

日本いいチーズ大学 令和7年度第20回研修会
イタリアからの生配信講義「おいしいリコッタをつくろう ホエーから牛乳から」

「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 2026年1月29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、またフェルミ工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 おいしいリコッタをつくろう ホエーから牛乳から
ヨーロッパの中でも、イタリアではリコッタの生産は盛んです。
イタリア人は、リコッタをそのまま食すだけでなく、様々な料理からお菓子作りに使用します。小規模チーズ工房にとって、リコッタの売り上げは経済的な価値があります。チーズ製造後に残ったホエーからリコッタを製造することはよく知られていますが、今回の講義では、牛乳から製造するリコッタとその製造を紹介します。
また、牛乳の添加率によってホエー製リコッタの風味などがどう変わってくるかなども深堀します。本当に美味しいリコッタをつくりましょう！

5. 講師 アントニオ・ドゥランテ

スター、レンネット等を販売する CIP ソリューションズ社（イタリア、クレモナ本社）の製造アドバイザー。

羊を飼育する農家に育ち、アジェンフォルム校を卒業。イタリア内だけでなく海外でも乳製品製造に携わり、現在は CIP ソリューションズ社の製造アドバイスチームの責任者を務めています。

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/1FAIpQLSf8ZycT8t3OU38vTUj00TB1X0SvuXJkYG-G5VpqaAmMLhDlxQ/viewform?usp=publish-editor>

13. 申込〆切 1月 26 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@ に置き換える）