

日本いいチーズ大学 令和8年度第13回研修会
ゴードチーズの製造実習―熟成の技術と、その価値を届ける販売戦略―
(ノースプレインファーム（北海道興部町）)

日々の製造や家畜の飼養管理、工房の運営などに追われるチーズ製造者にとって、現場を離れ、継続して技術を学ぶことは決して容易ではありません。

「日本いいチーズ大学」は、そうした製造者が自宅や工房にしながら、国内外のチーズ製造者や専門家から学ぶことのできるオンライン研修として、これまで7年間にわたり研修を続けてきました。

今回のテーマは、「ゴードチーズ」です。

北海道興部町のノースプレインファームにご協力いただき、昨年度、製造現場で収録した貴重な映像を教材として活用します。ゴードチーズの製造工程を一つひとつ確認しながら、それぞれの工程における判断、品質を安定させるための工夫、熟成期間による変化などについて、製造担当者に解説していただきます。

酪農家による牛乳、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品加工に、長年にわたり取り組んできたノースプレインファーム。なかでもゴードチーズは、熟成期間の違いやフレーバータイプなど、多様な商品がつくられています。

今回は、その製造技術を学ぶだけではありません。

同じゴードチーズであっても、熟成期間や副原料によって生まれる違いを、どのように商品として整理し、その価値をお客様に伝えているのか。どのような販路で販売し、それぞれの販路をどのように使い分けているのか。製造量と販売のバランスを、どのように考えているのか。

ノースプレインファームの実際の取り組みをもとに、チーズを「つくる」ことから、その価値を「伝え、届ける」ことまで、販売戦略についてもお話しいたします。

昨年度の映像をあらためて教材としながら、今回は視点をもう一步広げ、製造と熟成、商品づくり、販売までを一続きのものとして考えます。同じ映像であっても、問いの立て方が変われば、そこから見えてくるものも変わります。現在の製造や販売についても新たに伺いながら、日々のチーズづくりと工房経営に持ち帰ることのできる学びを深めます。

製造現場にカメラが入ることがほとんどないなかで収録させていただいた、貴重な製造映像です。「本気で学びたい」という意欲をもって、ぜひご参加ください。

1. 日 時 2026年9月3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 ノースプレインファーム 酒見工場長、雨宮さん
4. 研修テーマ
第1部 製造映像から学ぶゴードチーズ

第2部 ゴーダチーズの価値を、どう届けるか

第3部 質疑応答

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行します。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

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/1FAIpQLSfyKoAMJLwgpBALcVPKbxx5xF3CCwhQNklJaUXHeZPXwYrKkg/viewform?usp=publish-editor>

13. 申込〆切 8月31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 (★★の部分に@に)