「日本いいチーズ大学」

Japan good-cheese e-learning college

令和元年度第２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３月２６日（木）　14：00～（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　　フロマージュドテロワール（東京都青梅市）鶴見 和子さん
4. 研修テーマ　　「ヨーロッパにおける製法によるチーズ分類を学ぶ」
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

　ハードタイプ、セミハードタイプ、また酵母熟成、加熱圧搾など、チーズの種類の分類や、製造方法として普段なにげに使っていますが、日本での分類は、ヨーロッパにおける分類と違います。製法による分類を知ることで、分類されたチーズの特長を改めて考え、自分のチーズがどのようなチーズなのかを再確認するとともに、商品の改善、新たな商品開発につなげることができます。普段なかなか聞けない疑問を解決し、いいチーズづくりにつなげましょう。

7. 研修の特長

・テキストは、事前に配布を行うとともに、当日の研修では、テキストをベースとした詳細の説明を行います。

・質疑については、事前に質問を承り、その回答を当日解説するとともに、当日聞いていて浮かんだ疑問についても、youtube コメント欄で質問することにより、講師から回答していただきます。

・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、将来に製造に従事もしくは工房立ち上げを考えている方

11. 受講料　3,000 円
12. 申込方法

・【フォームから】下記フォームから必要事項を記載して送信

・【FAX】別添申込書に必要事項を添えて、03-5875-8023 に送信

・【メール】別添申込書の必要事項を記載の上、project_c@food-voice.com あてに送信

13. 申込〆切　3 月 25 日（水）までに入金完了のこと

14. 講師紹介

鶴見　和子さん

東京都出身。チーズの販売員を経て、渡仏。フランス国立乳製品製造専門学校で 3 年間学んで、帰国。2014 年 10 月に、東京都青梅市でフロマージュ・デュ・テロワールを開業し、現在に至る。フランスで学んだ博識をもとに、各地域のチーズ製造者向けの講演なども行う。