「日本いいチーズ大学」

Japan good-cheese e-learning college

令和２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。
（チーズ製造技術者、今後製造従事の予定がある方限定となります）

1. 日　時　　令和２年１０月２日（金）　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　　㈱野沢組　食品部クリスチャンハンセン担当次長　兼子　淳さん
4. 研修テーマ　　「チーズ用スターターカルチャー及びレンネットについて」
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

　チーズ製造にあたり、重要不可欠なファクターのひとつである「乳酸菌・スターター」。国内で入手することができる乳酸菌を取り扱う会社のひとつが「クリスチャンハンセン社」であり、チーズ製造に関係する人は、必ず名前を聞いたことがあるかもしれません。
その輸入総代理店である㈱野沢組の兼子さんを講師にお招きし、乳酸菌スターターの役割の基礎から、クリスチャンハンセン社の取り扱うスターターカルチャー、熟成カルチャー、レンネットなどについての商品の「強み」をご説明いただきます。

7. 研修の特長

・テキスト（レジュメ）は、事前に配布を行い、事前に質問を承ります。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. 後　援　　独立行政法人農畜産業振興機構「国産チーズ競争力強化支援対策事業」
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　下記フォームから必要事項を記載して送信

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScnTbsk08GJfSBRgA5Jl4Nn4RU_syEAFqQO5vwFWAqDQgBNdQ/viewform

13. 申込〆切　9 月 30 日（水）までに入金完了のこと