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

令和２年度第５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）

今回は、新しい取り組みとして、イタリアの技術者の講義をオンラインで配信します！
海外のチーズ工房で研修をしたくても、国内での研修よりもハードルは高いですよね。
そのハードル、私たち「日本いいチーズ大学」が、壊していきます。
世界がオンラインでつながる世の中ですから、農業界においても、どんどん世界とつながる機会をつくっていきます。

1. 日　時　　令和３年２月１９日（金）　20：00～21：30（１時間半）
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. 学校紹介

アジェンフォルム・コンソルツィオ AGENFORM-CONSORZIO
所在地：北イタリア・ピエモンテ州・クーネオ県・モレッタ村
食品加工技術を専門とする職業訓練校。1990 年よりチーズ製造に関する教育に携わる。
中小規模のチーズ工房、またフェルミエ製チーズを作る酪農家やヤギ・羊農家の指導に重きを置く。
初心者の参加する通年長期コースに加え、随時開催されるテーマ別の技術向上短期ワークショプにはイタリア全土のチーズ製造者が参加し、近年にはイスラエルなど海外からの受講もある。
講師陣はアジェンフォルム専属講師と、欧州で活躍するチーズ製造技術指導者（テクニコ・カゼアーリオ）があたる。
https://www.agenform.it/

4. 研修テーマ　　熟成庫の管理方法

　熟成のプロセスで管理すべき、温度・湿度・時間について学ぶ。温度と熟成期間の関わりあい。湿度のコントロールによってチーズの皮の成形や総重量の変化はどう影響されるか。皮がひび割れてしまったり、カビが生えすぎるのを防ぐには。空調の工夫は。小さなサイズのチーズと大きなサイズのチーズを、それぞれどのように棚に配置するべきか。そんな疑問にお答えします。

5. 講　師　　Guido Tallone　グイド・タッローネ

　チーズ製造技術指導者（テクニコカゼアーリオ）。
　ティエネ・ヴィチェンツァ・ヴェネト・チーズ学校にて学ぶ。北部ピエモンテ州のアジェンフォルム教育プログラム、またチーズ製造者技術指導事業責任者。中小規模チーズ工

房、フェルミエ製チーズ製造者のコンサルティングに携わる。

2002 年には、小規模チーズ工房の NPO　L'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola アソチャツィオーネ・デッレ・カザーレ・エ・デイ・カザーリ・ディ・アズィエンダアグリーコラ　"農家のカザーレ・エ・カザーリ"（「農家のチーズ生産者」の意味）の発起人となり、活動の中心となって、生産者たちの交流と協力を推進する。また、欧州内のチーズ生産者ネットワーク FACE を通じ欧州各国の生産者 NPO の交流も深める。

6.　配信方法　Zoom　（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、Zoom のミーティング ID をお伝えします。）

7.　定　員　　40 名（先着順）

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

・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　5,000 円（今回は、団体でのお申し込みはできません。個人での参加のみとなります。）

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/1FAIpQLSddVQqHDAD5ICa6Ssz05mk0tx8fOuyYhlxfxaEn1AkYvdjwxQ/viewform

13.　申込〆切　2 月 15 日（月）までにお申込みください。

入金先は、申し込み受理の返信メールの中でお知らせします。

14.　注意事項　録画等は一切できません。個人的に撮影などがあった場合は、先方から違約金を請求される契約となっておりますので、厳にご遠慮ください。