

日本いいチーズ大学 令和 8 年度研修会  
フランス ENIL オンライン講義  
「チーズ技術の基本」・「類型別製造技術の応用編」受講者募集

チーズづくりは、毎日、同じ条件で進むものではありません。

生乳の成分や微生物の状態、季節、温度、時間、凝固の進み方、カードからの排水、乳酸菌の働き、熟成環境。わずかな違いが積み重なり、チーズの組織や風味、品質の安定性を大きく左右します。

目の前の乳やカードに、いま何が起きているのか。

工程の条件を変えたとき、その後の発酵や熟成にどのような影響が及ぶのか。

経験によって培ってきた技術を、理論によって裏付け、自ら考え、判断し、工程を組み立てられる力に変えていくこと。それが、安定した品質と、その工房ならではの個性を両立させるための大切な基盤となります。

日本いいチーズ大学では、フランスの国立乳製品教育機関 ENIL の協力のもと、チーズ製造技術を体系的に学ぶオンライン研修を、2026 年度も開催します。

本研修は、単に講義を聞くだけのものではありません。講義内容を自らの製造工程と照らし合わせ、疑問点や製造上の課題を講師に問いかけながら、理解を深めていく連続講座です。

講師を務めるのは、乳酸菌メーカーや乳製品分野で長年にわたり技術指導に携わり、現在はフランス国内外のチーズ製造者を指導するパスカル・ラトゥイット氏です。講義はフランスからリアルタイムで配信し、全回、日本語の同時通訳を行います。

2024 年度、2025 年度に実施した講座では、受講者から、

「これまで経験として捉えていた現象を、理論として理解できた」

「製造工程を改めて見直すきっかけになった」

「自分の工房で起きている問題を考えるための視点が増えた」

といった声が寄せられました。

今年度も、製造技術の土台を体系的に学ぶ「チーズ技術の基本」全 5 回と、**4 つのチーズ類型ごとに製造工程を深く分析する「類型別製造技術の応用編」**全 4 回を開催します。

現場を離れることなく、フランスの専門教育に触れ、自らのチーズづくりをもう一段階深く見つめ直す機会です。日々の経験を確かな技術に変え、次の製造へつなげたい皆さまのご参加をお待ちしています。

---

## I チーズ技術の基本 Module de base — 全 5 回連続講義

### 1. 講座の目的

チーズ製造における主要な各工程の役割と目的を理解し、製造現場で必要となる基礎

的な知識と技術を体系的に習得します。

一つひとつの工程を、単なる作業としてではなく、

- 何を目的として行うのか
- どのような現象が起きているのか
- どのパラメーターを管理すべきか
- 条件を変更すると、その後の工程にどのような影響が生じるのか

という視点から学びます。

## 2. 開催日時

各回とも、日本時間 20：00～22：30

第1回 2026年8月31日（月）

第2回 2026年9月4日（金）

第3回 2026年9月9日（水）

第4回 2026年9月25日（金）

第5回 2026年10月5日（月）

## 3. 学習目標

受講者が、次の事項を説明・分析できることを目標とします。

- チーズの分類と、それぞれの主な違い
- 牛乳、山羊乳、羊乳の成分と、チーズ製造における機能的特性
- チーズ製造の主要工程、主要なパラメーターとその役割
- 乳の調製から凝固、脱水、発酵、熟成までの各工程の目的
- 乳酸菌および熟成菌の特徴と、製品に及ぼす影響
- 製造工程表を作成し、工程ごとの中間目標を設定する考え方

## 4. 各回の講義内容

### 第1回 牛乳に関する知識とチーズ製造技術

- 乳の生産サイクルと変動要因
- 牛乳の一般的な組成
- 牛乳の化学的・生化学的特性
- 原料乳中の微生物
- 乳質の違いがチーズ製造に及ぼす影響

### 第2回 チーズ製造工程 その1

- 牛乳中のカゼイン構造
- 乳凝固の基本的なメカニズム
- 酵素凝固と乳酸凝固
- 凝固酵素の働き
- 凝固に影響する技術的因子
- ゲルの形成と、その性質
- 混合凝固の特徴

