2023年11月27日

関係者各位

**令和5年度 第2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、受講をご希望の方は、12月16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 2024年1月22日(月)～1月27日(土)

1. 募集人員 10名　（感染症対策として必要な措置を講じます）
2. 会場 宮城県郡温泉字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12月16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。

1. 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**1/22昼食～1/27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、12月22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、ステップアップ研修会を2024年3月1日～2日、国産ナチュラルチーズシンポジウムを2024年2月中旬～下旬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　　月　　日

申込責任者

|  |  |
| --- | --- |
| 名　称 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞ |
| 住　所 | 〒 |
| 電話番号 |  | FAX番号 |  |
| ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ |  | 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、崩さずはっきりと記入願います。
　なお、メールアドレスを記入していただいた方には、折り返し申込書受領のメールを送信いたします。申し込み後数日経っても受領の返信がない場合、お手数ですが「問い合わせ先」までお電話願います。

　令和5年度 第2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：２０２４年１月２２日(月)　～　１月２７日(土)
2. 参 加 者

|  |  |
| --- | --- |
| ふ　り　が　な |  |
| 氏　　　　　名 |  |
| 担当部署・役職名 |  |
| 年齢（1/22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

1. 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） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |