

日本いいチーズ大学 令和4年度第4回研修会
フランスからの生配信講義「AOPチーズ「コンテ」とは」

「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、2018年度から実施しております。

（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）

本年度第4回の講義は、はじめてのフランス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6月23日（木） 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

l'ENIL, Ecole Nationale d'Industrie Laitière (Mamirol) (1888～)

l'ENILBIO, Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies (Polygny) (1889～)

所在地：フランス ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方 マミロール/ポリニー

1888年に設立されたフランスの国立乳製品学校。様々なコースがあり、地元を中心にフランス全土、海外からチーズや乳製品、食品関連について学ぶために学生が集まる。

4. 研修テーマ 「AOPチーズ「コンテ」とは」

フランスには46のAOP（原産地呼称制度）のチーズがあり、それぞれ Chaier des Charges と呼ばれる仕様書で場所や製造工程が細かく定められ、伝統を守りながら特色のあるチーズが作られている。

その中でもフランスで最も消費量が多い「コンテ」はAOPチーズの約30%を占める加熱圧搾チーズである。フランシュ・コンテ地方の2500の農場でコンテ用のミルクが生産され、150のフリュイティエールと呼ばれるチーズ製造所で加工、16の熟成庫で熟成管理されている。現在は6万9千トン、20年間で1.6倍の生産量となり、地域の主要産業のひとつとなっている。

品質を保ちながら生産量も伸ばせた背景には、コンテ生産者協会 CIGC (Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté)やENIL学校の存在が大きく、チーズの品質維持改善のための研究や、チーズに関わる人材を育てるための教育がある。今回は、CIGCに携わりENIL学校で講師を務めるグザビエ・ジゴンさんに解説いただく。

5. 講 師 Xavier GIGON（グザビエ ジゴン）
2010 ENIL 学校 LP 取得
2012 ENIL 学校 Master 取得
2006 - 2010 コンテ、ラクレット、トム・ド・ジュラ、バター製造を行う工房に勤務
2012～ 乳製品製造学校 ENIL、マミロール・ポリニー学校の講師（主に加熱圧搾、非加熱圧搾タイプ）を務める。

6. コーディネーター 小熊章子（美瑛放牧酪農場）

7. 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。）

※今回は、逐次通訳ではなく、同時通訳で行います。スピード感が違いますので、心づもりを決めて臨んでください。

8. 定 員 40 名（先着順）

9. 主 催 日本いいチーズ大学（事務局：株式会社 FOOD VOICE 内）

10. 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」

11. 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

12. 受講料 8,000 円（個人での参加のみとなります。工房で複数受講される場合も、おひとりずつお申込みください。1 つの申し込みで、複数での視聴はご遠慮ください。）

13. 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/1FAIpQLSeESUHuQ8oUJLr4jH-H7VSxCRRqTGS7ElMDFZ7Zb5TiN0HI5g/viewform>

14. 申込〆切 6 月 20 日（月）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。

15. 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。

16. 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。

17. 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