

2023年6月1日

関係者各位

令和5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17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 2023年7月17日(月祝)～7月20日(木)
2. 募集人員 10名
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 包装に関する基本的な考えかた
- ⑤ 安全なチーズを生産していただくために
- ⑥ 洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理
- ⑦ 国産ナチュラルチーズをめぐる情勢

◇ 実習

フレッシュタイプ(モッツァレラ)・熟成タイプ(ゴーダ)

(裏面へ続く)

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 17 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が可能です (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: 42,000円 (テキスト代含む)

(2) 3泊4日宿泊食事代: 37,000円 (研修期間中の食事は 7/17 昼食～7/20 昼食まで)

(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。(カード払い非対応ですのでご容赦ください。)**

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。前泊代は、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 26 日(月)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 2023 年 11 月 28 日～12 月 1 日、専門研修会を 2023 年 9 月 25 日～30 日および 2024 年 1 月 22 日～27 日、ステップアップ研修会を 2024 年 3 月上旬頃、国産ナチュラルチーズシンポジウムを 2024 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

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

2023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5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：2023年 7月17日(月祝) ～ 7月20日(木)

2. 参加者

ふりがな			
氏名			
担当部署・役職名			
年齢(7/17時点)	歳	性別	
最終学歴			
乳製品製造経験(そ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)
