チーズを知り、見極め、価値を伝える専門職

フロマジェという仕事

フランス・スイスの職業文化から学び、
日本で育てるチーズの専門職

CAFAJ

THE ART OF CHEESE

フロマジェ職業認証制度

一つのチーズの向こうに、
土地と乳と、人の仕事がある。

チーズを選ぶとき、誰に相談しますか？

チーズ売場やレストランで、たくさんの種類を前に
迷った経験はありませんか。

どのチーズが自分の好みに合うのか。
今が食べ頃なのか。
家庭ではどのように保存すればよいのか。
料理や飲み物には、どのようなチーズが合うのか。

チーズには、産地、原料乳、製法、熟成期間、
保存状態によって、それぞれ異なる個性があります。
その個性と状態を見極め、食べる人の目的や
好みに合わせて提案する専門職が、フロマジェです。

チーズの疑問に、知識と実践力で応える専門職。

フロマジェとは
チーズと人をつなぐ専門職です

フロマジェは、チーズの名前や産地を知る人というだけではありません。
乳からチーズが生まれる仕組みを理解し、製造や熟成による変化を読み取り、
品質と状態を見極めます。
さらに、適切に保存し、カットし、提供し、料理や飲み物との組合せを考え、
生産者や地域の背景を消費者へ伝えます。
フロマジェは、チーズをつくる人と、食べる人をつなぐ専門職です。

見極める。管理する。選ぶ。提供する。伝える。創造する。

見極める
品質、熟成、食べ頃を
判断する

管理する
温度、湿度、衛生、
保存状態を整える

選ぶ
目的、嗜好、料理に
合うチーズを選ぶ

提供する
適切にカットし、
最良の状態で届ける

伝える
生産者、土地、製法、
文化を伝える

創造する
料理、盛付け、空間に
新たな価値を
生み出す

フランス
職務に応じて専門性を磨く

フランスでは、チーズに関わる仕事が、職務に応じて整理されています。
乳からチーズを製造する専門職と、チーズを選び、管理し、販売し、
消費者へ価値を伝える専門職が、それぞれの役割を深めています。

Fromager｜フロマジェ

乳からチーズを製造する専門職です。
原料乳の受入れ、凝固、成形、加塩、
熟成、品質管理、包装など、チーズ
製造工程全体に関わります。

主な役割

- 原料乳を確認する
- チーズを製造する
- 熟成を管理する
- 品質を確認する
- 製造技術を継承する

Crémier-fromager｜クレミエ・フロマジェ

チーズや乳製品を選定し、保管し、
カットし、販売・提供する専門職です。
チーズの状態を見極め、消費者の
用途や好みに合わせて提案し、
生産者や地域の価値を伝えます。

主な役割

- チーズを選定する
- 保存状態を管理する
- 適切にカットする
- 消費者へ提案する
- 文化や背景を伝える

乳からチーズへ → チーズから消費者へ

**フランスでは、製造する職業と、価値を届ける職業が、
それぞれの専門性を深めています。**

スイス
実務を重ねながら専門職へ進む

スイスでは、企業での実務教育と職業学校での学習を組み合わせながら、
基礎段階から上位専門職へ進みます。
チーズや乳製品の製造技術に加えて、品質管理、衛生、組織運営、人材育成までを
段階的に身につけます。

1 AFP｜基礎実務

乳の受入れ、製造補助、設備操作、洗浄、衛生、包装など、
製造現場の基本を身につけます。

2 CFC｜専門技術

乳からチーズや乳製品を製造し、工程、品質、保存性、
衛生状態を総合的に管理します。

3 BF｜管理・指導

製造計画、品質保証、工程改善、製品開発、
人材指導などを担います。

4 DF｜上位専門職

製造、品質、組織管理、人材育成、技術継承を
総合的に担います。

学ぶ。実践する。経験を積む。次の専門段階へ進む。

日本に必要な
フロマジェの職業能力

日本では、国産チーズの製造、熟成、販売、飲食、教育、品質評価、
商品開発、創作など、チーズに関わる仕事が広がっています。
それぞれの現場では、専門知識に加えて、品質を見極める力、
安全に扱う力、価値を説明する力が求められます。
CAFAJは、日本のチーズ産業と食文化に必要な職業能力を、
一つの体系として整理しています。

