

USチーズギルド

インストラクター育成に注力

米国産チーズのさらなる拡売へ

アメリカ乳製品輸出協会（USDEC）が2019年に設立した下部組織USチーズギルドは、米国産チーズの輸出推進を主な活動としている。アメリカは年間約600万トンを生産する世界最大のチーズ生産国であり、安定した供給力と優れた品質、最新の技術開発力が強みだ。21年度の輸出量は40万4

675トンで、特に対日輸出量は5年連続で前年を上回っており、3万8000トンを記録。さらなる需要増に向け、このほど新たな世界向けプロモーション「グローバル・インストラクター・カンファレンス」を実施した。

（まとめ 小倉泉弥）



アントニオ・エル・コリー氏（USチーズギルド主宰・料理プログラム「MENA」ディレクター）

た。韓国、メ

「初のインストラクター講座でより深い知識を広める」
USチーズギルドの主な活動は、「チーズプロフェッショナル認定プログラム」（USA Cheese Specialist Certification Program）だ。米国産チーズの品質や多様性について、世界的に認知度を高めることを目的とする。「米国産チーズの職人技、品質、革新性、多様さ、汎

用性などの特長を伝え、米国産チーズに対する従来の認識を刷新していく」（ギルド）。プログラムの対象は、輸入業者、流通業者、小売業者、料理学校の生徒、プロの料理人などで、世界の専門料理学校や大学9校と提携した専門的な研修カリキュラムをワークショップ形式で提供する。今日までに1400名以上の業界関係者がプログラムを修了し、スペシャリストの認定

る。そして今年 は、初となる「グローバル・インストラクター・カンファレンス」を開催した。韓国、メ

具体的な訪問先は、アメリカにおけるスペシャリティチーズの隆盛をけん引するメーカーや酪農家（別表）。「彼らはファーム・トゥ・テーブルを標榜するオーガニックチーズ生産に特化している。アメリカの酪農家たちが、環境管理、持続可能性、牛の健康と福



訪問先	特徴
Schreiber Foods	ナチュラルチーズとプロセスチーズの顧客のブランドリーダー
Emmi Roth	受賞経験を持つ特製チーズの筆頭メーカー
Sartori	昔ながらのチーズとアメリカ産オリジナルチーズを生産
Point Reyes Farmstead Cheese Company	アメリカで最も親しまれているチーズを生産
Bivalve Dairy	小規模な牧草地ベースの放牧酪農を営む
Cowgirl Creamery	女性によって所有・運営
The Culinary Institute of America	名門料理大学





社などについていかに取り組んでいるか、深い理解が得られるだろう。このカンファレンスでの経験を通じて、インストラクターは自国での米国産チーズの大使として、ますますの活躍が期待されるだろう」。

量の低減、肥料管理システムへの投資による水使用量の低減、メタン消化器の構築による再生可能エネルギーの生成、ソーラーパネルの使用などを行っている。

カンファレンスに参加した、シェフのアントニオ・エル・コリー氏は、「全米産チーズ」の生産が非常に優れたチーズの生産が可能となっている」と述べた。

世界的に評価が高まるアメリカでは多様で革新的なチーズを供給しており、何世代にも渡る経験が生み出す優れた品質で、高い評価を獲得している。アメリカならではの創造性と職人技により、伝統にとらわれることなく、常に境界を押し広げてきた。最高品質で革新的な製品として認められ、その評価はいまや世界水準だ。

中でもアルチザナル・チーズ生産者は世界最高品質のチーズを生産し、先日発表された「ワールド・チーズ・アワード」では、合計133賞(スーパードールド賞4、ゴールド賞15、シルバー賞40、ブロンズ賞74)を受賞したほか、「ワールド・チャンピオン・シッ

プ・チーズ・コンテスト」でもトップクラスの賞を受賞。「手作りであれ、最先端生産施設で作ったもので

あれ、全ての米国産チーズは細心の注意を払いつつ造られており、情熱が込められた仕事の賜物だ。」



米国産チーズや US チーズギルドのイニシアチブに関する詳細は以下

[Instagram]

<https://www.instagram.com/cheesefromtheusa.jp/>

[Facebook]

<https://www.facebook.com/cheesefromtheusa.jp>



[Instagram]



[Facebook]

