

日本いいチーズ大学 令和3年度第1回研修会

おうちで海外研修！「乳の凝固」

「日本いいチーズ大学」とは、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するものです。

（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）

昨年度に引き続き、イタリアから生中継にて製造技術指導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。そのハードルを下げ、チーズ製造技術の習得のお手伝いをいたします。

1. 日 時 令和3年7月30日（金） 20：00～22：00（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. 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。

初心者に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

ミルクの凝乳、それぞれの特徴と違い～レンネット凝固・酸凝固・ラクティック～

レンネットを添加した時、生乳の中では何が起こっているのでしょうか。

なぜ酸の作用だけでミルクは凝固するのか。ラクティックでは、レンネットの作用と酸の作用を合わせて利用することで、カードの組織は違ったものになります。乳凝固の基礎を知り、自分が作りだすチーズの組織や水分をコントロールする一歩を習得しましょう。

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

エンフォーム教育プログラム、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/1FAIpQLSft2BwPn0Wvdh7-3sG3ZUBahV1fUqitamOTm5hHdaGllfM5lA/viewform>
13. 申込〆切 7月26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。
15. キャンセルについて
フォーム入力でのお申込みをもって、受講申し込みは完了となります。
キャンセルされる場合は、申し込みから 24 時間内に、下記にメールをしてください
ご連絡がない場合は、受講の有無を問わず、受講料はお支払いいただきます。
16. お問い合わせ
日本いいチーズ大学 事務局（株式会社 FOOD VOICE 内）
project_c@food-voice.com