

日本のチーズの品質価値を社会へ伝えるためのご案内



JCQM | 日本チーズ 品質認証制度のご案内

国際鑑評基準に基づき、
日本のチーズの品質価値を社会へ伝えるために

日本のチーズは、地域の風土と乳の個性、
職人の技術と情熱によって、
多様で魅力的な発展を続けています。

JCQMは、国際鑑評基準に基づいて確認された
日本のチーズの品質価値を、
消費者、流通、飲食、教育、地域社会へ
わかりやすく伝えるための
品質認証・表示制度として整備を進めている取り組みです。

本資料では、全国チーズ鑑評会の社会的意義から、
JCQMの役割、そして日本のチーズ文化の未来までを、
わかりやすくご紹介します。

本冊子の内容

- 1 はじめに・実績ご案内 P.1
- 2 なぜ品質評価が必要なのか P.2
- 3 全国チーズ鑑評会の社会的意義 P.3
- 4 JCQMとは何か P.4
- 5 全国チーズ鑑評会・JCQM・ACAの関係 P.5
- 6 消費者・工房・地域にとっての価値/まとめ P.6
- 7 チーズを品質として見きわめる視点 P.7
- 8 日本のチーズを、世界に通じる品質文化へ。 P.8



発行：一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会

© フロマジェジャパン実行委員会 発行日：2026年6月5日

2 なぜ品質評価が必要なのか

日本のチーズは、いま大きな転換期を迎えています。

全国各地で、土地の風土、乳の個性、職人の技術、地域の文化を生かしたチーズが生まれています。

小規模な工房から生まれるチーズには、それぞれの土地の気候、牧場のあり方、乳の個性、職人の考え方、熟成への向き合い方が反映されています。

その一つひとつは、日本の食文化にとって大切な財産です。



一方で、消費者の立場から見ると、国産チーズの価値はまだ十分に伝わりきっていない面があります。

たとえば、次のような声があります。

どのチーズを選べばよいか
わからない。



価格の違いが
何に由来するのか
わからない。



国産チーズの
品質がどれほど
高いのか判断する
基準がない。



つくり手の努力や
技術が、消費者まで
十分に届いて
いない。



これまでチーズの価値を
伝える際には、「おいしい」
「珍しい」「人気がある」と
いった感覚的な表現に
頼ることが多くありました。



おいしさや好みはとても大切です。しかし、チーズの品質を社会へ伝えるためには、
感覚だけでなく、品質を説明するための共通言語が必要です。

チーズを品質として見る視点（国際鑑評基準に基づく共通言語）



香り



外観



組織



食感



味わい



熟成



余韻



欠点の有無



チーズとしての
完成度

こうした視点をもってチーズを見ていくことで、単なる好みではなく、品質として説明できる基盤が生まれます。
JCQMは、そのための制度です。

JCQMが目指すこと

つくり手の努力が見える化



工房の技術やこだわりを、国際鑑評基準に基づく評価によって見える化します。

消費者が安心して選べる環境



品質評価の視点を共有することで、消費者が日本のチーズをより安心して選べるようになります。

日本のチーズを社会全体で育てる



工房・地域・流通・飲食・教育・消費者が
つながり、日本のチーズ文化を社会
全体で育てていきます。

JCQMは、共通言語をつくり、日本のチーズの価値を社会へつなぐ架け橋となります。

3 全国チーズ鑑評会の社会的意義

品質を高め、産業を育て、消費者理解を深めるために、日本には『鑑評会』という仕組みがあります。

日本では、古くから酒・米・茶などの評価会が行われてきました。特に、清酒の「全国新酒鑑評会」は明治時代から続く歴史ある制度で、製造技術の向上と品質の現在地を確認する場として、産業の発展に大きく貢献してきました。

