズで構成され、対面販売を前提とした売り場である。ここでは、店員によ

る説明や試食と組み合わせられる中で、認証マークが「州産であること／一定基準を満たすこと」を簡潔に伝える手掛かりとして活用されていた。

以上より、ウィスコンシン州の小売現場では、認証マーク（Proudly Wisconsin Cheese®）が一次的な信頼形成の基盤として機能し、店舗のターゲットや売り場設計に応じて「安心」「信頼」「選びやすさ」を支えている構造が確認できる。認証マークが「詳細説明の代替」として機能する点（＝選びやすさの提供）を踏まえると、国内においても、①一定基準の担保、②表示・マークの設計、③店頭での情報提示（説明文の標準化）を一体として検討する必要がある。



売り場での認証マーク（Proudly Wisconsin Cheese®）

10. まとめ

本視察を通じて、WCCCは、単なる国際的な表彰イベントではなく、乳製品製造技術の完成度を客観的に評価するための仕組みとして設計・運用されていることが確認された。

審査は、突出した個性や新奇性を競うものではなく、各スタイルの定義に対する適合度と欠点管理の徹底を前提とした減点方式によって構成されており、製品そのものの完成度が一定の基準のもとで比較されていた。この評価体系の下では、感覚的・主観的な表現は極力排除され、外観、組織、テクスチャー、フレーバーといった要素が、共通言語として整理された評価用語に基づいて扱われている。

審査員間の合意形成も、個々の嗜好をすり合わせる形ではなく、欠点リストや強度区分といった制度的な枠組みに立ち戻ることで行われており、多国籍な審査員同士であっても短時間で判断が収束する運用が確認できた。こうした仕組みは、評価結果の公平性および再現性を担保する基盤として機能している。

また、評価は審査会場の中で完結するものではなく、教育や研究の仕組みと接続されることで、継続的な技術改善に結び付けられている。評価を通じて明らかになった欠点や論点は、教育プログラムや研究活動を通じて整理・共有され、次の製品設計や製造プロセスの改善へと還元される構造が成立している。評価、教育、研究が分断されることなく循環している点は、本大会を支える重要な要素の一つである。

さらに、こうした専門的な評価や教育の成果は、市場においても一定の形で反映されている。小売の現場では、認証ラベルやコンテスト受賞表示が、消費者にとって理解しやすい情報として提示され、価格帯や販売形態に応じて「安心」「信頼」「選びやすさ」といった価値に置き換えられている。評価結果は専門家の中に留まるものではなく、視覚的・言語的に再構成されることで、購買行動や価格形成と結び付く要素として機能している。

国産ナチュラルチーズの国際的な戦績を俯瞰すると、組織的な出品体制のもとで、複数の製品が同一の評価軸に基づいて審査され、一定の成果を上げていることが確認できる。これは、個別工場の技量に加え、国内における評価基準や製造技術が、国際的な減点方式の枠組みと整合し始めていることを示す一つの指標として整理できる。

これらの点から、WCCCが示しているのは、単なる受賞結果の有無ではなく、評価設計、教育・研究、ならびに市場への展開が一貫して接続された構造である。評価を通じて品質の基準が明確化され、その基準が技術改善や人材育成を促し、さらに市場における信頼形成へとつながっている点は、国産ナチュラルチーズの今後の位置づけを検討する上での重要な参照事項と考えられる。上記構造（評価→改善→教育→市場信頼）を国内で成立させるためには、(1)共通評価言語

の整備、(2)欠点分析と改善支援の仕組み化、(3)認証・表示等による信頼の可視化を連動させて設計することが、今後の検討課題として挙げられる。

以上

付録 A : WCCC 2026 出品統計と傾向分析

総出品数	3,375 点 (世界 25 ヶ国)
出品内訳	チーズ 3,034 点、バター79 点、発酵乳 160 点、粉乳 102 点
主要出品国	米国、スイス、オランダ、イタリア、フランス、日本
米国内の分布	米国からは 34 州のメーカーが参加しており、特にウイスコンシン州を中心に、カリフォルニア州、バーモント州など主要チーズ生産州からの出品している。
審査員数	56 名 (世界 22 ヶ国)
トレンド	伝統的なスタイルの完成度を競うクラスに加え、植物性由来や「減塩・低脂肪」といった機能への注目も高まっているが、本大会の核は依然として「技術的完成度」にある。