### 第3回 チーズ製造工程 その2

- 凝乳からの脱水メカニズム
- シネレシスとゲルの透過性
- カッティング、攪拌、加熱による排水
- 乳酸凝乳と酵素凝乳の脱水の違い
- 成形、反転、圧搾などの役割
- 脱水工程の管理とモデル化

### 第4回 チーズの分類と技術的指標

- チーズを分類するための技術的な考え方
- pH
- 脂肪分／乾物
- 水分／無脂固形分
- カルシウム／無脂固形分
- 食塩／水分
- 残留糖
- 各指標とチーズの組織・保存性・熟成との関係

### 第5回 乳酸菌と熟成管理

- 乳酸菌の基本的な役割
- 乳酸菌の分類と多様性
- 乳糖およびクエン酸の発酵
- 酸生成の管理と制御
- バクテリオファージへの対応
- 市販スターターの選択、接種、保存
- 熟成における微生物と酵素の働き
- 熟成工程の管理

---

## II 類型別製造技術の応用編 Module d'approfondissement — 全4回連続講義

### 1. 講座の目的

基礎編で学んだチーズ製造技術を、4つの主要なチーズ類型に当てはめ、製造工程をより具体的かつ実践的に分析します。

各類型について、代表的なチーズを題材としながら、

- 製品群の一般的な特徴
- 詳細な製造工程
- 工程ごとの目的と中間目標
- 発酵菌、凝固、脱水、酸生成、熟成の管理
- 製造条件を変更した場合の影響

- 製造上の重要管理点
- 起こりやすい欠陥と、その原因

を学びます。

レシピを覚えるのではなく、求めるチーズの品質から逆算し、製造条件を考えられるようになることを目指します。

## 2. 開催日時

各回とも、日本時間 20:00~22:30

第1回 2026年10月8日(木)

第2回 2026年11月2日(月)

第3回 2026年11月5日(木)

第4回 2026年11月20日(金)

## 3. 各回の講義内容

### 第1回 フレッシュタイプ・酸凝固タイプ

対象製品：フロマージュ・フレ

- フレッシュタイプおよび酸凝固タイプの特徴
- 製造工程の詳細
- 乳酸発酵と凝固の関係
- 酸生成と脱水の管理
- 発酵菌および補助剤の選択
- 組織、風味、離水に影響する要因
- 起こりやすい欠陥と原因

### 第2回 軟質タイプ

対象製品：スタビライズド・ブリー

- 軟質チーズの分類と特徴
- 詳細な製造工程
- 凝固、カッティング、型詰め、反転
- 酸生成と脱水のバランス
- 表面微生物の働き
- 熟成中の組織変化
- 過熟、流れ、芯残りなどの欠陥と原因

### 第3回 非加熱圧搾タイプ

対象製品：ラクレット

- 非加熱圧搾タイプの特徴
- 詳細な製造工程
- カードのカッティングと攪拌
- 排水、成形、圧搾の管理
- 酸生成とミネラルバランス

- 表皮形成と熟成管理
- 加熱時の溶融性に影響する要因
- 組織不良や異常発酵などの欠陥と原因

#### 第4回 加熱圧搾タイプ

対象製品：コンテ

- 加熱圧搾タイプの特徴
- 詳細な製造工程
- カード粒の形成と加熱
- 攪拌、排水、成形、圧搾
- 乳酸菌の選択と発酵管理
- 長期熟成における生化学的变化
- 組織、風味、ガス生成に影響する要因
- 起こりやすい欠陥と原因

---

### III 講師

パスカル・ラトゥイット氏

ANFOPEIL Campus de l'Alimentation

乳酸菌メーカーであるダニスコ社、デュボン社などにおいて、20年以上にわたり乳製品分野の販売、技術支援、乳酸発酵および熟成に関する指導を担当。

2020年にENILIAへ入職し、乳製品・チーズ分野のプロジェクトリーダー、チーズ製造技術のトレーナーとして活動しています。2021年以降は、海外の技術者や経営者を対象とする研修モジュールの講師・ファシリテーターも務めています。

---

### IV ENIL・ANFOPEILについて

ENILは、フランスにおける乳製品・食品分野の専門教育を担う教育機関です。

ANFOPEILは、フランス国内の国立乳製品学校や乳業関係機関の人的・技術的資源を結び、乳業・チーズ製造分野の研修を企画・実施する全国的な教育ネットワークです。チーズ製造、乳製品加工、食品科学、品質管理、衛生管理などの分野で、講義と実践を組み合わせた専門教育を行っており、その技術的・科学的な教育は、フランス国内だけでなく、海外からも高く評価されています。