全国チーズ鑑評会も、この思想に準拠し、チーズの品質評価を通じて、製造技術の向上と社会理解の促進を目指します。



日本の伝統的な鑑評会の思想を受け継ぎ、チーズの未来へ。

全国新酒鑑評会



清酒を全国的に調査研究



製造技術と酒質の現状を確認



品質向上に資する鑑評会

鑑評会の
思想に準拠

品質向上のための
鑑評会思想

全国チーズ鑑評会



国際鑑評基準に基づく品質評価



チーズの品質の現在地を確認



製造技術の向上と
社会理解へつなぐ

鑑評会は、単なる順位争いではなく、産業全体の**品質向上**と**現在地の確認**のための仕組みです。

全国チーズ鑑評会が果たす役割

工房



自らのチーズの状態を客観的に知る機会

専門家の評価を通じて、強みや課題を確認し、製造技術の改善・向上につなげます。

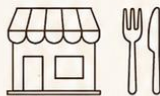
消費者



安心して選び、深く理解するための手がかり

評価結果の公開により、チーズの品質や魅力をわかりやすく知ることができます。

流通・飲食



チーズの価値を説明するための共通言語

評価の視点が共通言語となり、適切な提案や提供、価値伝達に役立ちます。

地域・教育



地域文化・食文化を育てる基盤

次世代の育成や地域の食文化の発展に寄与し、持続可能な産業の土台をつくります。



全国チーズ鑑評会は、日本のチーズを評価するためだけの場ではなく、**日本のチーズ文化を社会全体で育てていくための基盤**です。

JCQMは、この鑑評会で確認された品質価値を社会へわかりやすく伝える制度です。

4 JCQMとは何か

品質価値を社会へ伝えるための制度です

JCQMは、国際鑑評基準に基づいて確認された日本のチーズの品質価値を、消費者、流通、飲食、教育、地域社会へわかりやすく伝えるための制度です。

ここで大切なのは、JCQMが「おいしさのランキング」ではないということです。チーズのおいしさには、人それぞれの好みがあります。私たちは、好みを否定するのではなく、品質を見るための共通の視点を社会に広げていくことを目指します。

JCQMは、「一番おいしい」を決める制度ではありません。



JCQMが目指すこと



品質を正しく確認する

国際鑑評基準に基づき、香り・外観・組織・食感・味わい・熟成・余韻・欠点の有無・完成度などを総合的に評価します。



品質価値を社会へ伝える

評価された品質価値を、消費者や社会へわかりやすく伝えることで、国産チーズの理解と信頼を広げます。

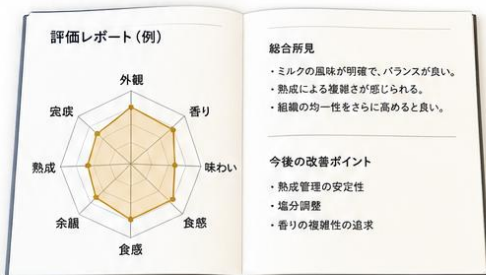


品質向上につなげる

工房が自らの品質の現在地を知り、次の技術向上や製品づくりにつなげることを支援します。

工房にとっての「品質カルテ」

全国チーズ鑑評会での評価は、工房にとって「品質カルテ」のような役割を持ちます。それは、順位をつけるためのものではありません。どこが優れているのか、どこに改善の余地があるのか、どの品質価値を社会へ伝えられるのか、次にどのような技術向上を目指すのか。その現在地を確認し、次の成長につなげるための大切な指標です。



JCQMは、つくり手の努力を評価し、その価値を社会へつなぐ制度です。

評価は終点ではなく、次の品質向上への出発点です。

評価の視点 (国際鑑評基準に基づく共通言語)



