

2019年8月1日

関係者各位

令和元年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術専門研修会
受講者募集のご案内

一般財団法人 蔵王酪農センター

一般財団法人 蔵王酪農センターでは、国産ナチュラルチーズの製造技術の普及および品質向上を図り、六次産業化の推進と併せて、畜産振興の一助とすることを目的として、下記の通り、ナチュラルチーズ生産者が講義・実習を通して体系的にチーズ製造技術を学ぶための製造技術研修会を開催します。

つきましては、受講をご希望の場合は、8月20日(火)までに別紙「受講申込書」（2枚組）によりお申し込みいただきたくお願い申し上げます。

記

1. 日程 2019年9月23日(月・祝)～9月28日(土)
2. 募集人員 10名
3. 会場 かつた さおうまちとおがつた なのかはら
宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4
一般財団法人 蔵王酪農センター

4. 研修内容

ナチュラルチーズ製造に関する専門的知識・理論の習得を目的として、次の講義と製造実習を行なう。

◇講義

- ① 乳およびチーズ製造の基礎科学
- ② チーズ製造の応用科学
- ③ チーズホエイの有効利用
- ④ チーズ用乳酸菌・レンネットおよび熟成用カルチャー
- ⑤ 国産ナチュラルチーズをめぐる情勢、チーズ製造に利用できる補助事業等
- ⑥ 安全なチーズを生産していただくために
- ⑦ 日本のチーズ市場と公正競争規約
- ⑧ 洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理
- ⑨ チーズの効果的な売りかた・伝えかた
- ⑩ 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

(注) ①②は高校レベルの化学の知識が必要となります

◇実 習

フレッシュタイプ（モッツァレラ）・熟成タイプ（ゴーダ）

5. 参加資格

実際にナチュラルチーズを製造しているか、または一定の技術・経験を有し、将来ナチュラルチーズの製造開始を計画している生乳生産者、チーズ工房製造担当者、および農協、都道府県・市町村の指導機関関係者等。

6. 参加申込方法

別紙「受講申込書」を下記アドレスにFAX、郵送、メールのいずれかで8月20日まで必着で申し込んで下さい。

(注) 志望動機等は審査上の重要事項ですので、できるだけ詳細に記載願います。記述が極端に少ない場合や表現がわかりづらい場合、連絡先等の未記入がある場合は受理できませんので、十分ご注意ください。

7. 費用（税込）

(1) 研修会参加費：60,000円

(2) 5泊6日宿泊食事代：63,000円

(研修期間中の食事は9/23の昼食からとなります。また、上記料金には懇親会費2,000円が含まれています。)

(注) 上記費用は研修初日の受付時に現金で納付いただきます。なお、研修前泊を希望される方は、その分の料金もまとめてお支払い下さい。(前泊料金は、受講確定者向けに別途ご案内いたします。)

8. 研修参加者の決定

書類審査の上、参加者を決定します。参加の可否については、8月26日(月)までに通知します。

(注) 事業の性格上、生乳生産者を優先的に選考します。

9. その他

今年度は本研修会の他に、第2回基礎研修会を2019年11月18日～20日、第2回専門研修会を2020年2月17日～22日、国産ナチュラルチーズシンポジウムを2020年2月27日（於：日本獣医生命科学大学）、ナチュラルチーズ製造技術・ブランド化ステージアップ研修会を2020年2月28日（於：日本獣医生命科学大学）にそれぞれ予定しております。

※ 問い合わせ先 〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 251-4

(一財)蔵王酪農センター 内海 (うつみ)

Tel. 0224-34-3311 Fax. 0224-34-3399

Eメール seisan@zao-cheese.or.jp

以 上

別紙

受講申込書

一般財団法人 蔵王酪農センター 御中

2019年 8月 日

申込責任者

名 称				印
住 所	〒			
電話番号		FAX 番号		
メールアドレス			責任者	

※ 住所・電話番号等は、受講を希望される方が確実に連絡をとれるところを記入して下さい。また、文字の区別がつくように、崩さずはっきりと記入願います。

令和元年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術専門研修会に、下記の通り申し込みます。

記

1. 開催期間：2019年 9月23日(月) ～ 9月28日(土)

2. 参加者

ふりがな			
氏 名			
担当部署・役職名			
年齢 (9/23 時点)	歳	性別	
最終学歴			
乳製品製造経験 (そのうちナチュラルチーズの製造経験)	年 (年)		

※ 最終学歴は学校名を記入して下さい。大学・短期大学を卒業の場合は、学部名を明記して下さい。大学院卒業の場合は、加えて修士課程修了か博士課程修了かについても記入して下さい。

別紙

3. 受講希望の理由等

(審査上の重要事項ですので、可能な限り詳細に記入して下さい)

(1) 受講希望の理由

(2) チーズ製造機器および製造実績 (製造している方のみ記入して下さい)

◇チーズバット容量： ℓ × 基

◇製造品目 :

◇製造数量 : t/年

(3) 将来の計画

(4) 課題 (チーズ製造等に関して、現在抱えている問題点があれば記入して下さい)
