日本いいチーズ大学　令和４年度第１回研修会
イタリアからの生配信講義「チーズ製造における酸度」

「日本いいチーズ大学」とは、家畜の飼養管理、チーズ製造や子育てなど、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）

2018 年度から始まった講義も４年目を迎え、今年も充実した講義を企画してまいります。

本年度第１回の講義は、イタリアから生中継にて配信します。
海外のチーズ工房での研修は、国内での研修よりもハードルは高く、特にこのコロナ禍が長引く中では、海外に簡単に行くこともままなりません。
こういう状況が続く今だからこそ、海外からの配信講義を充実させ、皆さまのチーズ製造技術の習得の支援となればと思います。

1.　日　時　　令和４年４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　　「チーズ製造における酸度」
なぜ酸度はチーズ製造にとって大切なのか。原材料のミルクの酸度、加工中の酸度、また最終製品の酸度など。
pH 計で計っている酸度とは、実際は何なのか？酸度を計る適切な方法は？どのタイミングでいつ計ればよいのか。
チーズの種類によって適切な酸度は変わるのか？酸度に十分な注意を払わなかった場合起

こりうる製造の問題、また微生物の観点から生じるリスクとはなにか。
工房で常に接している「pH」を正しく深く理解し、製造の実践に活かすために、「酸度」を深掘りします。

5. 講　師　　Guido Tallone　グイド・タッローネ

チーズ製造技術指導者（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教育プログラム、またチーズ製造者技術指導事業責任者。中小規模チーズ工房、フェルミエ製チーズ製造者のコンサルティングに携わる。

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。

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/1FAIpQLSdHAj0Qf47iKk2GMR20crf_kmf0WmBBuKGqy3eZnP6JeRa-KA/viewform

13. 申込〆切　4 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