香り



外観



組織



食感



味わい



熟成



余韻



欠点の有無



チーズとしての完成度

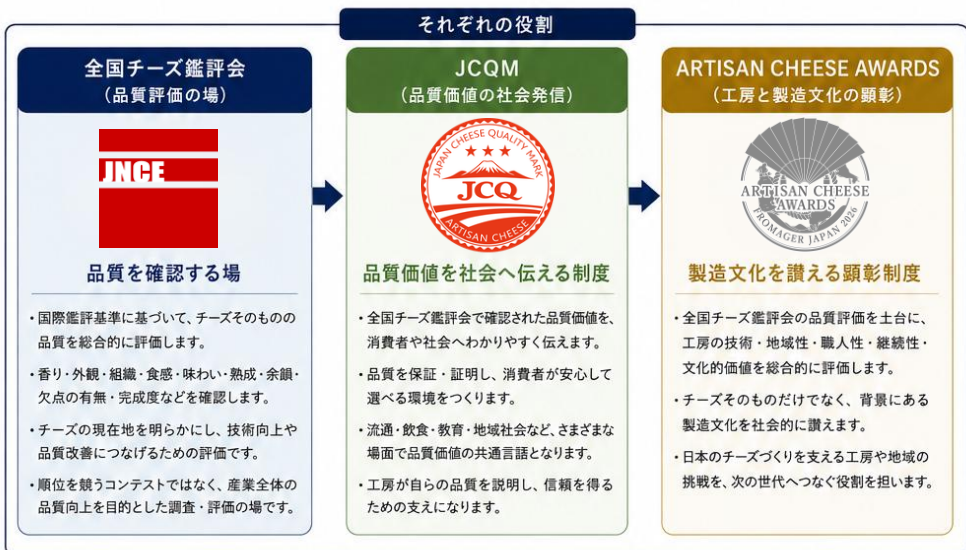
JCQMは、品質価値を社会へ伝え、日本のチーズ文化を育てていくための制度です。

5 全国チーズ鑑評会・JCQM・ACAの関係

3つの取り組みがつながり、日本のチーズ文化を育てます

全国チーズ鑑評会、JCQM、ARTISAN CHEESE AWARDSは、それぞれ役割が異なりながら、互いに連携しています。

品質を評価し、その価値を社会へ伝え、さらに工房と製造文化を顕彰する。この一連の流れが、日本のチーズを世界に通じる品質文化へと育てていきます。



3つの取り組みの違い(まとめ)

項目	全国チーズ鑑評会	JCQM	ARTISAN CHEESE AWARDS
主な目的	品質の現在地を評価・確認する	評価された品質価値を社会へ伝える	工房と製造文化を顕彰し、未来へつなぐ
対象	チーズそのもの(品質)	チーズの品質価値(証明・表示)	工房・地域・製造文化(人・技・想い)
基準	国際鑑評基準に基づく評価	全国チーズ鑑評会の評価結果	品質評価を土台にした総合的評価
性質	評価の場(調査・研究・研修)	認証・表示制度(信頼の橋渡し)	顕彰制度(文化の継承と発信)
社会への役割	品質向上の基盤づくり	消費者の理解と選択を支える	工房の挑戦を讃え、文化を育てる

評価し、伝える、讃える。この循環が、日本のチーズをより強く、より美しい文化へと育てていきます。

全国チーズ鑑評会・JCQM・ARTISAN CHEESE AWARDSは、三位一体の仕組みです。



6 消費者・工房・地域にとっての価値／まとめ

日本のチーズを、世界に通じる品質文化へ

JCQMは、つくり手の努力と技術を見える化し、消費者の理解と信頼へつなぎ、地域の個性と価値を社会の財産へと育てていく制度です。

チーズをつくる人、届ける人、学ぶ人、味わう人——

すべての人が同じ言葉で品質を理解し、支え合うことで、

日本のチーズ文化は、世界に誇れる未来へと進んでいきます。



それぞれに広がる価値



消費者にとって

- ✓ 国産チーズの品質を安心して選べる
- ✓ 品質の見方を知り、より深く味わえる
- ✓ つくり手や地域の背景を理解できる
- ✓ 日本のチーズ文化を応援できる



