

「日本いいチーズ大学」  
Japan good-cheese e-learning college

令和元年度第1回研修会概要

「日本いいチーズ大学」は、家畜飼養管理やチーズ製造でなかなか現場を離れられないチーズ製造者のために、ネット配信（e-learning）にてチーズ製造に関する技術研修を行い、国産チーズの品質向上のため、製造者の技術向上をサポートします。

1. 日時 令和2年1月30日（木） 12:00～（約2時間）
2. 場所 ネット生配信（それぞれの場所でパソコン、スマホで受講できます）
3. 講師 ミルクファームすぎやま（京都府京丹波町） 杉山 牧さん
4. 研修テーマ チーズ製造の基本、製造実習（モッツァレラチーズ）
5. 配信方法 YouTube（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、中継サイトのアドレス（限定公開）をお伝えします。）
6. 研修の主な内容
  - ①チーズ製造の基礎知識、②チーズ用スターター・レンネットについて、③施設整備における留意点について、④チーズ製造機器について
  - モッツァレラチーズの製造実習
7. 研修の特長
  - 専門の映像会社のカメラ2台により放映を行うため、鮮明な映像で受講できます。
  - youtube コメント欄より、講師に対してリアルタイムに質問を行うことができます。
  - 研修参加者は、アーカイブとしての映像を振り返って、後日見ることができます。
8. 主催 日本いいチーズ大学（事務局：株式会社 FOOD VOICE 内）
9. 共催 関西チーズ職人の会
10. 受講資格
  - 現在、ナチュラルチーズの製造に携わっている方
  - ナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来に製造及び工房立ち上げを希望する方
11. 受講料 3,000円
12. 申込方法 別添申込書に必要事項を添えて、[project\\_c@food-voice.com](mailto:project_c@food-voice.com) までにお申込みください。（名前、年齢、住所、所属、製造歴）
13. 申込〆切 1月29日（水）までに入金完了のこと
14. 講師紹介

杉山 牧さん

京丹波町の静かな里山にある「ミルクファームすぎやま」。4人兄弟の長女・杉山牧さんは、高校の食品科学科を卒業、北海道の「共働学舎」や「チーズ工房 NEEDS」などで約10年間チーズ製造に関わってから帰郷し、現在は兄・裕亮さんが牛を飼育し搾る牛乳で、モッツァレラや「さけるチーズ」を製造。パスタフィルター系チーズの繊細さについては、多くのレストランの料理人をうならせている。