

日本いいチーズ大学 令和8年度第16回研修会
ブルーチーズ「草原の青空」の製造実習
ー製造技術と、5種類から20種類へ広げた商品づくりー

「日本いいチーズ大学」は、家畜の飼養管理やチーズ製造、子育てなどにより、なかなか製造現場を離れることのできないチーズ製造者のために、オンラインでチーズ製造に関する研修を実施し、国産チーズの品質向上と製造者の技術向上を支援する「日本で唯一のオンラインチーズ専門研修」です。

製造現場で事前に収録した映像を見ながら、各工程を一つひとつ学ぶ「製造実習」。今回は、千葉県いすみ市の高秀牧場チーズ工房で収録した、ブルーチーズ「草原の青空」の製造映像を教材とします。

「草原の青空」は、国内外のコンテストでも高い評価を受けてきた、高秀牧場を代表するブルーチーズです。約100分にわたる攪拌によってカードの表面に膜をつくり、内部に水分を保ちながら空隙を残す工程、青カビを育てるための穿孔、タッパーを用いた湿度管理、熟成中の反転や包装など、製造上の判断と工夫を、映像を通して具体的に学びます。

昨年度の貴重な製造映像を再び教材として使用しますが、今回は単なる再放映ではありません。製造映像による技術研修を中心に据えながら、収録ときに製造を担っていた大倉典之さんが、高秀牧場で約5種類だったチーズを約20種類へ広げていった経験にも焦点を当てます。

なぜ商品を増やしたのか。看板商品の「草原の青空」と、フレッシュ、白カビ、ウォッシュ、セミハードなどのチーズに、どのような役割を持たせたのか。限られた人員、設備、熟成庫、原料乳の中で、商品数と製造の負担をどう考えたのか。製造者自身がつくりたいものと、販売先やお客様が求めるものを、どう結びつけたのか。映像後の解説と質疑を通して、小さな工房における商品構成の考え方にも学びを広げます。

映像には、収録時にしか見ることのできなかった細かな判断や作業が数多く記録されています。すでに昨年度受講された方にも、製造技術を振り返りながら、商品づくりと工房運営という新しい視点で学んでいただける研修です。

「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30日（水）20:00～22:00（2時間）

2. 開催方法 Zoomによるオンライン生配信

それぞれの場所から、パソコン、タブレット、スマートフォンで受講できます。

3. 講師 大倉典之さん（収録当時：高秀牧場チーズ工房／現：湯布院チーズ工房）

本研修の映像は、大倉さんが高秀牧場チーズ工房に在籍していた時期に収録したものです。大倉さんは現在、湯布院チーズ工房でチーズ製造に携わっています。今回は、収録当時に実際に製造を担った立場から、製造工程と、高秀牧場在籍時の商品づくりの経験について解説していただきます。本研修は高秀牧場の了承のもと実施します。

4. 研修テーマ ブルーチーズ「草原の青空」の製造実習と、工房の商品ラインナップづくり

5. 配信方法

受講申込みおよび受講料の支払いが完了した方に、開催約1週間前を目安に、Zoomの視聴URLおよび研修資料をメールでお送りします。

6. 研修の主な内容

第1部 製造映像から学ぶ「草原の青空」

高秀牧場チーズ工房で収録した映像を見ながら、製造工程と、各工程における判断や工夫について、大倉さんの解説を交えて学びます。

第2部 5種類から20種類へー工房の商品構成をどう考えるか

大倉さんが高秀牧場に在籍していた当時の経験をもとに、製造者の視点から商品ラインナップを組み立てる考え方を伺います。

- ・約5種類だった商品を、どのような順番と考え方で約20種類へ広げたのか
- ・フレッシュ、短期熟成、長期熟成を組み合わせる意味
- ・販路と商品構成の関係
- ・2人の製造体制、設備、熟成庫、包装・出荷作業と商品数のバランス
- ・技術的につくれるチーズを、継続して販売できる商品にするための判断 等

第3部 質疑応答

製造技術、熟成管理、品質の安定、商品開発、ラインナップの組み立て方などについて、参加者からの質問を受け付けます。

7. 定員 20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
- ・今後、チーズ製造に従事する予定の方
- ・チーズ工房の立ち上げを具体的に検討している方

本研修は、チーズ製造技術者および今後製造に従事する予定の方を対象としています。

11. 受講料

5,000円（税込）※1名分の受講料です。複数人での視聴はご遠慮ください。

12. 申込方法

下記の申込フォームに必要事項を記入し、送信してください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdIc19s_lRo065HOSuIBli1T0hYwXoZOI_WuYzDLTHQ8HeBw/viewform?usp=publish-editor

13. 申込締切

2026年9月28日（月）まで

申込み受付後、受講料の振込先をメールでお知らせします。

14. 注意事項

- 本研修の録音、録画、撮影、画面のスクリーンショットは禁止します。
- 視聴 URL、ミーティング ID、パスコードを第三者に転送・共有することはできません。
- 研修内容や映像の無断転載、複製、配布は固くお断りします。
- 通信環境や使用機器は、受講者自身でご準備ください。

15. キャンセルについて

申込フォームの送信をもって、受講申込みの受付となります。

キャンセルされる場合は、申込み後 24 時間以内に事務局までメールでご連絡ください。

連絡がない場合は、当日の受講の有無にかかわらず、受講料を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 ※★★を「@」に置き換えてください。