



つくる想いに、
確かな
鑑評力を。



令和8年度

国産チーズ生産者対象の

鑑評力向上研修会

国際鑑評基準（ICES）を学ぶ



国際鑑評基準（ICES）は、官能評価の国際規格ISO 6658（評価方法の一般指針）・ISO 8586（評価者の選定・訓練）を参照し、チーズの外観・テクスチャー・風味を体系的に評価するための基準です。
本研修では、国際的な官能評価の考え方を学び、国産チーズの品質向上と、その価値を伝える力につなげます。

日々のチーズづくりで培った感覚に、
品質を確かめる視点を。

講義とチーズ鑑評実習

2026年10月より 全国8地域で計14回開催

主催：一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会（CAFAJ）

「美味しい」を、言葉にする体験。

国際鑑評基準体験コーナー



チーズを手に取り、説明を聞きながら特徴を確かめる来場者。

2026年6月、銀座で開催された「味覚の祭典・GINZA国際チーズ芸術祭」。

国際鑑評基準体験コーナーには、多くの来場者が参加しました。

チーズの外観や口あたり、香りそして味を順に確かめながら、その特徴を言葉にする体験。日頃の「美味しい」という感覚を手がかりに、チーズをより深く味わうための見方に触れる場となりました。



鑑評の視点を、工房の学びへ

同会場では、国際鑑評基準（ICES）を用いた全国チーズ鑑評会も開催。

令和8年度の研修会では、この視点を日々の製造や熟成の判断に結びつけます。

体験から広がる、3つの気づき。



美味しさの見方を知る

今まで「美味しい」で終わっていたチーズに、見方があることを知りました。外観や口あたり、風味を順に確かめると、同じ一口にも新しい発見があります。自分の好きな理由が分かり、チーズ選びが楽しみになりました。

名古屋市在住 M.Y 様



基準で読み解く面白さ

国際鑑評基準と聞くと難しそうでしたが、実際に食べ比べると面白く、夢中になりました。香りや食感の違いを手がかりに読み解くと、チーズごとの個性が見えてきます。普段とは違う味わい方を知る、新鮮な体験でした。

横浜市在住 R.T. 様



感じたことを言葉で共有する

同じチーズを味わっても、人によって気づくことが違うのが印象的でした。感じた風味や口あたりを言葉にして話すと、一人では見つけられなかった魅力に出会えます。家族や友人とも一緒にチーズを楽しんでみたいです。

東京都中央区在住 N.S. 様

国際鑑評基準（ICES）とは。

International Cheese Evaluation Standard

ICESは、原料乳の品質、チーズのタイプや製法の技術、熟成段階を踏まえ、その品質・状態・完成度を評価するための基準です。



そのチーズに合った見方で確かめる

チーズには、それぞれのタイプに応じた外観や組織、香り、味わいがあります。評価では、その特徴がどのように表れているか、各要素がどのように調和しているかを見ていきます。すべてのチーズに、同じ硬さや香りの強さを求めるものではありません。

評価の理由を、具体的な言葉にする

「好き」「おいしい」という感想を出発点に、どの特徴を捉えたのかを掘り下げます。一つひとつのチーズを基準に照らし、観察した特徴に沿って判断を伝える。それが、品質について話し合うための共通の土台になります。

外観・テクスチャー・風味を、丁寧に。

まずは目の前のチーズを観察し、感じたことを分けて捉えます。

研修では、主に次のような点を手掛かりに、評価の視点を学びます。



観察する項目	着目すること
外観	形、外皮の状態、断面の色や組織など。表面と内部に表れている特徴を確かめます。
テクスチャー	硬さ、弾力、なめらかさ、口の中でのほどけ方など。触れた感覚や口あたりを具体的に捉えます。
風味	香りの特徴と、酸味・塩味・うま味・苦味などの感じ方。香りと味のつながりや、全体のバランスを確かめます。

タイプと熟成段階を踏まえて

同じ特徴でも、チーズのタイプや熟成段階によって意味は変わります。

観察した事実を整理し、そのチーズにふさわしい状態かどうかを考えることが大切です。

見つけた特徴を、評価の言葉へ。

講義で評価の考え方を学び、実際のチーズを用いた鑑評実習で確かめます。

大切なのは、点数だけで終わらせず、判断につながった特徴を捉えることです。



実習で意識したい、三つのこと

- | | |
|----------|------------------------------------|
| ① 観察する | 外観、テクスチャー、風味を順に確かめ、気づいた特徴を捉えます。 |
| ② 言葉にする | 「どこが」「どのように」感じられたのかを、具体的に表します。 |
| ③ 理由を考える | 観察した特徴をタイプや熟成段階と照らし合わせ、評価の理由を考えます。 |

