

日本いいチーズ大学 令和6年度第23回研修会

イタリアからの生配信講義 一段上のモッツアレラ製造技術を身につける～クエン酸を使用した技法

「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、今後製造従事の前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3月19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 一段上のモッツアレラ製造技術を身につける～クエン酸を使用した技法

クエン酸を使用して製造する「酸直接添加法」での製造は、工場生産のモッツアレラで利用する技法というイメージが強いが、イタリアでは小規模工房でも多く取り入れられている。スターターを加えて乳酸発酵させる技法に比べ、その利点はなんだろうか？アジェンフォルム校内工房で撮影されたビデオを見ながら、クエン酸使用の製造方法を説明し、日本の工房でも、ミルクの甘味が感じられるモッツアレラを、販売対象や製造時間の制限に合わせて、この製造方法を取り入れることができるよう製造方法を紹介する。酸直接添加で良いカードを作るには？練りの工程で適したタイミングを計るには？また、クエン酸使用のモッツアレラならではの味を活かした料理のレシピなども紹介し、クエン酸での製造になじみのない顧客にも魅力を感じてもらえるよう、まずは作り手が幅広い理解を深めよう。

5. 講師 ロレンツィオ・ピッコ

イタリア、アジェンフォルム校講師陣の若手ホープ。ガイド講師の“跡継ぎ”ともいえる役目を果たすピッコ氏は、イタリア北部の大学で5年間食品化学を学び、現在同校で乳加工及び、酪農家のための食肉加工コースの講師も務める。若き日々にホテル業界・料理人としての経験も積んだため、チーズを製造面からだけでなく「皿に乗った」世界からも語る事ができる講師。モッツアレラ製造はピッコ氏の中心テーマであり研究を深めている。チーズ生産者を目指すイタリア人の若者に向けて、共著で本を執筆中。

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/1FAIpQLSdBVShogL7Zy9olaK2fwKFNVv-MA57lB6pz277D-2OztyByTg/viewform?usp=header>

13. 申込〆切 3月17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)