

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

令和3年度第20回研修会「教えて！鈴木さん」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、今後製造従事の予定がある方限定となります）

今回は、製造現場で事前に収録した映像を見ながら、各工程の1つ1つを学ぶ「製造実習」。テーマは、国内のチーズ消費量としてナンバー1であり、国内のチーズ工房においても、多くつくられている、基本中の基本である「ゴータチーズ」です。
講師としてご協力いただいたのは、あしよろチーズ工房（足寄町）さん。
共働学舎で長年製造の責任者を務められてきた鈴木寛さんから、ゴータチーズの基本について学ぶとともに、経験豊富な鈴木さんに、様々なチーズのあれこれの質問を受けていただくと思います。

1. 日 時 令和4年3月18日（金） 20:00～（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 あしよろチーズ工房 鈴木寛さん
 4. 研修テーマ ゴータチーズの製造工程について（製造実習）
 5. 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。）
 6. 研修の主な内容
製造工程ごとに収録した映像を見つつ、作業の内容についてお聞きしながら進みます。研修の後半は、参加者の皆さまからの質問に解説していただきます。
 7. 研修の特長
 - ・オンライン会議アプリ「Zoom」を用います。メールアドレスなどの登録は不要です。
 - ・前半は、製造工程の映像を見ながら、職人に解説をしていただきます。
 - ・後半は、参加者の皆様から事前にいただいた質問に、映像を振り返りながら解説いたします。
 - ・今回は、アーカイブでの閲覧はできません。
 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
- ※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり10,000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/1FAIpQLScg-MTSDn1uoqnw5elRuNOo07PYunK3snnDUKmqyW2Sa5AgrQ/viewform>

13. 申込〆切 3月15日（火）までにお申し込みください。

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. キャンセルについて

フォーム入力でのお申し込みをもって、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）