

日本いいチーズ大学 令和6年度第1回研修会

イタリアからの生配信講義「半加熱型チーズタイプ2種の比較～カードウオッシュの有無～」

「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）

本年度も、イタリアから直接繋ぎ、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いですが、ご自宅で学びの機会を増やし、皆さまのチーズ製造技術の習得を支援できればと思います。

1. 日 時 2024年6月26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. 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 半加熱型チーズタイプ2種の比較～カードウオッシュの有無～

イタリアの半加熱型チーズ製造で、カード・ウオッシュ(デラクトース)をするタイプとしないタイプを2種比較する。同じ牛乳製・半加熱型・熟成チーズで、味や生地のテクスチャーの違いはどんな技術工程の違いから生まれるのだろうか？ひとつは「フォンティーナ」DOPでウオッシュをするタイプ、もうひとつは「フォンタル」でウオッシュしないタイプ。フォンティーナは生地に延伸性があまりなく、味は濃くてはっきりしている。フォンタルはフォンティーナに比べて延伸性があり、生地の組織がフォンティーナほどしっかりしていない。そして、フォンタルの味は深みというより、ミルク感・バター風味のある味。このよ

うに、延伸性・生地の溶けやすさをめざす時、カード半加熱とウオッシュは、最終製品にそれぞれ違った効果を生む。そして味にも色々な違いをもたらす。サイズは中・大型に限らず、2 k 重量のものでもよい。カード・ウオッシュは、プレスをしない選択をする場合、1 k g サイズのチーズに施してもいい。

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/1FAIpQLSdNdUHaKK6_pvSSnjmBXUvvsNYjMnydSEf82A65nKrCLcpsA/viewform

13. 申込〆切 6月24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、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（★★★の部分に@を置き換え）