

ナチュラルチーズ製造技術研修事業
年間スケジュールおよび受講資格者

一般財団法人 蔵王酪農センター

【令和7年度の研修会等予定】

	研 修 名	日 時	内 容
7月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	7月21日(月祝)～7月24日(木) ※ 受付終了	講義8種類、実習2日間
11月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	11月17日(月)～11月20日(木) (受付期間:10月上旬～中旬)	講義8種類、実習2日間
1月	ナチュラルチーズ製造技術 実践研修会 (旧称:専門研修会)	1月19日(月)～1月23日(金) (受付期間:11月下旬～12月上旬)	講義6種類、実習3日間
2月	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	未定(2月中旬～下旬頃)	講演等

- ・今年度の実践研修は1回のみの開催となります
- ・基礎研修および実践研修は蔵王酪農センターでの開催で、定員はいずれも10名です
- ・シンポジウムは東京都区内での開催(WEB併催)で、定員は会場・WEBとも100名です

【研修の目的】

- 基礎研修: ナチュラルチーズ製造に関する基本的な知識・技術の習得
実践研修: ナチュラルチーズ製造に関する実践的な知識・技術および販売面にかかわる基本的な知識の習得

【受講資格者】

- 基礎研修:
- ・ナチュラルチーズ製造の初心者
 - ・ナチュラルチーズの製造・販売を計画している方
 - ・農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等

- 実践研修:
- ・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
 - ・ナチュラルチーズの製造実務経験がある方
 - ・上記に相当する知識・経験がある方

- 共通:
- ・研修受講希望者の書類選考を行ないますが、当事業は補助事業の性格上、**チーズ工房・生乳生産者の方を優先**しての受け入れとなります
- ※ シンポジウムはどなたでも聴講可能です