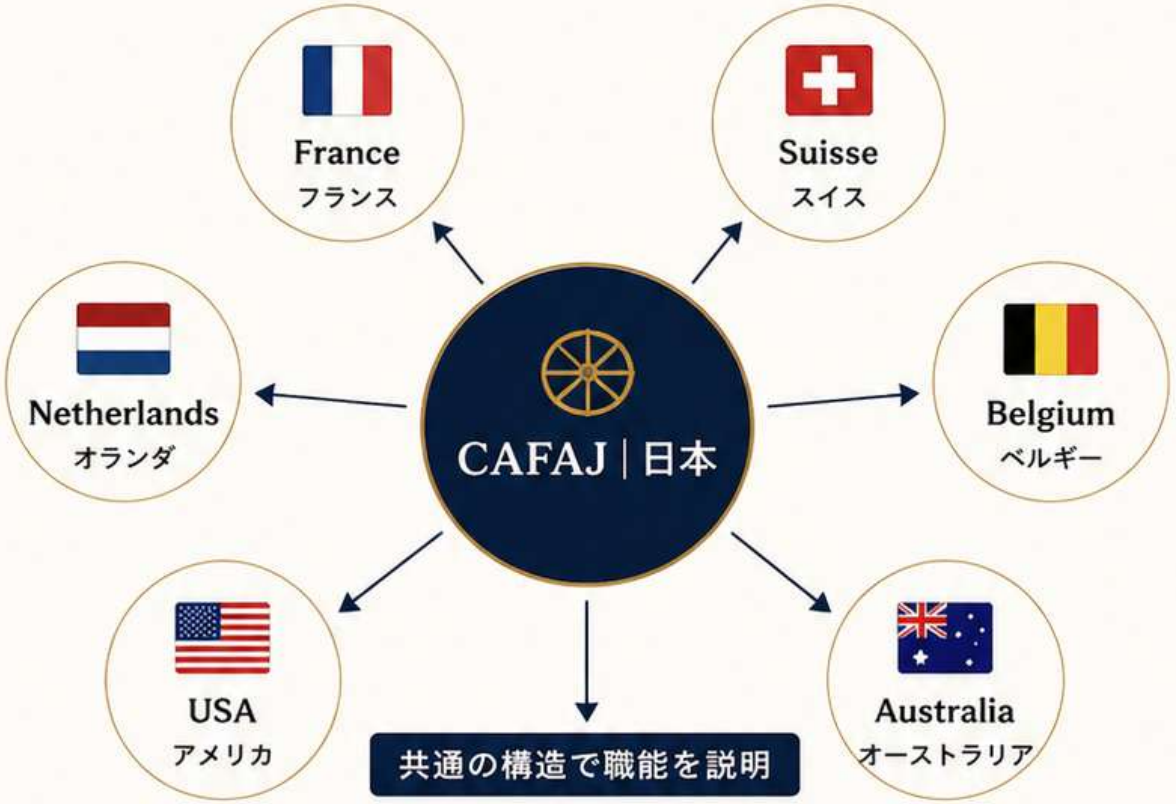
日本の現場に必要な力を、
日本の職業認証として体系化する。

国際的な職業構造から学び、日本の職能を証明する

CAFAJは、フランス及びスイスの職業構造を国際的な参照軸とし、フランス・スイスの政府関係三機関の後援のもと、ISO/IEC 17024の考え方に準拠して、日本において類例の少ない国際参照型の職業認証制度を運用する、国際規格準拠型の職業認証機関です。

