

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8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	8月31日(月)～9月3日(木) (受付期間:7月後半見込)	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	10月26日(月)～10月29日(木) (受付期間:9月後半見込)	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	1月18日(月)～1月22日(金) (受付期間:12月前半見込)	講義6種類、実習3日間
未定	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	2月後半～3月上旬見込	講演等
未定	ナチュラルチーズ製造技術 フォローアップ研修会	シンポジウム翌日見込	検討中

- ・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
- ・フォローアップ研修会の会場・定員は現状未定です。決まりましたら報告いたします

【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

フォローアップ研修: 新規工房立ち上げ、機械設備、副産物ホエイの処理、関係法規に関する知識の習得

【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

フォローアップ研修:

- ・チーズ工房の新規開業を検討中の方
- ・工房は既にあるが、機械設備の新規導入を検討中の方
- ・チーズホエイの処理や関係法規に関する悩みを抱えている方

共通:

- ・研修受講希望者の書類選考を行ないませんが、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