日本いいチーズ大学　令和４年度第８回研修会
加熱圧搾タイプの製造実習（美瑛放牧酪農場）

「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）

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」。
昨年度に引き続く第６弾として、コンテタイプの加熱圧搾タイプのチーズです。
講師としてご協力いただくのは、美瑛放牧酪農場（美瑛町）の小熊章子さん。
本年度第４回のフランスからの研修のコーディネートもお願いした小熊さんは、フランスのチーズ学校で２年半にもわたって学び、その実力を遺憾なく発揮し、加熱圧搾タイプのチーズを中心に製造をしています。
国内の名だたる作り手が、小熊さんの工房に足を運び、工房の設備、小熊さんの知識に学びを得ているという、知る人ぞ知る作り手。
その製造の基礎から応用まで小熊さんに解説をいただきます。
製造現場にカメラが入ることがほとんどない中で、収録させていただいた貴重な機会です。
「本気で学びたい」という覚悟と意欲をもって、ご参加ください。

1. 日　時　　令和４年１０月２０日（木）　19：00～21：00（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. 講　師　　美瑛放牧酪農場　小熊章子さん
4. 研修テーマ　　加熱圧搾タイプチーズの製造実習
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行します。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。
   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。
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
1.　受講料　5,000 円（複数人での視聴はご遠慮ください）
※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/1FAIpQLSc1wQJL-4gmnwj7ewUSmnAPLU13xLubQ8F6XUqbqOBrH8Wodw/viewform

13.　申込〆切　１０月１７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。
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、損害賠償を請求する場合もありますので、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