

# 平成23年度国産ナチュラルチーズ製造技術初級研修会

## (北海道・東京会場) 開催要領

平成23年10月  
社団法人中央酪農会議

本会議では、下記のとおり研修会を実施し、国産ナチュラルチーズの製造技術の一層の向上並びに製造拠点作りのための人材育成を図っていくことにより、我が国酪農・乳業の健全な発展に資するものとする。

### 記

1. 主 催 社団法人中央酪農会議
2. 日程及び会場
  - ①北海道会場  
平成23年12月14日(水)～16日(金)  
会場 北海道立農業大学校  
北海道中川郡本別町西仙美里25-1  
Tel0156-24-2121
  - ②東京会場  
平成24年1月10日(火)～12日(水)  
会場 品川区立総合区民センター「きゅりあん」  
東京都品川区東大井5-181-  
Tel03-5479-4100
- 3 募集人員 北海道会場 25名程度  
東京会場 20名程度
- 4 参加対象 ナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来製造及び工房  
立ち上げを希望する酪農家、及びチーズ製造に携わって間もない  
工房製造担当者
- 5 研修内容
  - ①講義  
ナチュラルチーズ製造の基礎知識・チーズ用スタータの基礎知識  
先進工房事例紹介、工房設立にあたっての許認可について 等
  - ②製造実習  
フレッシュタイプ・セミハードタイプ製造実習

6. 参加申込方法、 申込締切日 北海道会場—12月2日（金）  
東京会場—12月20日（火）  
官制はがきにて住所・氏名・年齢・電話番号・研修会希望の旨を記入の上申し込むものとする。  
申込みハガキを確認後、正式な申込書と研修案内を送付する。
- 7 参加費用等 研修参加費は無料。  
但し、現地までの交通費、研修期間中の食事代、宿泊費については自己負担とする(研修会当日に徴収)
8. その他 北海道会場については研修期間中の宿泊は原則として北海道立農業大学校内の宿泊施設とする。  
東京会場での宿泊については、参加者が手配するものとする。  
但し、要望があれば事務局にて会場近辺の宿泊施設を手配する。
- 9 申込先・問合せ先 社団法人中央酪農会議 酪農理解対策室 担当—吉村  
〒101-0047 東京都千代田区内神田1-1-12  
コープビル9F  
Tel 03-3219-2625 fax03-3219-2622  
Eメール [yoshimura@churaku.jp](mailto:yoshimura@churaku.jp)  
HP <http://www.dairy.co.jp>

平成23年度国産ナチュラルチーズ製造技術初級研修会(北海道会場)スケジュール(案)

日時:平成23年12月14日(水)~16日(木)  
会場:北海道中川郡本別町「北海道立農業大学校」

日程	時間割	内容		講師担当(予定)	場所	
12/14 (水)	12:30	受付		(社)中央酪農会議・道立農大	北海道立農業大学校教室棟研修A教室	
	13:00~13:15	オリエンテーション	主催者挨拶			
			オリエンテーション			
	13:15~14:15	講義	(仮題)道内のチーズ生産及び工場の状況について	北海道庁		
	14:30~16:30		チーズ製造の基礎について	中標津町畜産食品加工研修センター 技術専門員 河口 理氏		
	16:40~18:00		チーズ用カルチャーについて	(有)ルナジャパン 加藤 祐司 氏		
	18:00~18:50	夕食・入浴				宿泊棟談話室
	19:00~20:00	講義	チーズ製造工場設立ににあたっての留意事項	北海道乳業(株) 山本 博紀 氏		
	20:00~22:00	懇談会				
22:30	消灯					
12/15 (木)	7:00~7:40	朝食			農産加工実習棟	
	8:00~16:00	製造実習	製造実習(モッツアレラ・セミハードチーズ)	MCコーポレーション鹿追チーズ工房 常務取締役 井上 正裕氏  鶴居村振興公社酪楽館 技術指導員 片山 晶氏		
	16:00~17:00	乳酸菌の活用について		北海道美唄尚栄高等学校 教諭 渡部 哲哉 氏	宿泊棟談話室	
	17:30~18:30	夕食・入浴				
	19:00~20:30	ディスカッション	製造実習を振り返って	井上正裕氏・片山晶氏		
	20:30~22:00	懇談会				
22:30	消灯					
12/16 (金)	7:00~8:30	朝食			教室棟研修A教室	
	9:00~10:00	講義	工房設立に係る許認可及び衛生管理について	北海道十勝振興局(予定)		
	10:10~11:30	講義	工房設立シミュレーションについて	未定		
	11:30~12:00	終了式	アンケート記入			
			大学校からの挨拶			
12:00	解散					

\* 研修内容については一部変更となる場合があります

平成23年度国産ナチュラルチーズ製造技術初級研修会(東京会場)スケジュール(案)

日時:平成24年1月10日(火)~12日(木)

会場:東京都 品川区立総合区民会館「きゅりあん」

日程	時間割	内容		講師担当(予定)	場所
1/10(火)	13:00	受付			きゅりあん 6F小会議室
	13:30~13:40	オリエンテーション	主催者挨拶	社団法人中央酪農会議	
			オリエンテーション		
	13:40~15:40	講義	乳製品製造の基礎について	工業所有権情報協力センター 木村 利昭 氏	
	15:40~15:50	休憩			
	15:50~18:00	講義	ナチュラルチーズ製造の基礎について	雪印メグミルク(株) チーズ研究所 所長 田中 穂積氏	
	18:00~18:30	休憩			
	18:30~19:30	講義	チーズ用スターターについて	(株) 野澤組 水門 輝美氏	
20:30~22:30	懇談会				
1/11(水)	9:00~17:00	製造実習(フレッシュ・セミハード)		(うらけん・由布院チーズ工房 浦田 健次郎 氏	きゅりあん 4F料理講習室
	17:00~18:00	休憩			
	18:00~20:30	乳製品を使った調理実習		管理栄養士 小山 浩子氏	
1/12(木)	9:00~11:00	講義	チーズ製造機器、工房開設の法令関係について	ニチラク機械(株)技術部長 細山 義男氏	
	10:30~10:40	休憩			
	11:00~11:30	講義	研修全体を通しての質疑応答	浦田 健次郎氏、細山 義男氏	
	11:30~12:00	終了式	アンケート記入・総括		
12:00	解散				

\* 研修内容・講師については一部変更となる場合もあります