

日本いいチーズ大学 令和6年度第2回研修会  
イタリアからの生配信講義「アズィアーゴ DOP—ミリングの技術と製造」

「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、今後製造従事の方限定となります）

本年度2回目の講義も、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7月10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 アズィアーゴ DOP—ミリングの技術と製造

アズィアーゴはイタリア DOP チーズの中でも、ゴルゴンゾーラにつき4番目に国内製造量の多い、重要なチーズである。熟成期間より短く生地がやわらかいタイプと、熟成期間長く生地が固い、味わい濃いタイプの2種がある。それぞれの製造技術を理解した上で、アピールする顧客層に応じて、熟成期間を選んで製造する。

製造工程ではミリングと呼ばれるカット工程が大切で、以前のカステルマーニョ DOP 講義でも扱ったが、アズィアーゴのミリングはカステルマーニョのミリングとはやや違った方法で行う。カステルマーニョのミリングにくらべ、チェダーのミリングにより近い。

<https://asiagocheese.it/>

5. 講師 ドメニコ・バルベリーオ  
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/1FAIpQLSevM3YHhvB8vhQNobuYrZzvFmmDCuUz7V8RvAP4ckZ0X4SWoQ/viewform>
13. 申込〆切 7月8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）