

日本いいチーズ大学 令和7年度第25回研修会
『横取り方式』による多品種のチーズづくり製造実習（北海道乳業 山本博紀さん）

「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、今後製造従事の方予定がある方限定となります）

今回は、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」。昨年テーマとし、大変好評だった『横取り方式』による多品種のチーズづくり」を製造現場での映像を中心にお送りします。その第3弾。今回はハヴァーチ、白カビ、ウォッシュ、青カビを作ります。

講師としてご協力いただくのは、北海道乳業の山本博紀さん。

1日のチーズ製造、同じチーズカードの中で、時間経過のなかで様々な種類のチーズをつくる「横取り方式」について、製造映像を踏まえて、解説いただきます。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3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 北海道乳業株式会社 取締役 製造部部长 山本博紀氏
乳業メーカーの製造部長として現場に立たれる一方で、チーズ研修の講師や、中小チーズ工房のコンサルティングの依頼を受け、全国を奔走されています。
4. 研修テーマ 『横取り方式』による多品種のチーズづくり
1日のチーズ製造、同じチーズカードの中で、時間経過のなかで様々な種類のチーズをつくる「横取り方式」。小規模工房が、多様なチーズを試したり、作業効率を上げたり、またそもそものチーズ製造の原理を身につけるにおいて、非常に有用な方法で、山本さんの研修を受けた多くの受講者が、これを応用している方法です。
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 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

1. 受講料 5,000円（複数人での視聴はご遠慮ください）

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 10,000円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

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/1FAIpQLScLlRyigf4Uz5X613OOatdqHoduSQWFEX-0llLDJSmwVSYSkQ/viewform?usp=publish-editor>

13. 申込〆切 3月9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、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