

## 日本いいチーズ大学 令和6年度第20回研修会

イタリアからの生配信講義 ラクチック凝固による牛乳製フレッシュチーズの技法について

「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）

今回の講義も、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 2025年1月29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 ラクチック凝固による牛乳製フレッシュチーズ

北イタリア、特にフランスに近い北西部には、ラクチック凝固（日本で“酸凝固”と呼ばれるタイプ）で牛乳製フレッシュタイプチーズを作る伝統がある。ラクチックというとヤギ乳製シェーブルが代表のように思われるが、近年、イタリアの消費者には牛乳製ラクチック凝固チーズも人気があり、アルチザンタイプと工場製のどちらも、多く製造されている。牛乳製ラクチック凝固の魅力はなんだろうか？牛乳の甘味とラクチック製法独特の酸味のほどよい調和、ヘテロ型中温菌を使用した製法によって生じる生クリームやバターのような香り、口の中に広がるフレッシュ感と生地の中身の良さなどがアピール点である。また製造後2日で販売できることも長点だ。

5. 講師 Guido Tallone グイド・タッローネ  
チーズ製造技術者（テクニコ・カゼアーリオ）。  
ティエネ・ヴィチェンツァ・ヴェネト・チーズ学校にて学ぶ。北部ピエモンテ州のアジェンフォルム校教育プログラム、チーズ製造者技術指導事業責任者。  
アジェンフォルムが請け負う乳製品製造コンサルティングにおいて、ピエモンテ州のチーズ2種（ベテルマットとプレゼンティフ）の品質検証、焼印責任者を務める。中小規模チーズ工房、フェルミエ製チーズ製造のコンサルティングにも携わる。  
2002年には、小規模チーズ工房のNPO L'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola アソチャツィオーネ・デッレ・カザーレ・エ・デイ・カザーリ・デイ・アズィエンダアグリコーラ “農家のカザーレ・エ・カザーリ”（「農家のチーズ生産者」の意味）の発起人となり、活動の中心となって、生産者たちの交流と協力を推進する。また、欧州内のチーズ生産者ネットワーク FACE を通じ欧州各国の生産者NPOの交流も深める。  
2016年に出版された“*Il Caseificio nell'azienda agricola*”（「フェルミエのチーズ工房」）を監修。
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/17lnLEWYAPj9ydE\\_87qJj2d1ZxkK6KhAXztDX095wln8/preview](https://docs.google.com/forms/d/17lnLEWYAPj9ydE_87qJj2d1ZxkK6KhAXztDX095wln8/preview)
13. 申込〆切 1月27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）