付録 B：ワールドチャンピオンチーズおよび TOP20

	Cheese	Maker	Company	Location	Class
	Flagship Reserve	Beecher's Handmade Cheese	Beecher's Handmade Cheese	Seattle, Washington, USA	7 - Natural Rinded Cheddar
	Emmentaler AOP	Marcus Hengartner and Robin Straub, Village Dairy Rohrenmoos	Gourmino AG	Lömmenschwil, SG, Switzerland	13 - Rinded Swiss Style
	Mycella 60+	Team St. Clemens	Bornsholms Andelsmejeri, St. Clemens	Klemensker, Bornholm, Denmark	33 - Gorgonzola
	Le Châtelain Brie	Fromagerie du Raival	Lactalis American Group	Raival, France	37 - Brie
	FriesGoud Young	A-ware Cheese Heerenveen	Royal A-ware	Heerenveen, Netherlands	42 - Gouda, Young
	Rembrandt 26 Weeks	Team Lutjewinkel	Friesland Campina	Lutjewinkel, Netherlands	43 - Gouda, Mature
	Gourmino Le Gruyère AOP	Michael Spycher, Mountain Dairy Fritzenhaus	Gourmino AG	Bern, Switzerland	51 - Gruyere
	Mifroma Appenzeller Silver	Käseri Tschumper	Mifroma USA	Degersheim, Switzerland	52 - Appenzeller, Young
2nd	Appenzeller® Purple Label	Lucas Meier, Käseri Kirchberg	SO Appenzeller Käse GmbH	Appenzell, Switzerland	53 - Appenzeller, Aged
	Mifroma Alpenhorn	Urnäscher Milchspezialitäten	Mifroma USA	Urnäsch, Switzerland	54 - Open Class: Alpine Cheeses
3rd	Alter Fritz	Hardegger Käse AG	Hardegger Käse AG	Jonschwil, Switzerland	57 - Washed Rind/Smear Ripened Hard Cheeses, Aged
	Suncatcher	Jasper Hill Creamery	Cellars at Jasper Hill	Greensboro, Vermont, USA	58 - Washed Rind/Smear Ripened Hard Cheeses, Mature
	Heumilch Traumkäse	Othmar Pichler and Team	Obersteirische Molkerei eGen	Knittelfeld, Austria	59 - Washed Rind/Smear Ripened Hard Cheeses, Extra Aged
	Gmunder Milk Traukirchner Raclette	Team Gmunder Molkerei	Gmundner Molkerei GmbH	Gmunden, Austria	60 - Raclette
1st	Beemster Royaal Grand Cru	CONO Kaasmakers	CONO Kaasmakers	Westbeemster, Netherlands	73 - Open Class: Hard Cheeses
	Beemsterlite Medium 30+	CONO Kaasmakers	CONO Kaasmakers	Westbeemster, Netherlands	81 - Reduced Fat Soft & Semi-soft Cheeses
	Kaltbach Goat	Emmi Kaltbach	Emmi Switzerland AG	Kaltbach, Switzerland	98 - Semi-soft (Semi-hard) Goat's Milk Cheeses
	Midnight Moon	Cypress Grove	Cypress Grove Cheese	Netherlands	100 - Hard Goat's Milk Cheeses
	Ojos del Guadiana	Manchega Ojos del Guadiana	Manchega Ojos del Guadiana	Daimiel, Spain	106 - Hard Sheep's Milk Cheeses, Mature
	Seleccion Tostado Mixed Milk Cheese Extra Aged	Queserías Entrepinares S.A.U	Queserías Entrepinares	Valladolid, Spain	114 - Hard Mixed Milk Cheeses

