

チーズ製造概論①「牛乳からチーズができるまで ー乳の性質と凝固・カード形成の基本ー」

毎日のチーズづくりで、乳の固まり方やカードの状態を見ながら、温度や時間、pHを調整している方は多いと思います。そうした現場の判断を支えるのが、「乳の中で何が起きているのか」という基本原理の理解です。

日本いいチーズ大学では、チーズ製造を乳の性質、食感、熟成・風味形成の側面から学ぶ「チーズ製造概論」を開催します。第1回は、元・雪印メグミルク株式会社技術研究所長で、チーズプロフェッショナル協会顧問の堂迫俊一氏をお迎えします。

テーマは、チーズづくりの出発点となる乳の性質と凝固・カード形成。凝固に関わる乳成分、凝固と分散、レンネット凝固と酸凝固を取り上げます。さらに、「加熱すると伸びるチーズと伸びないチーズは何が違うのか」「UHT 殺菌した乳はなぜレンネット凝固しないのか」といった身近な疑問から、乳とチーズの性質への理解を深めます。

製造経験のある方には、日々の操作や観察を理論から捉え直す機会に。これから製造を始める方には、工程を理解するための基礎となる講座です。経験と科学的な知識を結びつけ、製造条件を考える力を養いませんか。

開催概要

1. 日時：2026年11月18日（水）14:00～16:00
2. 開催方法：オンライン配信
3. 対象：チーズを現在製造している方、チーズ工場の開設を検討・準備している方
4. 主催：日本いいチーズ大学（株式会社 FOOD VOICE）
5. 講師：堂迫 俊一 氏（元・雪印メグミルク株式会社 技術研究所長、チーズプロフェッショナル協会 顧問）
雪印メグミルク株式会社の技術研究所長を務め、定年後は同研究所の技術主事として再雇用。退職後は、チーズプロフェッショナル協会（C.P.A.）の理事、副会長を経て顧問。2026年10月、日本チーズ協会監事に就任。著作に『チーズを科学する』（C.P.A.、共著）、『牛乳・乳製品の知識』（幸書房）など。
6. 講義内容
 - 1）凝固に関連する乳成分 ー本セミナーに登場する成分の簡単な紹介
 - 2）凝固と分散 ー凝固と分散の謎に迫る
 - 3）レンネット凝固と酸凝固
 - 4）加熱すると伸びるチーズと伸びないチーズ
 - 5）乳を UHT 殺菌すると何故レンネット凝固しないのか
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。

11. 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/1FAIpQLSdxWofr8awHmzRc8KrwLLi8Zq_iU4TjYFv1LZeo0CcBnhfXQ/viewform?usp=publish-editor

12. 申込締切

2026 年 11 月 16 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。

13. 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。
- 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。

14. 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。

15. 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。