

## ナチュラルチーズ製造技術研修事業 年間スケジュールおよび受講資格者

一般財団法人 蔵王酪農センター

### 【本年度の研修会等予定】

	研修名	日時	内容
11月	ナチュラルチーズ製造技術 第1回基礎研修会	11月29日(月)～12月2日(木) (受付を終了いたしました)	講義6種類、実習2日間
1月	ナチュラルチーズ製造技術 専門研修会	1月17日(月)～22日(土) (募集期間 12月前半予定)	講義9種類、実習3日間
2月	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	2月後半 (募集期間 年明け～2月半ば)	講演等
3月	ナチュラルチーズ ステップアップ研修会	3月3日(木)～4日(金) (募集期間 1月後半予定)	講義2種類、グループワーク他
未定	ナチュラルチーズ製造技術 第2回基礎研修会	開催有無も含めて未定	講義6種類、実習2日間

- ・基礎研修および専門研修は蔵王酪農センターでの開催で、定員はいずれも10名です
- ・シンポジウムは東京農業大学世田谷代田キャンパス(東京都世田谷区)ならびにWEB上での開催予定です
- ・ステップアップ研修はチーズ工房遊泳舎(山梨県北杜市小淵沢町)での開催で、定員は5名です

### 【研修の目的】

基礎研修: ナチュラルチーズ製造に関する基本的な知識・技術の習得

専門研修: ナチュラルチーズ製造に関する実践的な知識・技術および販売面にかかわる基本的な知識の習得

ステップアップ研修: 工房チーズのブランド化、販売力を向上させるための課題解決の手法の習得  
(製造技術面の課題解決を含む)

### 【受講資格者】

基礎研修:

- ・ナチュラルチーズ製造の初心者
- ・ナチュラルチーズの製造・販売を計画している方
- ・農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等

専門研修:

- ・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
- ・ナチュラルチーズの製造実務経験がある方
- ・上記に相当する知識・経験がある方

ステップアップ研修:

- ・当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術研修会」の受講経験者、または「国産ナチュラルチーズシンポジウム」の聴講経験者
- ・ナチュラルチーズの製造または販売の実務経験があり、自社製品のブラッシュアップ・ブランド化について課題を抱えている方

共通:

- ・研修受講希望者の書類選考を行ないますが、当事業は補助事業の性格上、チーズ工房・生乳生産者の方を優先しての受け入れとなります

※ シンポジウムはどなたでも聴講可能です