

日本いいチーズ大学 令和4年度第2回研修会
イタリアからの生配信講義「リコッタの製造とその食文化」

「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2回の講義も、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5月20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。

初心者へ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）が当たる。

<https://www.agenform.it/>

4. 研修テーマ 「リコッタの製造とその食文化」

イタリア外では「リコッタ・チーズ」と呼ばれることが多いが、正確な分類ではチーズとは呼べない。

なめらかな舌触り、コクのある味など、リコッタの質が安定するコツは何か。

加塩やすくい上げのタイミング、すべての工程における酸度や温度など、製造の工程における細かな注意点を学ぶ。また、リコッタはイタリアの食文化には欠かせない、家庭の冷蔵

庫にはほぼいつもある食品といえる。パスタやキッシュ、お菓子など、実際にどのように料理などに使われているのだろうか。アルプス山上での伝統的チーズ製造技術指導にも経験の深い講師が、リコッタの製造と文化について講義する。

5. 講 師 ミケーレ・グラスシ氏

チーズ評論家。乳製品製造技術専門家。エミリア・ロマーニャ州フェッラーラ県に乳製品技術研究所 La Forma del Latte（「ミルクの形」）を設立。特に無殺菌乳でのチーズ製造について研究を進める。チーズ製造者への技術コンサルティングだけでなく、教育機関との食育プログラム企画やチーズテースター養成教育機関である ONAF の講師も務めるなど、活動は多岐に渡る。

多くのチーズ関連書籍を執筆。新刊より「ヨーグルト」(2020 年)、「チーズ製造マニュアル」(2015 年)、「アロマー—イタリア DOP チーズを訪ねる旅」(2012 年) など。

<http://www.michelegrassi.net/>

「チーズ製造マニュアル」

<https://www.amazon.co.jp/fermenti-coagulazione-cagliata-maturazione-formaggi/dp/8820370417>

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/1FAIpQLSe_7uylvKQT1QHhY6ytJPZGJCsAjM60m9HDk5NkmeYpcO3dYw/viewform

13. 申込〆切 5 月 18 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、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