

日本いいチーズ大学 令和4年度第18回研修会
イタリアからの生配信講義「チーズのリンド形成」

「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18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5年1月27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 「チーズのリンド形成」

チーズの熟成段階で重要な要素となるリンド。食べる時に捨ててしまうからといって、リンドを軽視するわけにはいかない。「能動的（積極的）リンド」「受動的リンド」というふたつのリンドのとらえ方を学び、半加熱型チーズとウオッシュタイプチーズの熟成を想定しつつ、要となる指標や熟成環境、またそれに応じて熟成士がどのようにチーズに働きかけるべきかを学ぶ。リンドにオリーブオイルを施す方法やワインかすなどを使って熟成するバリエーションについても考える。“皮“から考えるチーズの熟成、熟成に通じた新講師でお届けする講義。

5. 講 師 ニコロ・ブランビッラ

1985 年北イタリア・ピエモンテ州生まれ。農学部でアルプス山上のチーズ製造について調査し、その後アジェンフォルムにて乳加工を学ぶ。フリーランスのチーズ職人としてイタリア、スイス、フランスにてアルプス山上製造所やアルチザン工房で製造と熟成にたずさわり、2009 年には北イタリアの製造所で熟成士をつとめる。2013 年フランス各地に支店を持つ、モン・フロマジェール・アフィニールのリヨン店勤務。現在、チーズ製造・熟成についての講義をアジェンフォルム校はじめ多くの教育機関で担当する。

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/1FAIpQLSed-qXM9k_GTqHtFR6ahzLopV74t4HpQ5XS_CzVznA7MtsN5Q/viewform

13. 申込〆切 1 月 2 5 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