日本いいチーズ大学　令和３年度第６回研修会
イタリアのフレッシュチーズ製造技術（レンネット凝固）

「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よね。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１０月２２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

イタリアのフレッシュチーズ製造技術（レンネット凝固）
レンネット凝固によるイタリアのフレッシュチーズ製造を学ぶ。イタリアのチーズ製造においてフランス等と違い特徴的なのは、高温菌を多く使用する点。今回紹介するフレッシュチーズも中温菌ではなく高温菌を使用して製造される。口の中で溶けるような「トミーノ」、大きめに作ることもできる「プリモサーレ」、数日置いてから販売する「クレシェンツァ」の 3 種。それぞれカード水分含有量は違うが技術的にはどのような違いがあるか。それぞれの美味しい食べ方なども含めて、あまり知られていない伊製フレッシュチーズを学ぶ。

5. 講　師　　グイド·タッローネ
チーズ製造技術者（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校教育プログラム、チーズ製造者技術指導事業責任者。アジェンフォルムが請け負う乳製品製造コンサルティングにおいて、ピエモンテ州のチーズ 2 種（ベテルマットとプレゼンティフ）の品質検証、焼印責任者を務める。中小規模チーズ工房、
フェルミエ製チーズ製造のコンサルティングにも携わる。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。2016 年に出版された "Il Caseificio nell'azienda agricola"（「フェルミエのチーズ工房」）を監修。

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/1FAIpQLScshZoIB2rX_tt9Pw-9exQ9o4KGUkuFMIP183hja5GojUrXlw/viewform

13. 申込〆切　１０月２０日（水）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（★を@に）