

年表

西暦	元号	事項	出典
1875	M8	北海道開拓使七重開墾場にてエドウィン・ダンの指導によりレンネット凝固型チーズを試作。実際の試作は迫田喜二、湯池定基ら	迫田喜二、乾酪製法記、1877
1877	M10	8月に東京で開催された第1回内国勸業博覧会に真駒内のチーズを出品し入賞	(1)
1900	M33	トラピスタ修道院にてポー・サリュエタイプチーズ製造	(1)
1911	M44	虻田郡倶知安村 大石平五郎がチーズ製造との記録	(3)
1914	T3	橋本左五郎の主唱で札幌市苗場町393に北海道煉乳(株)が設立 当時の役員には宇都宮仙太郎も取締役として参画	(4)
1916	T5	北海道煉乳(株)は函館の棧橋食堂にて小型のブリックチーズを販売するも無関心 札幌市内のビアホールでつまみとして販売するも、臭くて食えないと不評 チーズは消化が悪く、悪臭がする。しかし、慣れれば忘れられない味となる、と記載	(4) 伊藤一次、三上正毅、安価滋養食物の研究、実業之日本社、1916
1918	T7	開道五十年記念北海道博覧会に北海道煉乳(株)が道産エダムチーズとブリックチーズを出品しエダムチーズが銅賞を得る	(6)
1924	T13	出納陽一が上野幌に自分の牧場を開設	(7)
1925	T14	北海道製酪連盟創立(酪連) 出納陽一の上野幌牧場は北海道製酪連盟創立と同時に譲渡 中央工場(札幌)にて手作りによるブリックチーズとチェダーチーズの試作を開始	(1)
1927	S2	北海道煉乳(株)は社名を大日本乳製品(株)に改名 森永乳業は三島工場にてチーズの開発を開始	(4) (8)
1928	S3	大日本乳製品(株)がネスレと業務提携 酪連の茨木丈夫がブリックチーズの試作開始 酪連がデンマークより輸入した小型充填機を用い、国産初のプロセスチーズ「風車印」を札幌五番館デパートにて発売。但し、「牛乳と日本人」(雪印乳業株式会社広報室編、1988)には「風車印」の発売は昭和7年と記載	(4) (1) (1)
1929	S4	大日本乳製品(株)はネスレとの提携解消 酪連はナチュラルチーズに副原料を加え加熱溶融したピメントチーズを発売したが、 保存中に水分が分離し1年で製造中止 小岩井農場がチーズの試作開始	(4) (1) (10)
1932	S7	明治乳業両国工場にてプロセスチーズ製造 藤江才介はデンマークより帰国し酪連に入社。酪連は北海道に遠浅工場を建設し、 チーズ専門工場として稼働 小岩井農場、明治屋に委託しチーズを市販	(4) (1) (10)
1933	S8	森永乳業は胆振(いぶり)工場にスイスのクスナー社より最新設備を導入 同年9月に「森永チーズ(225g)」、「森永シックスポーションチーズ(6P)」を発売 酪連は小規模な研究部門新設。業界で最も早い開設	(8) (1)

		酪農義塾(後の酪農学園大学)の開校	(1)
1934	S9	大日本乳製品(株)明治乳業と合併 酪連がプロセスチーズ製造。乳化剤は JOHA(ヨハ)社より輸入	(4) (1)
1936	S11	明治乳業は新田帯皮製造所(新田ゼラチンの前身)の止若(やむわっか)煉乳工場(足寄郡陸別町)を買収。買収時の主要製品に金鶏印チーズおよび金線印チーズが含まれていた 北海道陸軍大演習が実施された際、西本願寺門前で満州国顧問の大谷光端が酪連の遠浅工場を訪問。大谷よりヨーロッパにブルーチーズがあることを聞いてブルーチーズの試作に取り組んだ。昭和天皇にチーズを献上。ゴーダ 3 個、エダム 6 個、プロセスチーズ 5.4kg とある	(4) (1)
1937	S12	酪連は日華事変勃発によりレンネットの輸入不足を懸念し、自社内でレンネットを子牛第 4 胃より抽出し利用する技術検討を開始	(9)
1940	S15	酪連は遠浅、荻伏(オギフシ)、洞爺湖、仁和の 4 工場体制	(1)
1941	S16	太平洋戦争の勃発により資材や人材が不足し、満足なチーズを作れなくなる 酪連は北海道興農公社と改名	(1)
1943	S18	小岩井農場、チーズ需要減退のため販売中止	(10)
1946	S21	酪連は燻煙したナチュラルチーズおよびプロセスチーズを発売 しかし、原材料不足によりプロセスタイプのみ継続販売	(9)
1947	S22	ホエイを加熱濃縮した“ラクトレート”発売	(1)
1950	S25	明治乳業北塩尻工場にてチーズ製造 森永乳業がアルミホイル内装カルトン(225g プロセスチーズ)を発売 北海道興農公社は北海道バター(後にクローバー乳業)と雪印乳業に分割 雪印乳業の遠浅工場以外は無殺菌乳からチーズを製造していたが、殺菌乳からチーズを作ることに転換。遠浅工場にて試作を続けてきたブルーチーズ(脂肪球を均質化)を発売	(4) (8) (9) (1)
1951	S26	雪印乳業がプロセスチーズのカートン入り製品にワックスコートセロハンを使用	(1)
1952	S27	雪印乳業遠浅工場に新型乳化釜と「6P チーズ」用自動充填機を導入	(1)
1954	S29	藤江才介は雪印乳業を退職し、協同乳業の技術担当専務に転職 協同乳業は松本工場にチーズ設備導入	(16)
1955	S30	明治乳業が「明治エダムチーズ(1kg)」発売 佐藤忠吉が木次乳業設立 雪印乳業ではチーズの品質安定化を目的に“チーズ技術協議会”を社内を設置 協同乳業松本工場にてゴーダ、カッテージの生産開始 野澤組がチーズカラー、レンネット、乳化剤(ヨハ)を輸入	(4) (7) (1) (16) (11)
1957	S32	明治乳業が「明治チーズ ベビーサイズ(28g×48 個)」発売 協同乳業、エダムチーズ生産開始	(4) (16)
1958	S33	明治乳業中込工場(佐久市)が NC 専門工場として稼働開始	(4)
1961	S36	森永乳業が「森永ピースチーズ」(タバコのピースをイメージした包装)発売	(8)

