

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

令和3年度第15回研修会「チーズの熟成について」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、今後製造従事者の予定がある方限定となります）

1. 日時 2022年2月7日（月） 14:00～（約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. 講師 日本獣医生命科学大学名誉教授 阿久澤良造さん  
（プロフィール）

日本獣医畜産大学獣医畜産学部卒業後、小岩井乳業（株）、カリフォルニア大学大学院修士課程留学を経て、母校の助手、講師、准教授、ヨーク大学（アイルランド）FOX教授のもと客員研究員としてチーズの熟成メカニズムの解明に取り組む。帰国後、教授、学部長、学長を、学外では、学会、団体役員、農林水産省農林物資規格調査会会長、内閣府消費者委員会委員などを歴任。編著書は、「ぎゅうにゅう(キンダーブック)」「乳肉卵の機能と利用」「畜産食品微生物学」「チーズを科学する」「Bioactive Components in Milk and Dairy Products」など。日本酪農科学会賞受賞。

4. 研修テーマ チーズの熟成について ～チーズ特性と多様性の決定因子～
5. 配信方法 YouTube（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、中継サイトのアドレス（限定公開）をお伝えします。）
6. 研修の主な内容

発酵食品は、微生物とその酵素類が素材に作用し、食品として新たな価値が付加されたものです。素材から全く異なる味、匂い、食感へと変化させる微生物の力に神秘があり、そのメカニズムは現在に至っても解明途上と言えます。

発酵食品（チーズ）は、歴史が古く先人たちの経験と知識によって多種多様な食品へと創製されてきました。求めるチーズを得るためには、微生物・酵素の働きを知る必要があります。

今回は、ミルクからチーズへと多様な風味をもたらす発酵（熟成）のメカニズムについて解き明かし、熟成によって生成される「おいしさ」「栄養・健康に係る成分」は何か、そしてそれは、どのように生成され、特性や多様性に寄与してくるのかなどについて言及いたします。

7. 研修の特長

- ・テキスト（レジュメ）は、事前に配布を行い、事前に質問を承ります。その回答を当日解説するとともに、当日聞いていて浮かんだ疑問についても、youtube コメント欄で質問することにより、講師から回答していただきます。
- ・研修参加者は、アーカイブとしての映像を振り返って、後日見ることができます。

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
- ・ナチュラル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 3,000 円

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 5000 円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

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/1FAIpQLSeyV0jK984AI63FEq8k8CR9KIP9JSY66eU7L2k67pvuBqL8iw/viewform>

13. 申込〆切 2月4日（金）までに入金完了のこと

14. 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、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。

15. 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）