

日本いいチーズ大学 令和3年度第19回研修会
「ブッラータの製造 そのコツとトラブルシューティング」

「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）

今回も、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4年3月11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

「ブッラータの製造 そのコツとトラブルシューティング」

日本でもブッラータの人気は広がりつつある。”外皮”のパスタフィラータの技術だけでなく、”中身”のストラッチャテッラとのバランスや、口の閉め方など、及第点のブッラータを作るのでさえ容易ではない。海外でパスタフィラータの技術指導に長くかかわってきたアンドレア講師が、ブッラータのコツと問題解決方法について講義する、ブッラータ特化の講義。

5. 講 師 アンドレア・ペラーティ

チーズ製造技術者。ミラノ農業大学にて乳科学学士号取得。乳及び乳製品の分野において 20 年以上の経験を誇る。近年は、特にイタリア外にて、生産ラインの設計と改善におけるコンサルティング業務に携わる。アジェンフォルムとは 5 年以上に渡って協働関係にあり、特にパスタフィラータの製造技術についての理論教育と実習を担当する。

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/1FAIpQLSdjGQziWhTvRLRJ7cssoeR_491M1F7HNoN8vVySacwz14uiKQ/viewform

13. 申込〆切 3月8日（火）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）