平成から令和へ　消費者から見た日本チーズの発展と展望

坂上　あき（NPO法人チーズプロフェッショナル協会）

チーズの日本の市場への本格的な導入が第２次世界大戦後であることは堂迫、小林両氏のご報告にもある通りである。その歩みがプロセスチーズから始まるということが伝統国とは大きく違っている点で、その後、製造の技術という科学的側面、食への取り入れられ方という文化的側面でも、日本は伝統国とは異なるユニークな発展を遂げている。

大手乳業会社が手がけるプロセスチーズは、安定性、保存性というプロセスチーズの利点を維持しながらも、ナチュラルチーズのような食感やおいしさを追求し、世界に誇る高品質なものを開発してきた。

一方、中小チーズ工房製、いわゆるアルティザンチーズは、当初は伝統国の技術の習得を目標としていたが、技術的にはすでに追いつき追い越すレベルに達している。さらに現在では確かな技術をベースに、日本の風土を活かした、あるいは日本人の口に合うチーズが続々と作られ、それらが海外でも高い評価を得ている。今後日本のチーズは、単に消費量が増えるだけでなく、本当の意味で日本の食生活に融合し、発展していくと考えている。