

日本いいチーズ大学 令和5年度第19回研修会
酸凝固タイプの製造実習（ニセコチーズ工房（北海道ニセコ町））

「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、今後製造従事の方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」。テーマは、近年国内の小規模工房でも製造する人が増えている「酸凝固タイプ」のチーズです。講師は、ニセコチーズ工房（北海道ニセコ町）の近藤裕志さん。

「粉雪長熟（アフィネ）」「粉雪短熟（旧二世古マルセラン）」のほか、「粉雪 スパイス&フルーツ」「粉雪 オレンジ&クローブ」などのアレンジ商品なども製造。かつ、安定した商品は、とても定評があります。

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25日（木） 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 ニセコチーズ工房 近藤 裕志さん
4. 研修テーマ 酸凝固タイプの製造実習
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みます。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/1FAIpQLSc6vTYSPJQExRRWubjxTVPGJGLagCEARbceS4z5oss6-B_mKA/viewform

13. 申込〆切 1月22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がありますので、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（★★の部分に@に）