付録 C：日本チーズ詳細結果

	チーズ名	工房名	所在地	クラス	審査スコア
	結	あしよろチーズ工房	北海道	57 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SEMI-SOFT (SEMI- HARD) CHEESES, AGED	97.3
	KARAMATSU CHATORA	ボスケソ・チーズラ ボ	長野県	57 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SEMI-SOFT (SEMI- HARD) CHEESES, AGED (OVER 4 MONTHS)	97.25
	モッツァレラ ノディー ニ	GOOD CHEESE LABORATORY	東京都	17 FRESH MOZZARELLA	96.75
	ブッラータ	GOOD CHEESE LABORATORY	東京都	18 BURRATA	97.15
	カチョカヴァロ	チーズ工房 乳い ーずの物語。	広島県	19 PROVOLONE, MILD	99.1
	淡路島カチョカヴァロ	淡路島牛乳 匠工房	兵庫県	19 PROVOLONE, MILD	97.88
	燻製スカモルツァ	倉敷チーズ工房ハル パル	岡山県	21 PROVOLONE, SMOKED	96.9
	さけるモッツァレラ	CHEESE STAND	東京都	22 STRING CHEESE	97.9
	リコッタ(RICOTTA di San Francesco)	ITALCHEESE 合同 会社 Caseificio San Francesco	岐阜県	25 RICOTTA	97.6
	ブルーチーズ	アトリエ・ド・フロ マージュ	長野県	36 OPEN CLASS: CHEESES WITH BLUE MOLDING	95.05
金 賞	カマンベール・キヨミ	KAMIKAWA KITCHEN	北海道	38 CAMEMBERT	98.65
	カマンベールチーズ	加藤牧場	宮崎県	38 CAMEMBERT	97.1
	瀬棚-SETANA	CHEESEDOM	北海道	38 CAMEMBERT	95.45
	あわ	チーズの灯	徳島県	39 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES	96.35
	雪子	チーズ工房 乳い ーずの物語。	広島県	39 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES	98.375
	加藤牧場 ソフトチー ズ	加藤牧場 バッフ ィ	埼玉県	39 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES	95.8
	カマンベール 二世古 六花【rikka】	ニセコチーズ工房	北海道	39 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES	98.75
	プチ・プレジール	共働学舎新得農場	北海道	39 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES	95.925
	日本酒おおひなた	那須高原 今牧場チ ーズ工房	栃木県	40 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED	98.25

				CHEESES, FLAVORED	
銀賞	さくら	共働学舎新得農場	北海道	40 OPEN CLASS: SOFT- RIPENED CHEESES, FLAVORED	99.5
	神津スパイスゴードブラ ックペッパー	神津牧場	群馬県	46 GOUDA, FLAVORED	97.25
	ロビダイワ	ダイワファーム	宮崎県	55 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SOFT CHEESES	97.575
金賞	りんどう	那須高原 今牧場チ ーズ工房	栃木県	55 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SOFT CHEESES	99.525
	茂喜登牛-mokitoushi-	しあわせチーズ工房	北海道	55 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SOFT CHEESES	98.95
	有機グラスフェッド ま す	広内エゾリスの谷チ ーズ社	北海道	56 WASHED RIND/ SMEAR RIPENED SEMI-SOFT (SEMI- HARD)	98.075
	ラクレット	山田牧場 カーサビ アンカ	滋賀県	60 RACLETTE	96.175
	タカラのトケル	チーズ工房タカラ	北海道	60 RACLETTE	98.575
	age 02 Raclette	TOYO Cheese Factory	北海道	60 RACLETTE	96.2
	橙花・Toka	IL FIORETTO	大阪府	62 WINE/SPIRITS WASHED RIND/ SMEAR RIPENED CHEESES	88.4
	鼓動 Kodou	チーズ工房【千】 sen	千葉県	62 WINE/SPIRITS WASHED RIND/ SMEAR RIPENED CHEESES	96.85
	生チーズ	アトリエ・ド・フロ マージュ	長野県	69 OPEN CLASS: SOFT CHEESES	99.425
	ストラッチャテッラ (STRACCIATELLA di San Francesco)	ITALCHEESE 合同 会社 Caseificio San Francesco	岐阜県	69 OPEN CLASS: SOFT CHEESES	99.025
	bijin -八丈フルーツレモ ン-	エンケルとハレ	東京都	70 OPEN CLASS: SOFT CHEESES, FLAVORED	98.15
	ブラウンチーズ ルス カ	フィンランドの森チ ーズ工房メツァ・ ネイト	栃木県	73 OPEN CLASS: HARD CHEESES	97.525
	ブラウンチーズホエイキ ューブ	バウアーファーム	北海道	73 OPEN CLASS: HARD CHEESES	96.685
	秩父黒ビールチェダー	秩父やまなみチーズ 工房	埼玉県	74 OPEN CLASS: HARD CHEESES, FLAVORED	97.55
金賞	森のチーズ 長熟	チーズ工房 那須の 森	栃木県	76 "OPEN CLASS: HARD CHEESES WITH NATURAL RIND"	98.25

	ナチュラルスナッカー	木次乳業	島根県	77 OPEN CLASS: SMOKED SOFT & SEMI-SOFT CHEESES	98.1
金賞	ババロア・アラ・フレーズ	三良坂フロマージュ	広島県	97 SOFT GOAT'S MILK CHEESES, FLAVORED WITH SWEET CONDIMENTS	99.45
	ペケレ	キサラファーム	北海道	100 HARD GOAT'S MILK CHEESES	97.8