独立行政法人 農畜産業振興機構（ALIC）後援
国産牛乳乳製品の需要拡大・競争力強化対策事業
（国産チーズ競争力強化支援対策事業）

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
8月 9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) （開催終了）	講義8種類、実習2日間
10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) （開催終了）	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：11月17日～12月5日）	講義6種類、実習3日間
3月	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	3月1日(月) （受付期間：1月中旬～2月25日頃）	講演等
3月	ナチュラルチーズ製造技術 フォローアップ研修会	3月2日(火) （受付期間：1月中旬～1月30日頃）	講義、グループワーク （見込）

・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は東京都区内での開催で、定員は10名（見込）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
フォローアップ研修：新規工房立ち上げ、機械設備等、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：
・チーズ工房の新規立ち上げを具体的に検討している方
・新商品開発に向けて製造設備の改修を検討している方（ホエイ利用を含む）
・機械設備の更新時期を迎えている工房の方

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