

日本いいチーズ大学 令和6年度第16回研修会
チーズ工房 DX part2 「温度データロガーの活用方法をメーカーに聞く」

「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、今後製造従事者の予定がある方限定となります）

近年、様々な業界でデジタル技術が導入され、業務効率化が進んでいます。とはいえ、個人経営の多い小規模チーズ工房では、デジタル化が難しいと感じられ、また「どこに相談すれば良いかわからない」「頼れる相手がいない」と悩まれることもあるのではないのでしょうか？

先だって、チーズ工房の皆さまに、DX導入に関するアンケート調査を実施しました。その調査結果をもとに、日本いいチーズ大学では、小規模チーズ工房ならではの課題に寄り添いながら、デジタル化による業務効率化をサポートすることで、本業であるチーズ製造により多くの時間と労力を注げる環境づくりをお手伝いします。

第二弾は、チーズ工房ほとんどが利用している温度データロガー「おんどとり」の活用方法をテーマとします。

製造や熟成庫管理に欠かせない温度記録システム。でも、単にその時だけ確認する温度計だけになったり、温度ログも製造記録と連携できていないこともあるのではないのでしょうか。今回、「おんどとり」のメーカーである株式会社ティアンドデイの岩崎様に、おんどとりの様々な機種、機能についてお話をいただくとともに、おんどとりを様々な方法で活用しているチーズ製造者からの事例もお話をいただき、「こんなことできないのか」というディスカッションと情報交換ができればと思っています。

業務のデジタル化によって生まれた時間と労力は、本業であるチーズ製造の改善や革新に向けて投資することができるようになります。時間と考える余裕ができることで、製造技術の向上、新製品の開発、品質の安定化に繋げることができます。

面倒と思わず、次への一步を踏み出すために、ぜひ皆さまにお聞きいただき、みなで一緒に前向きに取り組んでいただく機会にさせていただきたいと思います。

1. 日 時 2024年12月4日（水） 20：00～22：00（2時間）
2. 場 所 ネット生配信
3. 講 師 株式会社ティアンドデイ 岩崎様
4. プログラム内容

- ① おんどりの機種、機能と可能性について T & D 岩崎様
- ② 実際の工房での応用的活用事例
- ③ 質疑応答

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、IDをお伝えします。)

6. 定員 40名(先着順)

7. 主催 日本いいチーズ大学 (事務局：株式会社 FOOD VOICE 内)

8. 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」

9. 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

【こんな方におすすめ】

- ・おんどりが、単に温度計がわりにしかになってない
- ・HACCPの衛生管理に自信がない。
- ・デジタル化に興味はあるが、何から始めればよいかわからない方

10. 受講料 3,000円

(今夏に実施した「小規模チーズ工房のDX導入に関するアンケート」に回答いただいた方は1,000円)

11. 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/1FAIpQLSfTtbJBYXo6R9S2NeM7XBSFHPNQKc8Bymfc1zKjARebPsPysw/viewform>

12. 申込〆切 12月2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。

13. 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。

14. 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。

15. 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)