

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

令和2年度第7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3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ッ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 水牛モッツアレラと牛乳製モッツアレラの違いについて

同じモッツアレラだといっても2つの違うチーズだと思った方がいい、とパスタフィラータの生産者は口をそろえて言う。水牛乳と牛乳の酸度の違いによってカード成型の速度はどう違うか。カード練りの方法や使う道具の違い。塩水につけるか、生地塩を練りこむか。伝統的には、同じように継ぎだねを使うが、その継ぎだねの種類の違いは？ホエーの酸度の違い、またそれによってリコッタの製造はどのように違うか？

5. 講師 Andrea Pelati アンドレア・ペラーティ

チーズ製造技術指導者。

ミラノ農業大学にて乳科学学士号取得。乳及び乳製品の分野において20年以上の経験を誇る。近年は、特にイタリア外にて、生産ラインの設計と改善におけるコンサルティング業務に携わる。

アジェンフォルムとは5年以上に渡って協働関係にあり、特にパスタフィラータの製造技術についての理論教育と実習を担当する。

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/1FAIpQLScTfnovGXIE1bWte4YarLZlFAYvzJGdgMWfYQBoyCe_8Q-IVw/viewform

13. 申込〆切 3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。