

2023年8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、8月19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9月25日(月)～9月30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 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・熟成用カルチャー
- ⑤ チーズの包装商品開発（設計）における容器・包装の具体的検討内容
- ⑥ 安全なチーズを生産していただくために
- ⑦ 洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理
- ⑧ 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
- ⑨ 日本のチーズ市場と公正競争規約
- 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」を下記問い合わせ先に FAX、メール、郵送のいずれかで 8 月 19 日まで必着で申し込んで下さい。なお、受講申込書は当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（税込）

(1) 研修会参加費：62,000円（テキスト代含む）

(2) 5泊6日宿泊食事代：60,000円（研修期間中の食事は9/25 昼食～9/30 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。（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、8月25日（金）までに通知します。

（注）事業の性格上、生乳生産者・中小チーズ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、第2回専門研修会を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 8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、崩さずはつ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専門研修会に、下記の通り申し込みます。

記

1. 開催期間：2023年9月25日(月) ～ 9月30日(土)

2. 参加者

| | | | |
|-----------------------------|--------|----|--|
| ふりがな | | | |
| 氏名 | | | |
| 担当部署・役職名 | | | |
| 年齢 (9/25 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 (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)
