日本いいチーズ大学　令和５年度第 18 回研修会
モッツァレラの製造実習（エンケルとハレ（八丈島乳業））

「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」。昨年度好評を博した、エンケルとハレ（東京都八丈町）魚谷孝之さんのモッツァレラづくりの再開催です。
酪農の島として知られてきた八丈島で、放牧で飼養されているジャージー牛の乳を使って、モッツァレラ、リコッタチーズを作られる魚谷さん、その品質には非常に定評があります。簡単なように見えて、高品質なものをつくるのがとても難しいモッツァレラ。そのノウハウを、魚谷さんに裏付けとともにお話をいただきます。

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　　２０２４年1月１７日（水）　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. 講　師　　エンケルとハレ　魚谷　孝之さん
4. 研修テーマ　　モッツァレラチーズの製造実習
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

11.　受講料　5,000 円（複数人での視聴はご遠慮ください）

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/1FAIpQLSf-LHXUMca2rxXyJuSqWpaLXqZTCA_4JoCAXHeNJmmD9edBkg/viewform

13.　申込〆切　１月１５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（★★の部分を＠に）