

日本いいチーズ大学 令和7年度第13回研修会
イタリアからの生配信講義「イタリアのブルー《生地の固さを変えて2種》」

「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、今後製造従事の方の予定がある方限定となります）

本年度も、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10月9日（木）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。

初心者に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）が当たる。

<https://www.agenform.it/>

4. 研修テーマ イタリアのブルー《生地の固さを変えて2種》

過去の講義でも紹介した「イタリアのソフトタイプブルーチーズ」の製造方法。

ゴルゴンゾーラ・ドルチェ DOP は日本でも知名度があり、同じタイプのチーズを求めるレストランや消費者も増えている。

生地がやわらかいソフトタイプのブルーは小規模工房で質の良いものを作ることが可能だが、製造に細かい注意が必要だ。

一方、生地を固めに作るなら、製造技術もソフトタイプにくらべてハードルが低くなる。なぜならストウファトゥーラ（保温）の工程がないこと、カードの取り出しと成型がソフトタイプにくらべてシンプルだからだ。

本講義では、生地は固さ2種による製造の違いを比較しながら、両方の製造方法を紹介します。

る。

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（「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/e/1FAIpQLSe79es_vqs3-Yc6IloO7DKGhKB2o-8cYcekeo2a-Tv-NltHwA/viewform?usp=header

13. 申込〆切 10月6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 （★★★★の部分を@に置き換え）