

日本いいチーズ大学 令和3年度第8回研修会  
「チーズ製造に活かす菌の知識」

「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、今後製造従事の手配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11月26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

チーズ製造に活かす菌の知識

チーズ製造にとって欠かせない乳酸菌。市販の菌（スターター）を加えるにしろ、生乳に既に存在する菌を活かすにしろ、そのメタボリズムや特徴、酸性化や熟成中の役割を正しく理解することは、チーズの作り手にとって重要である。市販のスターターを説明書通りに使ったが、乳酸発酵に時間がかかりすぎる。その時、販売担当者に何を確認すればよいのか？「酸性化曲線グラフ」を自分で作ってみるには？殺菌方法や温度・時間の違いによって原料乳に起こる微生物学的観点からの変化は？イタリア、フランスなどでは無殺菌乳製造のチーズが「通好み」とされるが、実際には殺菌乳製チーズと何がどう違うのか？無殺菌乳製造のチーズの方が本当に「美味しい」と検証できる化学的データはあるのだろうか？逆に、無殺菌乳製造のリスクとは？また、中温性・高温性、ホモ乳酸発酵・ヘテロ乳酸発酵などの菌の性質を活かした製造をするには？製造現場で役に立つ、生物学的知識を深める。

5. 講 師 エミリア・ブレッツォ

トリノ大学生物学専攻。専門は食品製造における衛生管理。2002 年までイタリア北部ピエモンテ州の乳業会社オセッラ社で品質管理部門及び乳酸菌開発部門の責任者を務める。2002 年より同州アジェンフォルム校で乳製品製造課程の教育プログラム担当。2014 年より同校の食肉保存加工研修部門の責任者も務める。日本では北陸のある企業でサラミ開発に関わった。現在、アジェンフォルム校では微生物学の講義を担当。

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/1FAIpQLSc9kbix9PCHtsJitmQjib1CVsbnBD3mj4d-BSmX4juJ3JDqBA/viewform>

13. 申込〆切 11月24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)