

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

令和6年1月22日～27日 5泊6日

一般財団法人 蔵王酪農センター

日	月日	時 間	講義・実習等の内容	講 師 等
1	1月22日 (月)	9:00～9:30	オリエンテーション	事務局
		9:30～12:30	乳およびチーズ製造の基礎科学	日本大学 生物資源科学部 教授 川井 泰
		13:30～17:30	チーズ製造の応用科学	日本獣医生命科学大学 名誉教授 阿久澤 良造
2	1月23日 (火)	9:00～10:00	チーズホエイの有効利用	(一財)蔵王酪農センター 理事兼営業部長 宮沢 秀夫
		10:15～11:45	安全なチーズを生産していただくために	(公財)日本乳業技術協会 代表理事 栗本 まさ子
		13:00～15:00	国産ナチュラルチーズをめぐる情勢	(一財)畜産環境整備機構 副理事長 原田 英男
		15:15～17:15	チーズの乳酸菌・レンネット・熟成用カルチャー	スミー牛乳店 代表 水門 輝美
		17:30～18:30	製造実習へのオリエンテーション 質疑応答	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
3	1月24日 (水)	9:00～12:00 13:00～16:00	製造実習	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
		16:30～18:00	日本のチーズ市場と公正競争規約	チーズ公正取引協議会 チーズ普及協議会 専務理事 加藤 昌弘
4	1月25日 (木)	9:00～12:00 13:00～15:30	製造実習	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
		16:00～18:30	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	HIRO・包装設計研究所 所長 佐々木 敬卓(ひろたか)
5	1月26日 (金)	9:00～12:00 13:00～15:30	製造実習	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
		16:00～18:30	洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理	HACCPリードインストラクター 中村 利之
6	1月27日 (土)	8:15～8:45	農場見学	(一財)蔵王酪農センター 常務理事 菅井 啓二
		9:00～11:00	これからの国産ナチュラルチーズの活用方法と そのアプローチについて	スリーピース 代表 福田 みわ
		11:00～11:30	理解度テスト、アンケート記入	—
		11:30～11:45	修了式	事務局

※ 研修の内容は変更になる場合があります。