工房にとって

- ✓ 自らの品質を客観的に確認できる
- ✓ 改善点や強みを把握し、技術向上につながる
- ✓ 品質の価値を社会へ説明できる
- ✓ 販売・商談・広報で信頼を得やすくなる



地域にとって

- ✓ 地域の乳・風土・文化の価値が伝わる
- ✓ 観光・飲食・教育などへ波及する
- ✓ 地域ブランドや産業の活性化につながる
- ✓ 次世代へ受け継ぐ文化になる



JCQMがつくる未来の姿



高品質な乳が生まれる

酪農の質が高まり、乳の価値が向上します。



魅力あるチーズが生まれる

工房の技術が磨かれ、多様で高品質なチーズが生まれます。



品質が評価される

国際鑑評基準に基づく評価により、品質の現在地が明らかになります。



価値が社会に伝わる

JCQMを通じて、品質価値が消費者や社会へ伝わります。



文化として育つ

人と地域をつなぎ、日本のチーズ文化が未来へ受け継がれます。

まとめ | JCQMは、日本のチーズ文化を育てる共通言語です

- ✓ JCQMは、順位や優劣をつける制度ではありません。品質価値を伝えるための制度です。
- ✓ 全国チーズ鑑評会で品質を確認し、JCQMで価値を社会へ伝え、ACAで製造文化を醸成します。
- ✓ つくり手の努力が正しく伝わり、消費者が安心して選び、地域が誇れる未来をつくります。
- ✓ 日本のチーズを、世界に通じる品質文化へ——JCQMは、その第一歩です。



一緒に、日本のチーズの未来を育てていきましょう。



チーズには、つくり手の想い、土地の恵み、時間の積み重ねがあります。その価値を正しく評価し、伝え、未来へつないでいくことが、日本のチーズ文化を豊かにします。JCQMは、その架け橋となる制度です。

CAFAJ
Cheese Art Fromager Association of Japan

一般社団法人
日本チーズアートフロマージュ協会
Fromager Japan 実行委員会

つくり手の技術と努力を、消費者の理解へ。地域の個性を、社会の価値へ。
日本のチーズを、世界に通じる品質文化へ。

チーズを品質として見るための視点

「おいしい」を、もう一步深く味わうために

チーズの魅力は、香りや味わいだけではなく。

いくつかの視点を持つことで、チーズはより深く、より楽しく味わえます。

JCQMが大切にしているのは、チーズを難しく評価することではなく、

つくり手の努力や、乳の個性、地域の風土、熟成の時間を

消費者が少しずつ感じ取れるようにすることです。



1 香りを見る



ミルクの香り、草や牧場を思わせる香り、ナッツのような香り、発酵や熟成による複雑な香りがあります。そのチーズらしい香りがあるか、清潔感があるか、味わいと調和しているかを見ることが大切です。



2 外観を見る



チーズの形、表皮、色、カット面、乾燥の状態などを見ます。表面が美しく整っているか。そのチーズの種類にふさわしい状態か。外観は、つくり手の管理や熟成の状態を知る手がかりになります。



3 組織を見る



なめらかさ、弾力、気泡、水分の含み方、崩れなどを見ます。そのチーズの種類や製法にふさわしい組織であるかどうか、品質の大きなポイントになります。



4 食感を感じる



なめらかさ、ほろほろ感、弾力、口どけ、舌ざわりを感じます。温度や熟成状態によって食感が変わります。食感を意識すると、チーズの楽しみ方が広がります。



5 味わいを確かめる



塩味・酸味・甘味・旨味・苦味などのバランスを見ます。乳の甘みが感じられるか。塩味が強すぎないか。酸味や苦味が不自然ではないか。旨味や余韻につながっているか。これらを確かめることで、チーズの品質をより深く理解できます。



6 熟成を感じる



若いチーズのフレッシュで素直な魅力、熟成したチーズの香りや旨味、余韻の深まりを感じます。大切なのは、熟成が進んでいるかどうかだけでなく、そのチーズにとって適切な熟成であるかどうかです。