研修で得た気づきは、記録し、話し合うことで工房の力になります。いつもの製品を一つ選び、観察した特徴を書き留めてみましょう。

記録しておきたいこと

製品名・製造日・熟成日数・鑑評日
外観・テクスチャー・風味で気づいた特徴
そう判断した理由と、次に確認したいこと

記録の例

「前回より中心部がかために感じられた。熟成日数や試食時の条件を確認し、製造・熟成の記録と合わせて見直したい。」

違いを感じても、観察だけで原因を決めず、製造・熟成の記録と合わせて考えます。仲間と判断が異なるときは、注目した特徴を確かめましょう。

初めての方にも、学びを深めたい方にも。

鑑評を学ぶ目的は、
経験によって少しずつ異なります。
今のご自身の課題を思い浮かべながら、
研修で確かめたいことを見つけてください。



初めて受講する方へ

外観・テクスチャー・風味のどこに注目するか、感じた特徴をどう整理するか。
日々の経験と結びつけながら、観察の基本を学びます。
まずは、普段「なんとなく」と感じている違いを言葉にすることから始めましょう。

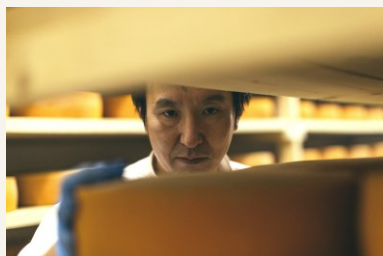
令和7年度研修会を受講した方へ

前回（令和7年度）の学びを工房でどう使ったか、判断に迷うのはどのような場面か。
ご自身の経験を振り返り、評価の理由や記録の仕方を改めて確かめる機会にしてください。
同じ評価項目でも、経験を重ねることで見えてくる点があります。

「熟成の状態をもっと説明できるようになりたい」「仲間と判断をそろえたい」。
そんな一つの問いを持つことが、学びを工房へ持ち帰るきっかけになります。

“共通言語”としての鑑評軸を、日本に。

各地域のフロマジェ・チーズ職人からの期待の声



ニセコチーズ工房有限会社
代表取締役・チーズ職人

近藤 裕志 さん

製造でどちらが良いか迷った時、コンテストの出品で説明をどう書いて良いか分からない時、お客様にどう説明してよいか分からない時、沢山ありませんか？

いずれもチーズを評価する力が必要だと考えています。私もこの会に参加することで今まで養ってきた製造力に判断力と表現力をプラス出来ればと思っています。



新利根チーズ工房 代表

西山 厚志 さん

「自分のチーズはどのように美味しいのか」を
語彙力総動員して伝えるけれど、上手く伝わらない。

「自分のチーズは海外でも通じるのか」を知りたくて、
でも海外での美味しさの基準がわからない。

この鑑評力向上研修会は、
そんな悩みを真向から受け止めてくれるとのこと。

令和7年度の受講者の声から

比較による着眼点の理解、外皮や組織の見方、鑑評を製造に生かす視点が、
公式開催レポートの感想に挙げられています。



令和7年度の受講者の声はこちらから

鑑評の歴史と

JCQMの日本チーズ品質認証制度の役割

国が育んだ、品質向上のための鑑評

明治時代、国は産業振興のため、製品を評価し技術の向上につなげる取り組みを進めました。1904年に大蔵省醸造試験所を設置し、1911年には第1回全国新酒鑑評会を開催。品質を専門的に見極め、評価をつくり手へ返す鑑評の歩みが、今日まで受け継がれています。

2021年の人材育成から、2026年の全国鑑評へ

全国新酒鑑評会の初開催から110年に当たる2021年、CAFAJはその精神を受け継ぐ「チーズ鑑評士®」認定制度を導入。2026年6月に全国チーズ鑑評会を開催しました。評価を生産者へ返し、長所や課題を次のチーズづくりに生かします。こうした鑑評による品質評価を、生産者だけでなく消費者にも伝えるために設けられたのが、JCQM日本チーズ品質認証制度です。

JCQMで、品質を社会へ

同じ2026年6月に始まったJCQM日本チーズ品質認証制度では、全国チーズ鑑評会で国際鑑評基準に基づく14点以上の品質評価に到達し、所定の登録を完了した対象チーズに認証マーク（JCクオリティマーク）を表示できます。

消費者が品質を知り、選ぶための目印となります。

この研修で学ぶ鑑評力は、品質を高め、その価値を伝えるための力です。



読売新聞社が発行する、日本最大級の英字日刊紙『THE JAPAN NEWS』に全国チーズ鑑評会及びJCQMのことが掲載されました

令和8年度 国産チーズ生産者対象の 鑑評力向上研修会



協力：アトリエ・ド・フロマージュ

日々のチーズづくりで培った感覚に、品質を確かめる視点を。

外観・テクスチャー・風味を丁寧に読み取り、評価した理由を言葉にする。

製造・熟成の現場で活用できる鑑評力を、講義とチーズの鑑評実習を通じて学びます。

全国チーズ鑑評会の実践を、工房の学びに

2026年6月、「味覚の祭典」で全国チーズ鑑評会を実施しました。

本研修では、その基盤となる国際鑑評基準（ICES）を学びます。製品の良好な特徴や改善を要する点を把握し、日々のチーズづくりを見直すための判断力を養います。

研修で学ぶこと

- 01 外観や断面、組織・口あたり、香り・味わいを観察する
- 02 チーズのタイプに応じた特徴と、改善を要する状態を理解する
- 03 評価の理由を言葉で記録し、他者と共有する
- 04 評価結果を、製造・熟成の見直しに生かす

