

日本いいチーズ大学 令和3年度第3回研修会
おうちで海外研修！「スターターの起こし方、乳酸菌とヨーグルト」

「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9月24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

ヨーグルト ー製造技術の比較ー

誰でもが簡単に作れそうなヨーグルト。それだけに差別化は難しい。

しかし、乳酸菌の作用や酸性化の進み具合を知ることによってその質は向上できる。なぜ粘性や酸度の足りないヨーグルトができてしまうのか？また凝乳後にゼラチン状の固まりをどう処理するかによって、なめらか感やクリーミー感はどう変わるのか？ふたつの方法を比較する。乳加工の初歩ともいえるヨーグルトを通して酸性化のしくみ・速度の把握など基礎的知識を学び、ひいては「ひと味違う」ヨーグルトを作るコツを学ぶ。

5. 講 師 ドメニコ・バルベリーオ

チーズ製造技術者（テクニコ・カゼアーリオ）。

イタリア北部、クレモナ農業校の乳製品加工専門課程にて学ぶ。大手乳業メーカー、ガルバーニ社や中規模チーズ製造所にて製造責任者や品質管理部門責任者を務めた後、現在クリスチャン・ハンセン社イタリア販売代理店にて顧客製造現場技術サポートに携わる。専門は乳加工における細菌・酵素の応用。

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/1FAIpQLSeIAAtCBUBCRyTk9cQFNvxaC0i6a9h2lxt6S-S-x6uAWhPVODEQ/viewform>

13. 申込〆切 9月22日（水）までにお申込みください。

入金先は、後日、申し込み受理のメールのにてお知らせします。

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（★を@に）