## 令和7年度 第2回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会

2025年11月17日~20日 3泊4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	11月17日(月)	9:00~9:30	オリエンテーション	事務局
		9:30~12:00	チーズの製造工程	チェスコ株式会社 技術顧問 田中 穂積
		13:00~15:00	チーズの乳酸菌・レンネット	NPO法人チーズブプロフェッショナル協会 幹事 三原 茂
		15:15~16:45	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
		17:00~18:30	日本のチーズ市場と公正競争規約	チーズ普及協議会・ チーズ公正取引協議会 専務理事 加藤 昌弘
		18:45~19:30	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 商品開発部 乳食品開発G 主席研究員 戸田 宏明
2	11月18日 (火)	9:00~12:00 13:00~16:00	製造実習 (パスタフィラータ系 または ゴーダ)	雪印メグミルク株式会社 商品開発部 乳食品開発G 主席研究員 戸田 宏明
		16:30~18:00	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 顧問 栗本 まさ子
3	11月19日 (水)	9:00~12:00 13:00~16:00	製造実習 (ゴーダ または パスタフィラータ系)	雪印メグミルク株式会社 商品開発部 乳食品開発G 主席研究員 戸田 宏明
		16:30~18:30	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
4	11月20日 (木)	9:00~11:30	包装商品開発(設計)における 容器・包装の基本的考えかた	HIRO・包装設計研究所 所長 佐々木 敬卓(ひろたか)
		12:30~14:00	乳製品の製造設備	ニチラク機械株式会社 顧問 細山 義男
		14:15~14:45	理解度テスト、アンケート記入	_
		14:45~15:00	修了式	事務局

<sup>※</sup> 研修の内容は変更になる場合があります。