---

### V 講義方法

- Zoomによるフランスからのライブ配信
- 全回、日本語による同時通訳を実施
- 講義内容をまとめた日本語資料を配布
- 各回の講義後に、理解度確認および要約アンケートを実施
- 受講者から寄せられた質問を講師に共有し、次回講義で解説

- 講義と講義の間に、アンケートや課題を実施する場合があります
- 必要に応じて、受講者が製造しているチーズの技術データをご提出いただきます

一方向の講義ではなく、受講者自身の製造工程や課題と結びつけながら学ぶ、双方向型の研修です。

---

## VI 効果測定と修了証

各講座の終了後、講義内容の習得度を確認するための効果測定を実施します。

原則として、正答率 70%以上を教育目標の達成基準とし、基準を達成された方には、研修修了証を交付します。

---

## VII 参加資格

### 1. 基礎編

次のすべての条件を満たす方を対象とします。

- 現在、継続的かつ安定的にチーズ製造を行っている方
- 中小規模のチーズ製造事業者に所属している方
- 年間チーズ生産量がおおむね 20 トン以上 500 トン以下であること  
※最低製造量の目安として、週 400kg 程度
- 全 5 回の講義を受講できる方
- 講義後のアンケート、課題、効果測定に参加できる方

### 2. 応用編

次のすべての条件を満たす方を対象とします。

- 現在、継続的かつ安定的にチーズ製造を行っている方
  - 2024 年度または 2025 年度の「チーズ技術の基本」を修了している方、もしくは 2026 年度の基礎編を受講する方
  - 全 4 回の講義を受講できる方
  - 講義後のアンケート、課題、効果測定に参加できる方
- 

## VIII 定員と選考

各講座 10 名

本研修は、先着順ではありません。

お申し込みの際に、これまでの経歴、所属先、現在製造しているチーズの種類・製造量、受講動機、現在抱えている製造上の課題などをご記入いただき、その内容をもとに事務局で選考します。

選考結果は、【2026 年 8 月中旬まで】に、申込者全員へご連絡します。

---

## IX 受講料

基礎編 25,000 円／全 5 回

応用編 20,000 円／全 4 回

各回単位でのお申し込みはできません。

原則として、各講座の全日程を受講できることが申込条件となります。

---

## X 申込方法

下記の申込フォームから、必要事項を記入してお申し込みください。

基礎編申込フォーム

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeDAbvCioiRwvZN4Ec49u30E\\_uXazRy8OHpDTPz1Ui4xX2JFA/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeDAbvCioiRwvZN4Ec49u30E_uXazRy8OHpDTPz1Ui4xX2JFA/viewform?usp=header)

応用編申込フォーム

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfII7ofHJ1Ber7VOmBHB4ujHtBpESiMmjXHstnSa8YC76fjbQ/viewform?usp=header>

基礎編と応用編の両方を希望される場合は、それぞれの申込フォームからお申し込みください。

---

## XI 申込期限

基礎編

2026 年 8 月 9 日（日）まで

応用編

2026 年 9 月 10 日（木）まで

---

## XII 注意事項

本研修で使用する講義映像、音声および配布資料の著作権は、ENIL・ANFOPEIL その他の権利者に帰属します。

受講者による次の行為は禁止します。

- 講義の録画または録音
- パソコン、スマートフォン等による画面撮影
- 配布資料の複製、転載、転送または第三者との共有
- 接続用 URL やパスワードの第三者への提供
- 申込者以外の方との共同視聴

これらは ENIL 側との契約上、厳格に禁止されています。違反が確認された場合は、受講を中止していただくほか、契約に基づく対応を行う場合があります。

---

## XIII キャンセルについて

受講者決定後の自己都合によるキャンセルは、原則としてお受けできません。

全日程を確認のうえ、お申し込みください。

---

#### **XIV 主催・後援**

主催

日本いいチーズ大学

事務局：株式会社 FOOD VOICE

後援

農林水産省

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」

---

#### **XV 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

E-mail：project\_c★★★★food-voice.com

※★★★★の部分を「@」に置き換えてください。