

日本いいチーズ大学 令和7年度第3～7回研修会
フランス ENIL（国立乳製品製造学校）からの配信講義「チーズ技術の基本」（5回連続基礎講義）

「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。

昨年度、フランスの国立乳製品製造学校「ENIL」の協力のもと、オンライン講義を開催いたしました。参加者にも高く評価いただき、勉強になったとのこえをいただき、本年度も実施することとなりました。

チーズ技術の基本の部分を、5回連続講座で学びます。もちろん、一方向の受け身で聞くのではなく、わからない点はとことん聞いて、チーズ製造の基礎技術をしっかりと身につけていただければと思います。

- 5回ともに受講できることが条件となります。（各回単位での受講はできません）
- 受講者は先着順ではなく、応募いただいたのちに事務局で選考いたします。

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 9月11日（木）、26日（金）、
10月2日（木）、17日（金）、24日（金）
それぞれ20：00～22：00（2時間）
2. テーマ チーズ技術の基礎
3. 目的 チーズ製造における主要な各工程の役割と目的を理解し、基本的なチーズ製造技術を確実に習得する。
4. 学校紹介

ENIL(École Nationale d'industrie Laitière) 国立酪農バイオテクノロジー学校

ENILEA は国立公立学校として、1888年にマミロール キャンパス、1889年にポリニー キャンパスが設立されました。（ENILEAはグループ全体の名称で、ENILはそれぞれの学校キャンパスを指す。運営は、ANFOPEIL（全国酪農食品産業人材養成研修協会）が行う。）

プロの実践と経験に基づいたトレーニングを通じて、学習者が将来の技術的、科学的、環境的課題に対処できるよう準備することを使命として、食品、健康、品質、水の管理に関して、企業や社会のニーズに応えるためにあらゆることが行われます。その卓越性、技術的および科学的アプローチ、革新性により、フランスはもとより世界中で認められています。

食品科学、品質管理等 30 以上のコースがあり、多くのコース修了期間は1年か2年間で、すべてのコースは、企業と直接連携しており、授業の一部と、ビジネスや学校での一部を交互に行い、企業でのインターンシップを行うなど、講義、実習、インターンの組み合わせで、実践力を鍛えることができる学校となっています。

5. 講師 パスカル・ラトゥイット (ANFOPEIL Campus de l'Alimentation 食品キャンパス)

乳酸菌メーカーであるダニスコ社、デュポン社などで、20 数年販売担当と乳製品技術、乳酸発酵や熟成についての指導を担当。2020 年 9 月、ENILIA に入社し、乳製品とチーズについてのプロジェクトリーダー、チーズ技術のトレーナーを担当。2021 年以降は、外国人エグゼクティブ向けの英語によるトレーニングモジュールのファシリテーターを担当している。

6. 学習目標

- ・チーズの種類と主な違いを学ぶ
- ・乳（牛乳、山羊乳、羊乳）の成分と、チーズ製造におけるそれぞれの機能特性を学ぶ
- ・チーズ製造工程表の作成（主な段階での中間目標、主要なパラメーター、役割）
- ・乳酸発酵と熟成発酵の特徴とその影響
- ・特定されたチーズ工程（ソフトチーズ、圧搾チーズ）の技術分析

7. 講義テーマ

- 1) 牛乳とチーズの加工技術に関する知識
- 2) チーズ製造工程 その1
牛乳のカゼイン構造、乳凝固のメカニズムなど
- 3) チーズ製造工程 その2
シネレシス、カッティングと排水など
- 4) チーズの分類と技術的因子
- 5) 発酵と熟成管理

8. 講義方法

- ・ ZOOM による中継、翻訳者による同時通訳を行います。
- ・ サマリーを日本語に翻訳した資料を用意します。

9. 効果測定と修了書

- ・ 各講義後、要約アンケートを行います。
- ・ 研修終了後、効果測定の試験を行います。（教育目標の達成は 70%の正答率を目標としており、達成された方には、研修修了証が交付されます。）

10. 参加資格

現在、既にチーズ製造を行っている中小規模のチーズ製造者。（最低製造数量として週

400kg 目安)

11. 定員 10名

参加申し込みにあたっては、経歴書（現在製造しているチーズの種類等を含む）及び受講動機を提出いただいた中で、そのなかで選考して決定します。（申し込み順ではありません）

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

13. 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」

14. 受講料 25,000 円（全5回）

講義単位でのお申込みはできません。全回受講できることが条件となります。

15. 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/1FAIpQLScS4GAx4tpbS2GQleohvCByo9_our2xachAjZIXQLJPd7AfwQ/viewform?usp=header

16. 申込〆切 7月25日（金）までにお申込みください。

受講者の決定は、8月中旬までにご連絡します。

17. 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。

18. キャンセルについて

受講者決定後のキャンセルはできません。

19. 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）