

日本いいチーズ大学 令和4年度第21回研修会
イタリアからの生配信講義「レンネット一製造における役割と性質について」

「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21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ばと思います。

1. 日 時 令和5年2月24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、またフェルミ工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。
初心者の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）があたる。
<https://www.agenform.it/>

4. 研修テーマ 「レンネット一製造における役割と性質について」
チーズ製造において、レンネット（凝乳酵素）は大切な役割を果たす。近年では様々な種類のものが販売されているため、それぞれの特徴や成分、力価を知っておく必要がある。どのようなタイプのチーズを製造するのか、また原料乳の種類や性質によっても、レンネットの使用量は変わる。その判断を誤れば、チーズのテクスチャーの問題や苦みの原因となりえる。また、レンネットは凝乳の工程だけでなく、熟成のプロセスにもその影響が及ぶ。レンネットについて隅々まで学ぶ、ドメニコ講師ならではの講義。
5. 講 師 ドメニコ・バルベーリオ

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/1FAIpQLSewtib6wTWBqvalkDDU9uAJwhx-gNGJPquKQunrDSu6EwWhhg/viewform>

13. 申込〆切 2月22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