ERテスト、BAND判定、RPL・EPLによる経験及び学習歴の参照、段階別履修並びに専門職別認証を通じて、日本で形成されたフロマジェの職業能力を体系的に可視化します。

認証者には、修得した教養、専門能力、実務経験、到達段階及び担うことのできる職務を明示した職能証明を発行し、フランス、スイスをはじめ、オランダ、ベルギー、アメリカ、オーストラリアなど、異なる職業制度を持つ国々においても、その能力を共通の構造で説明できる基盤を形成します。



日本で培った職業能力を、世界に説明できる形へ。

学びから職業能力へ
三つの認証段階

CAFAJのフロマジェ職業認証制度は、基礎認証、能力認証、
職業認証の三段階で構成されています。
知識を学び、観察・判断する力を身につけ、
実際の職務を担う専門能力へと進みます。

1 基礎認証

CHEESE DIPLOMA
Level 1・Level 2

チーズの歴史、乳の科学、製法、
分類、熟成、保存、衛生、官能表現、
選び方、提供の基本を学びます。

2 能力認証

チーズエキスパート
チーズ鑑評士®

チーズの外観、組織、香り、味わい、
熟成状態、保存状態を観察し、
品質と特徴を根拠をもって
説明する力を形成します。

3 職業認証

4専科

販売・提供、熟成・品質管理、
製造・職人技術、創作・表現など、
実際の職務を担う専門能力を
認証します。

知ることから、判断することへ。
判断することから、職務を担うことへ。

フロマジェ職業認証
4つの専門職

1 | クレミエ・フロマジェ

選び、届け、価値を伝える

チーズの選定、保存、カット、販売、
提供、接客、商品説明を担います。
品質と状態を見極め、消費者の目的や
好みに応じて適切に提案します。

2 | アフィヌール・フロマジェ

熟成を見守り、食べ頃を見極める

温度、湿度、表皮、組織、香り、味わい
を観察し、熟成状態、品質、提供時期を
判断します。

3 | アルティザン・フロマジェ

乳からチーズを生み出す

原料乳、凝固、成形、加塩、熟成、
衛生、品質管理など、チーズ製造に
必要な職人技術を担います。

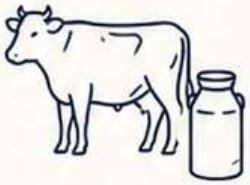
4 | フロマジェ・クレアトゥール

チーズから新しい価値を創造する

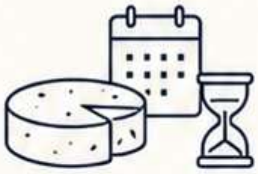
料理、盛り付け、カット、季節、文化、
空間、感覚表現を組み合わせ、
新しい食体験を創出します。

選ぶ。熟成させる。つくる。創造する。

フロマジェに求められる12の職業能力

1. 

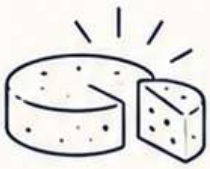
乳からチーズが
生まれる仕組みを理解する

2. 

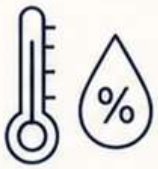
製造と熟成による
変化を理解する

3.

チーズの品質と
状態を観察する

4. 

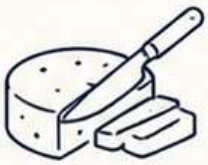
食べ頃を見極める

5. 

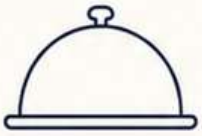
適切な温度と環境で
保存する

6.

衛生と安全を守る

7. 

目的に合わせて
適切にカットする

8. 

最適な状態で提供する

9.

香り、味わい、組織を
言葉にする

10.

品質と個人の好みを
整理する

11.

生産者、土地、
文化を伝える

12.