1962	S37	中央酪農会議発足 SN 食品研究所が学校給食にチーズ(ブロックを 10g にカット)を導入する実験開始 雪印乳業、カマンベールチーズの製造を開始。また、スライスチーズの製造も開始	(23) (7) (1)
1963	S38	協同乳業は東北大学中西武雄教授が発明したオリーゼチーズの生産設備を松本工場に設置 雪印乳業はこの年から 1 年半の間、250 バッチ、1,720kg のオリーゼチーズを各種条件で試作。こうじ菌が産生する強力なたんぱく質分解酵素の作用で熟成期間が短縮されたが、風味に欠点があり商品として市場性を持つことは困難との結論に至り、開発を終了	(16) (1)
1965	S40	森永乳業がオランダとスコットランドから輸入したスターターを使用したチェダーチーズと森永ゴーダチーズを発売。チーズの売上伸び率が業界 1 位になった 雪印乳業がスイスのクスナー社より設備導入し、10g 個包装のプロセスチーズを「キャンペーン チーズ」として学給提供	(8) (7)
1966	S41	ナチュラルチーズを含む特定乳製品向け生乳生産者に補給金公布 小岩井農場はオーストラリア酪農庁の指定を受けたカンガルー印の原料チーズを使用したプロセスチーズを販売	(19) (10)
1970	S45	米国クラフトと森永乳業が 50%ずつ出資し合弁会社「エムケーチーズ」設立。外国資本による不利益が大きいと反対運動により交渉が長引いた 関税割当制度(関割制度)導入。プロセスチーズ製造に使用する国産ナチュラルチーズの倍量まで輸入 NC に 10%の関税	(8) (19)
1971	S46	エムケーチーズ綾瀬工場が本格稼働したが販売は伸び悩み。原因は塩分が高く日本人になじまなかった アンデルセンブランドのサンドイッチブリック発売。日本初のとけやすいタイプだったが、他社からも類似品が発売され売上が伸び悩んだ 森永乳業がエムケーの全資本を所有し、製造・マーケティング・販売を一貫担当することにクラフトも合意 雪印乳業もとけやすいタイプのプロセスチーズ「雪印チーズ メルティ」生産開始	(8) (8) (8) (1)
1972	S47	関割制度の税率を 10%から 0%に引き下げ 米国ボーデン社と明治乳業が折半出資で明治ボーデンを設立	(19) (20)
1975	S50	西村公祐が北海道岩内郡小沢村に日本で最初の手作りチーズ工房(北海道クレール)を立ち上げ、エアシャー種の牛乳から「カレ」(四角形のカマンベールチーズ)を製造	(7)
1977	S52	デンマークで修行した近藤恭敬が北海道檜山管内瀬棚町にてハード系チーズの製造開始	(7)
1978	S53	森永乳業がクリームチーズ、パルメザンチーズを販売 宮嶋望が北海道新得町に「共働学舎新得農場」開設	(8) (7)
1979	S54	農水省が「国産ナチュラルチーズ振興の基本的な考え方」を提示	(19)
1980	S55	北海道協同乳業(よつ葉乳業の前身)がソフトチーズ工場の操業開始	(21)

