

# Speakers Profile

コーディネーター

はらだ ひでお  
原田 英男

一般財団法人  
畜産環境整備機構  
副理事長



元 農林水産省畜産部長、現 一般財団法人畜産環境整備機構副理事長。

1956年、東京都生まれ。北海道大学農学部卒業。

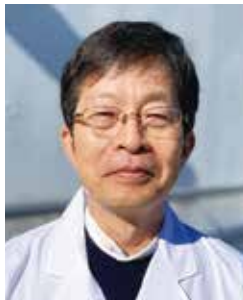
日本のチーズと畜産物、ワインと日本酒をこよなく愛し、ツイッター等で勝手に宣伝活動を行っている。

ギルド・クラブ・ジャポン会員、肉肉学会理事長、社団法人全日本・食学会会員、宮崎こばやし熱中小学校校長。

講師

さとう かおる  
佐藤 薫

日本獣医生命科学大学  
応用生命科学部  
食品科学科 教授、博士(農学)



宮城県出身、東北大学農学部卒業。乳業会社勤務の後、大学の教育と研究に携わり、日本獣医生命科学大学ではチーズを中心とした乳・乳製品研究に取り組む。日本独自のチーズ開発を目指し、日本オリジナルチーズ開発コンソーシアムを立ち上げ、世界初の麹菌熟成チーズを開発した。日本の酪農生産基盤強化につながる独自の発酵・熟成技術研究を推進している。

講師

ひらた まさひろ  
平田 昌弘

帯広畜産大学  
人間科学研究部門



西アジアのシリア砂漠で、家畜と共存する牧畜民に出会う。以後、乾燥地で生活する牧畜民を追いかけて30年。ミルクを加工・保存し、ミルクに一年を通じて依存する牧畜民の乳文化に魅了されてきた。ミルクに関する論文・書籍多数。2012年に日本酪農科学会賞を受賞。Jミルクの「乳の学術連合」会員。近年では、日本の乳文化や山地酪農にも調査研究を進める。

今回は、西アジア、北アジア、南アジアの牧畜民の事例を紹介し、彼らのミルクの取扱、発酵乳やチーズの加工の鉄則について考えます。

講師

みやじま のぞむ  
宮嶋 望

共働学舎新得農場



1951年、前橋生まれ、自由学園最高学部卒業、ウィスコンシン大学(マディソン)の Dairy Science B.S.取得、卒業。78年北海道上川郡新得町に入植、共働学舎新得農場を開設。84年に新得町特産物加工研究センターにてチーズ製造の研究開始。93年よりチーズ製造開始、フランスから技術者を招へいし、国内にチーズ製造技術を広める。各種コンテストで受賞歴多数。10年「北海道産業功労賞」を受賞

講師

いのうち かずよし  
井ノ口 和良

チーズ工房  
白糠酪恵舎



1963年生まれ、帯広畜産大学卒業。30歳の時に初めてチーズを作る。動物用医薬品メーカー、北海道農業改良普及員を経て、2001年にチーズ工房白糠酪恵舎を設立、代表を務める。  
趣味:ギター、読書(最近は特に山本周五郎を愛読中)

一般財団法人 蔵王酪農センター 宮沢 又は 内海 行

FAX

0224-34-3399

Eメール

seisan@zao-cheese.or.jp

## 国産ナチュラルチーズシンポジウム2022 参加申込書

企業・団体名

担当者様

電話番号

FAX番号

E-mail

所属・役職	氏名	会場	オンライン	オンライン参加ご希望の方はE-mailアドレスをご記入ください。

希望される参加方式の出欠を○×で記載してください

※本シートにご記入いただいた情報は、参加者確認の目的以外に使用することはありません。