

日本いいチーズ大学 令和4年度第13回研修会
イタリアからの生配信講義「イタリアのウオッシュ技法」

「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13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11月25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 「イタリアのウオッシュ技法」

タレッジョに代表されるイタリアのウオッシュ・チーズ。塩水をリンドにぬることによって表面に耐塩性の菌そうの増殖を促し、うすいピンク色・ベージュ色の膜が形成される。これがウオッシュ・チーズ独特の香り、風味をつくる。

ウオッシュ技法の最大のポイントはその塩水にあるわけだが、その溶液はリンドに増殖する菌を選択するだけでなく、チーズ内部の塩分などにも影響を及ぼすため最終製品の味にも大きな影響を与える。

講義では、熟成中の温度・湿度管理、有害カビの予防、うまく発色がすすまない原因、またはすすみすぎる原因、そして塩水ではなくアルコール類をリンドにぬるなどの技法など、様々なウオッシュ技法の実践を学ぶ。

5. 講 師 ドメニコ・バルベério

チーズ製造技術者（テクニコ・カゼアーリオ）。

イタリア北部、クレモナ農業校の乳製品加工専門課程にて学ぶ。

大手乳業メーカー、ガルバーニ社や中規模チーズ製造所にて製造責任者や品質管理部門責任者を務めた後、現在クリスチャン・ハンセン社イタリア販売代理店にて顧客製造現場技術サポートに携わる。専門は乳加工における細菌・酵素の応用。

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/1FAIpQLScGVMAadvMOf5O_U_R44tVra-ec4SYP5lbAtjbaZYppbDG1NQ/viewform

13. 申込〆切 11月23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