		雪印乳業がパスタフィラータ製法を応用した「ストリング チーズ」発売	(1)
1981	S56	蔵王酪農センターが「国産ナチュラルチーズ製造技術研修会」を開催	(7)
1982	S57	ジャージー種を導入した蒜山農業挙動組合がカマンベールチーズを製造販売、その後、ゴーダも製造 北海道協同乳業はチェダーチーズ工場完成し、初出荷	中央畜産会、2018 (21)
1987	S62	酪農安定特別対策の一環としてチーズ基金を設定 南日本酪農協同がネスレ日本日高工場を買収し日高乳業を設立	(19) デーリー牛乳四十五年のあゆみ、2006
1988	S63	独学でチーズ製造を学んだ吉田全作が岡山県吉備高原に吉田牧場を開設しカマンベールを製造 北海道協同乳業、シュレッドチーズ発売。社名を「よつ葉乳業」に変更	(17) (21)
1989	H1	松平博雄は「チーズ・ワインアカデミー東京」設立 農水省が「国産ナチュラルチーズ製造マニュアル」の作成を蔵王酪農センターに委託	(7) (22)
1990	H2	森永乳業、「切れてるチーズ」を福島県と石川県にて試験販売。温度変化があるとカット部がくっつきやすくなる課題を解決 南日本酪農協同が日高乳業にてクワルク(チーズ)を製造開始 農水省は国産ナチュラルチーズの振興を目的に、海外を含む技術研修会を開催	(8) デーリー牛乳四十五年のあゆみ、2006 (22)
1991	H3	森永乳業、「切れてるチーズ」を全国発売	(8)
1992	H4	明治乳業、十勝ブランドとして「十勝カマンベール」発売 よつ葉乳業、カマンベール発売	(20) (21)
1994	H6	日高乳業、モッツアレラチーズの生産設備導入	デーリー牛乳四十五年のあゆみ、2006
1996	H8	よつ葉乳業、カマンベール生タイプ、ブルー&カマンを発売	(21)
1997	H9	雪印乳業が「北海道カマンベール 切れてるタイプ」を発売	雪印メグミルクレポート2020 統合報告書
1998	H10	中央酪農会議が第1回オールジャパン・ナチュラルチーズコンテスト開催。共働学舎のラクレットが最優秀賞を得た	(7), (24)
2000	H12	NPO 法人チーズプロフェッショナル協会 (C.P.A.) を設立	(25)
2002	H14	協同乳業はボングラン社(仏)と合弁会社、フロマージュ・アソシエ・ジャポンを設立。安曇野に工場建設	(16)
2004	H16	スイスで行われた「山のチーズオリンピック」にて共働学舎新得農場の「さくら」が金賞受賞	(28)
2006	H18	森永乳業別海工場チーズ製造棟建設開始	(8)
2008	H20	森永乳業別海工場にてナチュラルチーズ生産開始。フレッシュモッツアレラ、フレッシュチーズを新棟にて製造し、旧棟ではプロ原を製造	(8)
2009	H21	C.P.A.が「日本銘チーズ百選」を実施。41団体 110品が出品	(26)

2013	H25	モンディアル・デュ・フロマージュ インターナショナル チーズコンテストに 6 団体 18 品出品。三良坂フロマージュの「フロマージュ・ド・みらさか」（白カビタイプ）が入賞	(29)
2014	H26	C.P.A.が第1回「ジャパン・チーズ・アワード」を開催。以後、隔年で開催。アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズがグランプリを受賞	(27)
2015	H27	モンディアル・デュ・フロマージュ インターナショナル チーズコンテストに 11 団体 28 品出品。アトリエ・ド・フロマージュの「ブルーチーズ」と高秀牧場の「草原の青空」（ともに青カビタイプ）がスーパーゴールドを受賞	(30)
2016	H28	日本チーズ生産者の会が第1回関東チーズコンテストを開催	C.P.A. 通信 Vol 85 2016

引用文献

1. 雪印乳業チーズ技術史、1985
2. 加茂儀一、「日本畜産史」食肉・乳酪篇、法政大学出版局、1976
3. 北海道農会報 11(no123), p121, 1911
4. 明治乳業 50 年史、1969
5. 開道五十年記念北海道博覧会事務報告書、1920
6. 開道五十年記念北海道博覧会審査報告書、1918
7. 和仁皓明、「牧野のフロントランナー」、デーリーマン社、2017
8. 森永乳業 100 年史、2018
9. 雪印乳業史 第 1 巻、1960
10. 小岩井農場 100 年史、1998
11. 野澤組 100 年史、1981
12. 池田貫道、「牛乳及製品論」、成美堂、1910
13. Eino et al, J. Dairy Res. 43: 113-115, 1976
14. 高屋鋭、「乳製品製造法」、長隆舎、1919
15. 藤原真一郎、酪乳史研究 no13: 5-7, 2016
16. 協同乳業 50 年史、2003
17. 吉田全作、「吉田牧場」、ワニブックス新書、2010
18. 畜産の情報、2019
19. 石原哲雄、酪乳史研究 no10:12-21, 2015
20. 明治グループ 100 年史、2017
21. よつ葉乳業 30 年史、1997
22. 内橋正敏、酪乳史研究、no10: 22-25, 2015
23. 中央酪農会議 50 年の足跡、2013
24. 栢英彦、「日本におけるチーズ製造の歴史的発展」、J-milk HP、2012
25. C.P.A.通信、Vol 1, 2000
26. C.P.A.通信 Vol 44 2009

27. C.P.A. 通信 Vol 77 2014
28. 共働学舎新得農場からの私信、2020
29. C.P.A.通信 Vol 69 2013
30. C.P.A.通信 Vol 81 2015