

日本いいチーズ大学 令和8年度第2回研修会

イタリアからの生配信講義「アルプス山上放牧型イタリアチーズ——美味を生む技術（カード半加熱、菌の生育）」

「日本いいチーズ大学」は、日々現場に立ち続けるチーズ製造者のための、日本で唯一のオンライン専門研修です。

家畜の飼養管理、搾乳、製造、熟成、販売、さらには子育てや地域活動まで——。現場を長く離れることが難しい日本のチーズ製造者にとって、継続的に学び続けることは簡単ではありません。

だからこそ、自宅や工房にしながら、国内外の第一線の技術者から直接学べる場として、この研修を7年間続けてきました。

本年度も、イタリアとリアルタイムで接続し、生中継にて開催します。

海外研修は、時間的にも費用的にもハードルの高いものですが、この研修を通じて、皆さまの日々の製造に新たな視点や技術を持ち帰っていただければ幸いです。

※本研修は、チーズ製造従事者、または今後製造に携わる予定のある方を対象としています。

1. 日 時 2026年7月23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 アルプス山上放牧型イタリアチーズ——美味を生む技術（カード半加熱、菌の生育）

山上放牧のミルクから製造される欧州伝統のチーズは、日本で食するチャンスも限られ、作り手にとって、やや製造の現実やその深い文化がわかりにくい。標高 1200 km 地帯のアルプスなど日本の製造現場には関係のない話のように思われるかもしれないが、伝統チーズの広大な食文化の宇宙を理解しなければ人をうならせるチーズは作れない。本講義では、日本

には輸入されることのない優良な山上放牧型チーズのいくつか（ペテルマット、プレゼンティフ・・・）を取りあげる。多くの山上放牧型チーズは2～8kgの半加熱型チーズなので、製造技術の面からは、カードの半加熱の技術を学ぶ。セミハードチーズの基本でありすべてのチーズ製造現場に共通する重要な技術だ。無殺菌乳、そして牛乳継ぎだね（ラット・イン・ネスト）で製造するのが伝統だ。つぎだねの技術も、日本の製造現場では導入が難しいが、菌の繁殖を理解するには、つぎだねによる製造を知っておくことはプラスになるので、正確なその技術を講義する。

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）。

ヴェネト州・ティエネのチーズ学校で学び、現在はアジェンフォルム校にて教育プログラムおよび製造技術指導事業を統括。乳製品製造コンサルティングでは、ピエモンテ州伝統チーズの品質検証や焼印管理責任者も務める。

また、中小規模工房やフェルミエ製チーズ工房への技術支援を長年行い、2002年には小規模農家製チーズ工房のネットワーク団体「L'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola」（農家製チーズ生産者協会）の設立にも中心的に関わる。

欧州各国の生産者ネットワーク「FACE」を通じた国際交流にも携わり、2016年出版の『Il Caseificio nell'azienda agricola（フェルミエのチーズ工房）』監修者でもある。

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/1FAIpQLSfNxskREbwwHr9Wmxke76J0evS5_0rp-YBGgqCQ71OG6nsuv/viewform?usp=publish-editor

13. 申込〆切 7月20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 （★★★の部分に@に置き換え）