

日本いいチーズ大学 令和7年度第21回研修会
「熟成リコッタ」とカマンベールチーズの製造実習（六甲山牧場（兵庫県神戸市））

「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）

製造現場で事前に収録した映像を見ながら、各工程の1つ1つを学ぶ「製造実習」。
今回取り上げる、兵庫県神戸市の「六甲山牧場」さんの熟成ホエイを使うリコッタは、第13回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストにおいて農畜産業振興機構理事長賞を受賞するなど、高く評価されています。
カマンベールの製造と、その製造で出るホエイからリコッタを製造する一連の工程を収録させていただきました。昨年好評だった研修の再開催です。

製造現場にカメラが入ることがほとんどない中で、収録させていただいた貴重な機会です。
「本気で学びたい」という覚悟と意欲をもって、ご参加ください。

1. 日 時 2026年2月12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. 講 師 六甲山牧場 池田 陽一さん
4. 研修テーマ リコッタチーズとカマンベールチーズの製造実習
5. 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。）
6. 研修の主な内容
製造工程ごとに収録した映像を見つつ、作業の内容についてお聞きしながら進みます。研修の後半は、参加者の皆さまからの質問に解説していただきます。
研修の特長
・オンライン会議アプリ「Zoom」を用います。メールアドレスなどの登録は不要です。
・前半は、製造工程の映像を見ながら、職人に解説をしていただきます。
・後半は、参加者の皆様から事前にいただいた質問に、映像を振り返りながら解説いたします。
7. 定 員 20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（複数人での視聴はご遠慮ください）

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/1FAIpQLSdTpiNPTNmn9ej5iLPBrm1g-zR6fOswlozrkryXMR8mmhIllw/viewform?usp=publish-editor>

13. 申込〆切 2月10日（火）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、損害賠償を請求する場合がありますので、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@に）