お申し込みのご案内

研修会のお申込みは、当協会のHPの研修会ご案内ページまたはFAXから受け付けております。研修会は1日完結の3部構成です。令和8年度は第1部～3部のセット受講の鑑評研修となります。最新情報・各回の日程・詳細・申込締切については下記のQRコードからご確認ください。

- 研修内容：国際鑑評基準について学び、8種のチーズの試食と共に鑑評の実習を予定。
- 定員：各地会場受講：15名／各会場1工房（1社）あたり2名までですが空きがあればご受講可。
東京開催のオンライン受講：20名
- 対象：国産チーズの製造従事者、国産チーズの技術研究従事者、
チーズ流通・販売・サービス従事者
- 受講料：無料
- オンライン受講の方のチーズ送料：無料
- 試食チーズ代：お一人あたり4,320円(税込)

研修会開催スケジュール

各日程とも、鑑評第1部・第2部・第3部と開催します。 受付開始 14:00～ / 研修終了予定 17:00

鑑評第1部 時間：14:20～15:00 | 鑑評第2部 時間：15:20～16:00 | 鑑評第3部 時間：16:20～17:00

開催日程	開催地方&地域	会場（最寄り駅） *定員：会場受講各回15名・オンライン受講20名
2026/10/20(火)	北海道 旭川	旭川市／フルーツ会議室（JR旭川駅徒歩3分）
2026/10/21(水)	北海道 札幌	札幌市／ZOU CREATIVE KITCHEN（札幌市営地下鉄東西線 バスセンター前駅徒歩1分）
2026/10/22(木)	北海道 十勝	新得町／共働学舎新得農場 カリンパニ（JR新得駅）
2026/10/26(月)	関東 東京	中央区／CAFAJチーズ芸術センター（JR馬喰町駅／小伝馬町駅）*会場受講&オンライン受講可能
2026/10/30(金)	関東 那須	那須塩原市／那須塩原市まちなか交流センター「くるる」（JR黒磯駅徒歩2分）※時間が異なります。 受付開始13:00～ 第1部：13:20～14:00 第2部：14:20～15:00 第3部：15:20～16:00
2026/11/2(月)	東北 仙台	仙台市／INTILAQ東北 イノベーションセンター内（クラスルーム2） （仙台市営地下鉄東西線卸町駅北1出口より徒歩5分）
2027/1/12(火)	東海 名古屋	名古屋市／レンタルスペース MADOKA 名古屋駅 新幹線口店（JR名古屋駅徒歩3分）
2027/1/13(水)	関西 大阪	大阪市／Cheese Dining ItaRu（阪急宝塚線三国駅徒歩3分）
2027/1/19(火)	九州 熊本	熊本市／未来会議室 桜町店（熊本桜町バスターミナル徒歩1分／熊本市電花畑町徒歩3分）
2027/1/20(水)	九州 福岡	福岡市／天神FRIENDSVIII（福岡市営地下鉄七隈線天神南駅徒歩1分）
2027/1/26(火)	中国 出雲	出雲市／出雲商工会議所（会議室301）（JR出雲市駅より徒歩約25分、タクシー5分）
2027/1/27(水)	中国 岡山	岡山市／岡山駅西口会議室 Think Room 奉還町商店街（JR岡山駅徒歩5分）
2027/2/1(月)	関東 東京	中央区／CAFAJチーズ芸術センター（JR馬喰町駅／小伝馬町駅）*会場受講&オンライン受講可能
調整中	甲信越 長野	調整中

お問い合わせ

一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会（CAFAJ）

E-mail：info@cheeseart-fromager.jp TEL：03-6264-0530

受講条件や参加方法について不明な点がございましたら、事務局へお問い合わせください。

鑑評力向上研修会

お申込み・詳細はこちらから



工房の経験を、次のチーズづくりへ。



つくり手が日々重ねている工夫と経験。

その価値を、品質を確かめる言葉で共有していく。

鑑評の学びを、明日の製造と熟成につなげていきましょう。

令和8年度 国産チーズ生産者対象の 鑑評力向上研修会

主催 一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会

後援 独立行政法人農畜産業振興機構

令和8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)



一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会
Cheese Art Fromager Association of Japan (CAFAJ)

チーズ芸術センター (CHEESE ART CENTER)
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町16-2 東事協ビル2F
Mail : info@cheeseart-fromager.jp TEL&FAX : 03-6264-0530



鑑評力向上研修会

お申込み・詳細はこちらから