

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

令和2年度第6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、製造現場で事前に収録した映像を見ながら、各工程の1つ1つを学ぶ「製造実習」。
第2弾として、長期熟成型向き「加熱圧搾タイプ」です。

講師としてご協力いただくのは、しあわせチーズ工房（足寄町）の本間幸雄さん。

昨年の国産チーズのコンテストで、グランプリに輝いた「幸（さち）」を製造されており、加熱圧搾タイプの作り手として、名実ともに、日本の第一人者のひとりといっても過言でないでしょう。

その製造のイロハについて、本間さんから講義をいただきます。

当初、本間さんからは、「本気で学びたいのであれば、工房に聞きに来るというスタンス、情熱が必要」とおっしゃっており、誰がどのような熱量で臨んでいるかわからないオンラインでの研修に対して否定的でした。

ただ、これまでの参加者の方々の学ぶ意欲についてお伝えし、ご協力いただけることとなりました。製造現場にカメラが入ることも、ほとんどない中で、収録させていただいた貴重な機会ですので、「本気で学びたい」という意欲をもって、ご参加ください。

1. 日 時 令和3年2月25日（木） 19:00～（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 しあわせチーズ工房 本間幸雄さん
4. 研修テーマ 加熱圧搾タイプの製造工程について（製造実習）
5. 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。）
6. 研修の主な内容
製造工程ごとに収録した映像を見つつ、作業の内容についてお聞きしながら進進します。研修の後半は、参加者の皆さまからの質問に解説していただきます。
7. 研修の特長
 - ・オンライン会議アプリ「Zoom」を用います。メールアドレスなどの登録は不要です。
 - ・前半は、製造工程の映像を見ながら、職人に解説をしていただきます。
 - ・後半は、参加者の皆様から事前にいただいた質問に、映像を振り返りながら解説いたします。
 - ・今回は、アーカイブでの閲覧はできません。
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（金額がこれまでと異なりますので、ご注意ください）

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 10,000 円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

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/1FAIpQLSe2bh5c6goe_yfiFrZSUmunpT7K_WwOC4bE6D1GhseT230l4Q/viewform

13. 申込〆切 2月22日（月）までにお申し込みください。

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。