新しい楽しみ方と
価値を創造する

フロマジェの専門性は、知識の量だけで形成されるものではありません。
チーズを観察し、判断し、安全に扱い、その価値を相手に合わせて伝える力によって形成されます。

知識を、人のために使える力へ。

一人ひとりの経験を生かす認証までの流れ

CAFAJの認証制度では、一人ひとりの知識、経験、学習歴を確認します。
現在の状態を把握し、必要な学習と履修を積み重ね、
専門職として担うことのできる職務を認証します。

1 ERテスト

現在の知識、観察力、品質理解、
保存・衛生への理解を確認

2 BAND判定

現在の到達状態と、
次に進む学習段階を確認

3 RPL・EPL参照

職務経験、実務実績、
教育歴、学習歴を参照

4 段階別履修

必要な知識、判断力、実践力、
専門能力を形成

5 専門職別認証

担うことのできる職務と
到達段階を認証

用語説明

RPL：これまでの職務経験や実務実績を確認する仕組み
EPL：これまでの教育歴や学習歴を確認する仕組み

これまでの経験を生かし、次の専門段階へ進む。

職能証明

資格名だけでなく、何ができるかを示します

CAFAJは、認証者に対して、修得した教養、専門能力、実務経験、到達段階、担うことのできる職務を明示した職能証明を発行します。
職能証明は、認証者が「何を学び、どの能力を身につけ、どの職務を担うことができるか」を具体的に示すものです。

学んだこと

修得した教養や
学習内容を
明示します。

経験したこと

実務経験や
実績を確認し、
参照します。

CAFAJ
フロマジェ職業認証制度

職能証明書

認証者氏名	山田 太郎 様
認証区分	アフィヌール・フロマジェ
修得した教養	チーズの歴史、乳の科学、製法、熟成、保存、衛生、官能表現、食文化、コミュニケーション等
確認された専門能力	品質・熟成状態の観察と判断、保存管理、カット技術、提案・接客、料理・飲料との組合せ提案、価値説明力 等
参照された実務経験	チーズ専門店勤務 6年、熟成管理業務 3年、テイスティング評価の実務経験 等
到達段階	能力認証レベル 2（上級）
担当可能な職務	チーズの熟成・品質管理、選定・提案、カット・提供、接客・販売、教育・普及活動のサポート 等
評価及び認証の経路	ERテスト → BAND判定（B2）→ RPL・EPL参照 → 段階別履修 → 能力認証 → 本認証
発行日	2026年6月30日
管理情報	認証番号：CAFAJ-AF-26-0001 有効期間：2026年6月30日 ～ 2031年6月29日

