

2020年10月19日

関係者各位

令和2年度 ナチュラルチーズ製造技術専門研修会
受講者募集のご案内

一般財団法人 蔵王酪農センター

一般財団法人 蔵王酪農センターでは、国産ナチュラルチーズの製造技術の普及および品質向上を図り、六次産業化の推進と併せて、畜産振興の一助とすることを目的として、下記の通り、ナチュラルチーズ生産者が講義・実習を通して体系的にチーズ製造技術を学ぶための製造技術研修会を開催します。

つきましては、受講をご希望の場合は、10月31日(土)までに別紙「受講申込書」(2枚組)によりお申し込みいただきたくお願い申し上げます。

記

1. 日程 2020年11月16日(月)～11月21日(土)
2. 募集人員 10名
3. 会場 かつた さおうまちとおがった なのかはら
宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4
一般財団法人 蔵王酪農センター

4. 研修内容

ナチュラルチーズ製造に関する専門的知識・理論の習得を目的として、次の講義と製造実習を行なう。

◇講義

- ① 乳およびチーズ製造の基礎科学
- ② チーズ製造の応用科学
- ③ チーズホエイの有効利用
- ④ チーズの乳酸菌・レンネット
- ⑤ 国産ナチュラルチーズをめぐる情勢、チーズ製造に利用できる補助事業等
- ⑥ 安全なチーズを生産していただくために
- ⑦ 日本のチーズ市場と公正競争規約
- ⑧ 洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理
- ⑨ チーズの効果的な売りかた・伝えかた
- ⑩ これからの国産ナチュラルチーズの活用方法とそのアプローチ

(注) ①②は高校程度の化学の知識が必要となります

(裏面へ続く)

◇実 習

フレッシュタイプ（モッツァレラ）・熟成タイプ（ゴーダ）

5. 参加資格

当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会」の受講経験者、またはナチュラルチーズの製造実務経験のある方および前記に相当する知識・経験のある方

6. 参加申込方法

別紙「受講申込書」を下記アドレスに FAX、郵送、メールのいずれかで 10 月 31 日まで必着で申し込んで下さい。

(注) 志望動機等は審査上の重要事項ですので、できるだけ詳細に記載願います。記述が極端に少ない場合や表現がわかりづらい場合、連絡先等の未記入がある場合は受理できませんので、十分ご注意ください。

7. 費用（税込）

(1) 研修会参加費：60,000円

(2) 5泊6日宿泊食事代：60,000円（研修期間中の食事は11/16の昼食からとなります。）

(注) 上記費用は研修初日の受付時に現金で納付いただきます。なお、研修前泊を希望される方は、その分の料金もまとめてお支払い下さい。（前泊料金は、受講確定者向けに別途ご案内いたします。）

8. 研修参加者の決定

書類審査の上、参加者を決定します。参加の可否については、11月4日(水)までに通知します。

(注) 事業の性格上、生乳生産者を優先的に選考します。

9. その他

今年度は本研修会の他に、第2回基礎研修会を2021年1月25日～28日、国産ナチュラルチーズシンポジウムおよびナチュラルチーズブランド化ステージアップ研修会を2021年2月中旬～下旬（於：日本獣医生命科学大学）にそれぞれ予定しております。

※ 問い合わせ先 〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 251-4

(一財)蔵王酪農センター 内海（うつみ）

Tel. 0224-34-3311 Fax. 0224-34-3399

Eメール seisan@zao-cheese.or.jp

以 上

別紙

受講申込書

一般財団法人 蔵王酪農センター 御中

2020年10月 日

申込責任者

名称				印
住所	〒			
電話番号		FAX 番号		
メールアドレス			責任者	

※ 住所・電話番号等は、受講希望の方が確実に連絡をとれるところ（受講確定となった場合の確定通知等の送付先）を記入して下さい。また、文字の区別がつくように、崩さずはっきりと記入願います。

令和2年度 ナチュラルチーズ製造技術専門研修会に、下記の通り申し込みます。

記

1. 開催期間：2020年11月16日(月) ～ 11月21日(土)

2. 参加者

ふりがな			
氏名			
担当部署・役職名			
年齢（11/16時点）	歳	性別	
最終学歴			
乳製品製造経験（のうちナチュラルチーズの製造経験）	年（ 年）		

※ 最終学歴は学校名を記入して下さい。大学・短期大学を卒業の場合は、学部名を明記して下さい。大学院卒業の場合は、加えて修士課程修了か博士課程修了かについても記入して下さい。

別紙

3. 受講希望の理由等

(審査上の重要事項ですので、可能な限り詳細に記入して下さい)

(1) 受講希望の理由

(2) チーズ製造機器および製造実績 (製造している方のみ記入して下さい)

◇チーズバット容量： L × 基

◇製造品目：

◇製造数量： t/年

(3) 将来の計画

(4) 課題 (チーズ製造等に関して、現在抱えている問題点があれば記入して下さい)
