中酪（業務）発第３７６号

平成２８年２月２日

各　位

一般社団法人　中央酪農会議

（　公　印　省　略　）

北海道チーズセミナーの開催について

　現在、農林水産省による農業の六次産業化促進の動きなどもあり、ナチュラルチーズを生産する小規模なチーズ工房が増加する傾向にあります。

　こうしたチーズ工房の取組を成功に導いて行くためには、安全・衛生も含めた製造技術の向上や、販路の拡大を図って行くことなどが重要となっています。

　こうしたことから、この度、中央酪農会議においては、酪農生産基盤確保・強化緊急支援事業の一環として『日本チーズ生産者の会』と連携し、以下によりチーズづくりにおける経営向上をめざし、チーズセミナーを開催することとなりましたので、ご案内致します。

　ご興味のあるチーズ生産者の方等につきまして、是非ともご参加の申し込みを頂きますよう、宜しくお願い致します。

謹白

記

１．開催日時

　　平成２８年２月１７日（水）１１：００～１６：００

※受付は１０時３０分～１０時５５分までです。

２．開催場所

　　とかちプラザ　３階　特別会議室

　　帯広市西４条南１３丁目１番地

ＴＥＬ：０１５５－２２－７８９０

３．セミナーの概要

（１）講師

　よつ葉乳業株式会社中央研究所所長　元島英雅氏

（２）内容

「乳酸菌の基礎と実際」

　①世界のチーズ、発酵乳に使われる微生物の種類と特性

　②乳酸菌はどんなところにいるのか？どうやって分離するのか？（乳酸菌の分離と同定の実際）

　③チーズスターターの種類と取扱い、特徴

　④何故、地場由来の乳酸菌を使うのが難しいのか

４．研修日程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 月日 | 時間 | 内容 |
| 2/17（水） | 10:30  11:00  12:15  13:30  15:00  16:00 | 受付開始  開会  講義  「乳酸菌の基礎と実際」  昼食（ラウンジ『Picnic』とかちプラザ（各自））  講義  「乳酸菌の基礎と実際」  ディスカッション  終了 |

５．参加対象

（１）国内でナチュラルチーズの製造販売に取り組んでいる、又は取り組もうとしている方

（２）ナチュラルチーズの販売に携わっている方

（３）酪農業関係者

６．参加費

無料

７．各自持参するもの

筆記用具

８．参加申込み方法

（１）参加を希望される方は、別紙の参加申込書にご記入の上、**平成２８年２月１０日（水）**までに中央酪農会議へＦＡＸ又はメールにてお申込み下さい。

（２）参加申込書送付先

　　E-mail：[hoshii@churaku.jp](mailto:hoshii@churaku.jp)

FAX ：03-6681-5295（一般社団法人中央酪農会議　星井宛）

９．その他

　　研修会の模様は、撮影及び写真を撮り、日本チーズ生産者の会のＳＮＳ（サイボウズ）へ掲載いたしますのでご了承ください。

１０．問い合わせ先

○〒101-0044

　　　　東京都千代田区鍛冶町2-6-1　堀内ビルディング４階

　　　　　一般社団法人　中央酪農会議（担当：星井・寺田）

　　　　　TEL：03-6688-9841

　　　　　FAX：03-6681-5295

　　○チーズ工房白糠恵舎（担当：井ノ口）

　　　　　TEL：01547-2-5818

　　○共働学舎新得農場（担当：寺尾）

　　　　　TEL：0156-69-5600

（一社）中央酪農会議

別紙

総務部　星井　宛

ＦＡＸ：０３－６６８１－５２９５

**北海道チーズセミナー参加申込書**

|  |  |
| --- | --- |
| 項　目 | ご記入ください |
| 参加者氏名 |  |
| 所属（工房名） |  |
| 製造している（又は取組んでいる）チーズ名 |  |
| 連絡先住所 |  |
| 電話番号 |  |
| ＦＡＸ番号 |  |
| Ｅ-mail |  |