CAFAJ 理事長
Toshiharu Kaneko
金子 敏春

CAFAJ フロマジェ職業認証制度

できること

確認された
専門能力や
判断力を示します。

担える仕事

担当可能な職務や
現場で果たす役割を
明示します。

肩書だけではなく、
職務と能力を具体的に証明する。

認証されたフロマジェがいることで、チーズはもっと安心で豊かになります

フロマジェ職業認証は、消費者が安心してチーズを選び、適切に保存し、
最もおいしい状態で楽しむための仕組みです。

1

品質を見極めてもらえる

チーズの状態、熟成、保存状況を確認してもらえます。

2

食べ頃を知ることができる

今すぐ楽しむチーズ、少し待つチーズを知ることができます。

3

適切な保存方法が分かる

家庭での包み方、温度、保存期間について助言を受けられます。

4

好みに合った提案を受けられる

味わい、香り、食感、料理、飲み物に合わせて選んでもらえます。

5

生産者の背景を知ることができる

土地、乳、製法、地域文化、職人の思いを知ることができます。

6

安全に、よりおいしく楽しめる

衛生、カット、提供温度を含め、最良の状態で楽しめます。

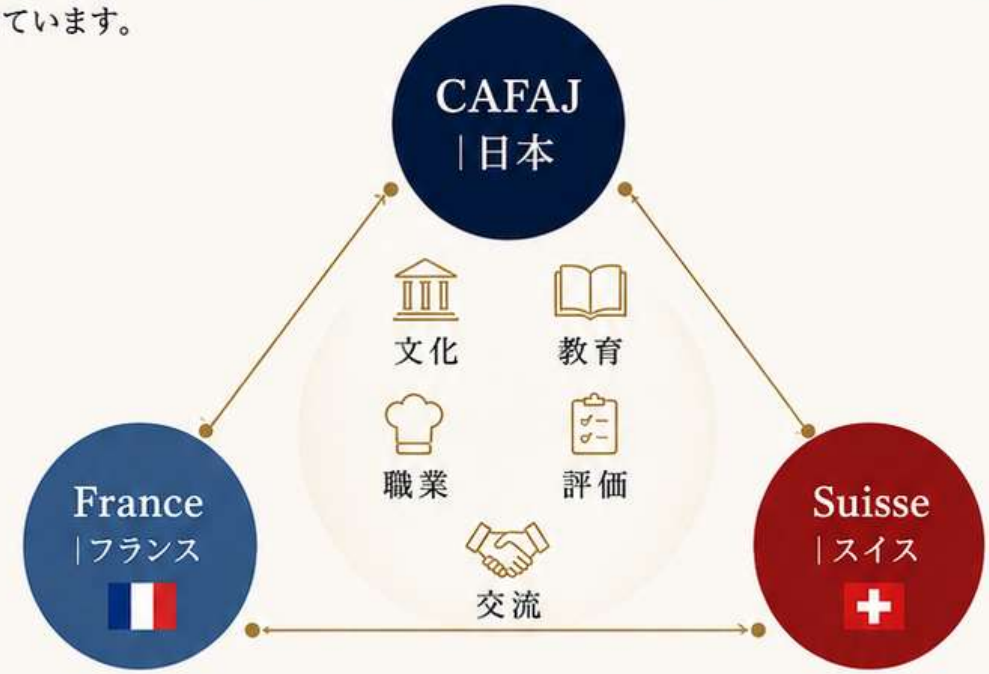
フロマジェ認証は、消費者の安心と豊かな食体験につながります。

フランス・スイスとの継続的な文化・職業交流

CAFAJの教育・認証活動は、在日フランス大使館、アンスティチュ・フランセ日本及び在日スイス大使館の後援のもとで展開されています。

三機関の後援は、CAFAJがフランス及びスイスの食文化、職業文化、教育思想から継続的に学び、日本に必要な職業能力を形成する重要な基盤となっています。

また、公使、農務参事官をはじめとする関係者から寄せられた期待と評価を受け、THE ART OF CHEESEを中心とするフロマジェ職業認証制度の社会的実装を進めています。



掲載機関

在日フランス大使館
アンスティチュ・フランセ日本
在日スイス大使館

国際的な学びを、日本の職業能力へ。

CAFAJが目指す社会

つくる人、届ける人、味わう人がつながる社会へ

一つのチーズには、土地、乳、気候、技術、時間、職人の判断が重なっています。
その価値が消費者へ届くためには、チーズの状態を見極め、適切に管理し、
生産者の思いとともに伝える専門職が必要です。

CAFAJは、生産者、フロマジェ、消費者が互いに理解し合い、
日本のチーズ文化が持続的に発展する社会を目指しています。

品質向上　文化継承　消費者理解　地域価値　産業発展

チーズを通じて、
人と地域と文化をつなぐ。

一つのチーズの向こうに、
土地と乳と、人の仕事がある。

CAFAJは、その価値を見極め、
正しく伝える専門職を育てています。

一般社団法人
日本チーズアートフロマジェ協会｜CAFAJ

THE ART OF CHEESE
CAFAフロマジェ職業認証制度

公式ウェブサイト
https://cheeseart-fromager.jp/

問い合わせ先
info@cheeseart-fromager.jp

発行
一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会

発行年月
2026年7月25日

後援

在日フランス大使館
アンスティチュ・フランセ

在日スイス大使館

© CAFAJ. All Rights Reserved.