

日本いいチーズ大学 令和8年度第15回研修会
フランスからの生配信講義「フランス・Coquard社に学ぶチーズづくりのためのスターター選択― 作りたいチーズから考える、乳酸菌・熟成菌の選び方 ―」

チーズづくりに欠かすことのできない、スターターカルチャー。
乳酸菌は酸をつくるだけでなく、カードの形成、ホエイ排出、チーズの組織、風味、そして熟成まで、さまざまな形でチーズづくりに関わっています。
一方で、実際の製造現場では、
「このチーズには、どのスターターを選べばよいのか」
「今使っているスターターと、別のスターターでは何が変わるのか」
「もう少し風味を出したい、あるいは穏やかにしたいとき、どのように考えればよいのか」
など、スターターの「選び方」に悩むことも少なくありません。

今回の日本いいチーズ大学では、フランスのチーズ製造資材メーカー **Etablissements Coquard 社** より、Director and Technical Advisor の **Francis Perret 氏** を講師に迎えます。
Perret 氏は、**26年にわたりチーズ製造技術に携わってきたスペシャリスト**です。
そして今回、海外の乳酸菌・スターターを扱うメーカーの技術者から、オンラインで直接、チーズ製造者向けの技術講義を受ける機会は**国内初となる研修**です。
さらに、Coquard 社製品の国内販売を担う **小野化工株式会社・小野雄一郎さん** にコーディネーターをお願いしております。
フランス側の技術情報をそのまま聞くだけでなく、日本国内での製品供給や実際の使用、国内チーズ工房との接点も踏まえながら、講義と質疑をつないでいただきます。

「乳酸菌とは」だけで終わらない研修

今回の研修では、まずチーズ製造におけるスターターの役割や種類を整理したうえで、**実際のチーズ製造レシピを例に、どのようにスターターを選び、組み合わせていくのか**を学びます。
予定されている例は、
カマンベール、ソフトチーズ、トム、ゴーダ、グリュイエール、加熱凝固（クックドカード）チーズ、ブルーチーズなど。
それぞれについて、スターターの構成だけでなく、製法との関係や実践的な使用例を紹介いただく予定です。
単に「この製品を使えばよい」という商品紹介ではなく、
作りたいチーズから逆算して、スターターをどう考え、どう選ぶのか。
その考え方を学ぶことを、この研修の大きな目的としています。
後半には、Coquard 社が提供するスターターや製造レシピについてのディスカッション、質疑応答の時間も設けます。

海外メーカーの技術者から直接、スターター選択と具体的なチーズ製造について学び、さらに国内代理店の小野化工さんにも加わっていただく、**なかなか得ることのできない機会**です。

現在使っているスターターについて改めて考えたい方、別の選択肢を知りたい方、これから新しいタイプのチーズに取り組みたい方まで、幅広い製造者の皆さまに参加いただきたい研修です。

ぜひこの機会に、こぞってご参加ください。

※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29日（火）20：00～22：30（2.5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 Francis Perret 氏

Etablissements Coquard Director and Technical Advisor

チーズ製造技術のスペシャリスト。26年にわたりチーズ製造技術に携わる。

■ Etablissements Coquard とは

1991年、チーズ職人 André Coquard 氏によって設立されたフランスの家族経営企業です。本社は、リヨンの北約25kmに位置する Villefranche-sur-Saône。

乳酸菌スターター、熟成菌、レンネットをはじめ、乳製品加工に必要な原材料、設備、資材などを扱い、フランス国内だけでなく世界各国に製品を供給しています。

特に、**酪農家、職人的チーズ工房、小規模生産者のチーズづくりを支える製品と技術サポート**を得意としています。

4. コーディネーター小野 雄一郎さん（小野化工株式会社）

Coquard 社製品の国内販売を担う小野化工株式会社より、今回の研修の企画・調整、日本国内での製品供給等を含めたコーディネートを担当いただきます。

■ 小野化工株式会社とは

1962年設立、東京小平市に社を構える輸入商社。元は精密測定器等の販売代理店を手掛ける。1998年前後より北海道新得共働学舎の宮嶋望氏と学生時代の先輩後輩関係にあった先代の社長が、チーズ資材等の輸入実務を手助けする所から、ナチュラルチーズ製造原材料、器具等の輸入販売事業を始める。

主に日本国内中小規模チーズ工房向けにフランス等ヨーロッパより、スターターをはじめ、チーズ製造器具等の輸入を手掛ける Etablissements Coquard 社とは日本国内総販売代理権を持ち、20年以上にわたる輸入販売の実績を有する。

5. 主な研修内容

- ・ Etablissements Coquard 社について

- ・チーズ製造におけるスターター（乳酸菌等）の役割
- ・チーズ製造で使用するスターターの種類と用途
- ・チーズタイプに応じたスターター選択の考え方
- ・カマンベール、ソフトチーズ、トム、ゴード、グリュイエール、加熱凝固チーズ、ブルーチーズなどの製造レシピと実践例
- ・Coquard 社のスターターと製造レシピ
- ・質疑応答、ディスカッション

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/1FAIpQLSc3VicO-lHXQQyYB9q7Ah2U280HrUnHOWo0uyJ9ATFTY-atew/viewform?usp=publish-editor>

13. 申込〆切 9 月 27 日（日）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）