

日本いいチーズ大学 令和8年度第14回研修会
イタリアからの生配信講義「熟成を成功に導く技術 ― チーズの変化をどう読み、どう手
を入れるか」

チーズづくりは、製造が終わったところで完成ではありません。
加塩まではうまくいっていたのに、熟成中に表皮の状態が崩れた。
同じようにつくっているはずなのに、ロットごとに仕上がりが違う。
温度や湿度を設定しているものの、本当に適切なのか自信がない。

熟成は、チーズの味・香り・組織を決める重要な工程であり、ここでの管理によって、それ
までの製造の成果が大きく左右されます。

今回の研修では、ソフトタイプ、半加熱タイプ、ウォッシュタイプ、白カビタイプなど、複
数のチーズを例に取り上げながら、

- ・熟成中にチーズの内部や表面で何が起きているのか
- ・温度、湿度をどのように考え、調整するのか
- ・表皮の状態を見ながら、どのタイミングでどのような手入れをするのか
- ・チーズの変化から、製造者は何を読み取り、どう対応するのか

を学びます。

単に「熟成庫を何℃、湿度何%にする」という設定値を学ぶだけではありません。

**「チーズの状態を見て、なぜその変化が起きているのかを理解し、必要な管理を判断する力
を身につけること。」**

それが今回の研修の大きな目的です。

熟成中の品質が安定しない方、表皮管理に悩んでいる方、現在の熟成条件をあらためて見直
したい方には、特におすすめしたい内容です。

イタリアで長年、小規模チーズ工房やフェルミエ製造者の技術指導に携わってきたグイド・
タッローネ氏から、**熟成を失敗させないための考え方と実践的な管理方法**を学びます。

※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9月24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 熟成を成功に導く技術 — チーズの変化をどう読み、どう手を入れるか
ソフトタイプ、半加熱タイプ、ウォッシュタイプ、白カビタイプなど複数のチーズを例に、熟成中に起こる変化を学びます。温度・湿度の調整、表皮の管理、手入れのタイミングなど、チーズの状態を見ながら適切に判断し、熟成を成功に導くための実践的な考え方を解説します。

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/1FAIpQLSdXrl-5mwgV36hAlKd_H4HdbxWZyGqZzZsmTyvSoUl6LA6OPw/viewform?usp=publish-editor

13. 申込〆切 9月21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）