

日本いいチーズ大学 令和7年度第8～11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「類型別製造技術の応用編」（4回
連続講義）

「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。

今回ご案内する「類型別製造技術の応用編」は、これまで受講された方からいただいた「類型別に内容を深掘りしたい」という要望に応えた高度なチーズ製造技術を学ぶものです。それぞれのタイプにおける製造段階のポイント、製造における重要点などを、きめ細やかにご説明いただきます。

基礎技術に加え、高度な技術を身につけ、レベルの高いチーズづくりを確立し、他と差をつけましょう。

- 本講座は、「基礎編」を受講したことがあることが、受講条件となります。（2024年度、2025年度どちらでも）
- 4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 10月31日（木）、11月12日（水）、17日（月）、12月16日（火）

それぞれ 20：00～22：30（2時間半）

2. テーマ 類型別製造技術の応用編

3. 目的 チーズ技術に関する応用的な知識を、4つの類型別に習得する。

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

・製造工程の各主要段階を分析し、技術パラメーターの変化がその目的に及ぼす影響を特定する。

7. 講義テーマ

1) Technologie pâtes fraîches et caillés lactiques

フレッシュタイプ、酸凝固（フロマージュフレをテーマに）

2) Technologie pâtes molles

柔らかい組織のチーズ（スタビライズド・ブリーをテーマに）

3) Technologie pâtes pressées non cuites

非加熱圧搾タイプ（ラクレットをテーマに）

4) Technologie pâtes pressées cuites

加熱圧搾タイプ（コンテをテーマに）

それぞれ

- ・その類型チーズの一般的な特徴
- ・技術的製法の詳細
- ・製造工程の段階ごとの要点
- ・製造技術の重要点
- ・よくある失敗とその原因

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。
 - ・ 「チーズ技術の基本」講座を過去に受講したことがある、もしくは受講予定
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 20,000 円(全4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/1FAIpQLSdVaq9roPwE3NGEd0tqJDc3xPQG-MwS-oSmapUb5EPNRF1_w/viewform?usp=header
16. 申込〆切 7月31日(木)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 (★★★の部分を@に置き換え)