

2022年6月1日

関係者各位

令和4年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会  
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、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、6月20日(月)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 2022年7月20日(水)～7月23日(土)
2. 募集人員 10名（感染症対策として必要な措置を講じます）
3. 会場 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基本的知識・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 チーズの製造工程
- ② チーズの製造設備
- ③ チーズの乳酸菌・レンネット
- ④ 洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理
- ⑤ 国産ナチュラルチーズをめぐる情勢
- ⑥ 安全なチーズを生産していただくために

◇ 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

ナチュラルチーズ製造初心者、ナチュラルチーズの製造販売を計画している生乳生産者、および農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等。

## 6. 参加申込方法

別紙「受講申込書」を下記問い合わせ先に FAX、メール、郵送のいずれかで 6 月 20 日までにお申し込み下さい。なお、受講申込書は財団ホームページからもダウンロードできます (PDF ファイル)。

(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

(1) 研修会受講料：40,000円

(2) 3泊4日宿泊食事代：36,000円 (研修期間中の食事は **7/20 昼食～7/23 朝食まで**)

(注) **上記料金は、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. 研修受講者の決定

書類審査の上、受講者を決定します。受講の可否については、6 月 30 日(木)までに通知します。

(注) 事業の性格上、生乳生産者・中小工房の方を優先的に受け入れます。

## 9. その他

今年度は本研修会のほかに、第 2 回基礎研修会を 2022 年 11 月 29 日～12 月 2 日、専門研修会を 2022 年 9 月 26 日～10 月 1 日および 2023 年 1 月 23 日～28 日、ステップアップ研修会を 2023 年 2 月～3 月頃、国産ナチュラルチーズシンポジウムを 2023 年 2 月頃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](mailto: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

2022年 6月 日

申込責任者

|         |   |        |       |
|---------|---|--------|-------|
| 団体名     |   |        |       |
| 住所      | 〒 |        |       |
| 電話番号    |   | FAX 番号 |       |
| メールアドレス |   |        | 責任者氏名 |

※ 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4年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会に、下記の通り申し込みます。

### 記

1. 開催期間：2022年 7月20日(水) ～ 7月23日(土)

2. 参加者

|                           |       |    |  |
|---------------------------|-------|----|--|
| ふりがな                      |       |    |  |
| 氏名                        |       |    |  |
| 担当部署・役職名                  |       |    |  |
| 年齢（7/20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 (製造等において、現在抱えている問題点などがあれば記入して下さい)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---