

日本いいチーズ大学 令和6年度第12回研修会  
ハードタイプ（こしょう）の製造実習（長坂牧場チーズ工房（北海道標茶町））

「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、今後製造従事の方予定がある方限定となります）

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」。  
今回は、北海道標茶町の「長坂牧場チーズ工房」さんにご協力いただきました。  
ハードタイプの味わい深いチーズに、ブラックペッパーがしっかり入った味わい深いチーズ「こしょう」の製造を学びます。

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10月30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 長坂牧場チーズ工房 長坂 泰裕さん
4. 研修テーマ ハードタイプ「こしょう」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 20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/1FAIpQLSemm7P1yoiDol2aHY1QhV4qsh\\_OZwOHbiHomHEScHFY7STaVA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSemm7P1yoiDol2aHY1QhV4qsh_OZwOHbiHomHEScHFY7STaVA/viewform)

13. 申込〆切 10月28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@)