7 余韻を楽しむ



飲み込んだ後に口の中に残る香りや味わいを余韻といいます。余韻が心地よく続くチーズは、味わいに深みがあります。軽やかな余韻にも、心地よい魅力があります。



8 欠点の有無を知る



不自然な苦味・過度な酸味・異臭・過度な乾燥・組織の乱れなどは、製造や熟成の課題を示すことがあります。ただし、欠点を探すことが目的ではありません。良さを見つけ、課題を理解し、次の向上につなげることが大切です。



品質を見ることは、味わいを深く楽しむこと

「おいしい」だけで終わらず、なぜおいしいのか、どこに魅力があるのか、どんな乳や地域、職人の技術が感じられるのかを考慮することで、チーズの味わいはより深くなります。

JCQMは、専門家だけのものではありません。

消費者が日本のチーズをより安心して選び、より豊かに味わうための共通言語です。

ポイントは「比べて、感じて、楽しむこと」



比べる

いろいろなチーズを比べてみましょう。



感じる

香りや味わい、食感など五感で感じましょう。



楽しむ

自分の言葉で伝え合い、チーズの世界を広げましょう。

品質を見ることで、チーズはもっとおいしく、もっと楽しくなります。

さあ、あなたもチーズの魅力をもっと味わってみましょう。



日本のチーズを、世界に通じる品質文化へ。

つくり手の努力を、消費者の理解へ。地域の個性を、社会の価値へ。

日本には、豊かな自然と、個性あふれる生乳、
そして情熱を持ったつくり手があります。
その恵みと技術が重なって、
多様で魅力的なチーズが生まれています。

しかし、その価値は、まだ十分に伝わっていません。
JCQMは、全国チーズ鑑評会で確認された品質価値を、
社会へわかりやすく伝える制度です。

評価し、伝え、讃える。
この循環が、日本のチーズ文化をより強く、
より美しいものへと育てていきます。



JCQMがつなぐもの



つくり手と消費者をつなぐ

工場の努力と想いを、
消費者の安心と理解へ
つなぎます。



地域と社会をつなぐ

地域の風土や文化を、
社会の価値として
伝えていきます。



品質と信頼をつなぐ

品質評価を、安心して
選べるための
手がかりにします。



日本と世界をつなぐ

日本のチーズを、
世界に通じる
品質文化へ育てます。



未来へつなぐ

次の世代へ、豊かな
チーズ文化を
届けていきます。

一緒に、日本のチーズの未来を育てていきましょう。



選ぶことが、応援になる。
品質を理解し、良いチーズを選ぶことは、つくり手の励みになります。



味わうことが、理解につながる。
さまざまなチーズに触れることで、味わいの世界が広がります。



学ぶことが、文化を育てる。
チーズについて知ることで、より深く楽しむことができます。



伝えることが、輪を広げる。
あなたの言葉が、日本のチーズの魅力を多くの人に届けます。

JCQMは、専門家だけの制度ではありません。
つくり手、消費者、流通、飲食、教育、地域社会が、
同じ言葉で品質を理解し、
日本のチーズを支えていくための共通言語です。

日本のチーズを、もっと深く知る。
もっと安心して選ぶ。
もっと豊かに味わう。
そして、次の世代へつないでいく。
JCQMは、その第一歩です。

全国チーズ鑑評会・JCQM・ARTISAN CHEESE AWARDSは、三位一体の取り組みです。
日本のチーズ文化を、世界に誇れる未来へ。



CAFAJ
Cheese Art Fromager Association of Japan

一般社団法人 日本チーズアートフロマージュ協会
フロマージュジャパン実行委員会

発行：一般社団法人 日本チーズアートフロマージュ協会
フロマージュジャパン実行委員会

発行日：2026年6月5日

© フロマージュジャパン実行委員会

