

日本いいチーズ大学 令和4年度第7回研修会
イタリアからの生配信講義「イタリアの半加熱型チーズ」

「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）

本年度第7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と思います。

1. 日 時 令和4年9月30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）が当たる。

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

4. 研修テーマ 「イタリアの半加熱型チーズ」

イタリアの半加熱型チーズといえば、フォンティーナやモンタージョ。

カードの半加熱は牛乳製チーズによく使われる技術で、アルプス山上で作る半加熱型チーズが良く知られている。しかしながら、平野部の製造所でも半加熱で製造される。

加熱の際の温度の差、加熱時間の違い、「カードのウォッシュ」をするかしないかなど、半加熱型チーズの技術も様々であるが、講義では特にバットごと（つまりホエーの中にカードが入った状態で）加熱をする方法を中心に講義する。

また、「半加熱」とは正確には技術的に何をさすのか、フランスとイタリアの加熱非加熱に

関する分類方法が微妙に違うことから混乱が生まれやすいが、講義で再確認する。
加熱、また乳脂肪分の量によって生地 της テスクチャーや熟成にはどのような違いが出るのか。イタリアの半加熱型チーズ製造に使うスターターについても学び、カットやレンネットなどについても基礎技術を確認する良いチャンスである。

5. 講 師 Guido Tallone グイド・タッローネ

チーズ製造技術者（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校教育プログラム、チーズ製造者技術指導事業責任者。

アジェンフォルムが請け負う乳製品製造コンサルティングにおいて、ピエモンテ州のチーズ2種（ペテルマットとプレゼンティフ）の品質検証、焼印責任者を務める。中小規模チーズ工房、フェルミエ製チーズ製造のコンサルティングにも携わる。

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。
2016年出版 “Il Caseificio nell'azienda agricola”（「フェルミエのチーズ工房」）監修。

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/1FAIpQLSfXcieuLyUtm3kFR5F6GJHB4f-X11XbsmJlf8yItoE95A8mmQ/viewform>

13. 申込べ切 9月28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