

平成29年1月10日

関係各位

平成28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
受講者募集のご案内（開催要領）

一般社団法人 中央酪農会議

本会議では、生乳生産者等が製造する牛乳乳製品の需要創出・消費拡大の取り組みを支援し、国産牛乳乳製品の需要確保及び生乳生産基盤の維持を図ることを目的として、下記のとおり、国産ナチュラルチーズの製造のための知識・技術の習得・向上、衛生管理強化等のための製造技術研修会を開催いたします。

つきましては、受講を希望される場合は、平成29年2月6日（月）までに、別紙2の研修会受講申込書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. 主催

一般社団法人中央酪農会議

2. 共催

国立大学法人帯広畜産大学

3. 後援

独立行政法人農畜産業振興機構（平成28年度生乳需要基盤確保事業）

4. 日程

平成29年3月1日（水）13:00～3月3日（金）12:00

5. 会場

国立大学法人 帯広畜産大学 食品加工実習施設
北海道帯広市稲田町西2線11番地

6. 募集人数

20名

7. 参加対象

ナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来に製造及び工房立ち上げを希望する酪農家、チーズ製造に携わって間もない工房製造担当者等

8. 研修内容 ※詳細については、別紙1「開催プログラム」を参照

(1) 講義

- ①ナチュラルチーズ製造の基礎知識、②チーズ用スターター・レンネットの基礎知識、
- ③工房設立にあたっての許認可について、④施設器具機械事例、等

(2) 製造実習

- ①フレッシュタイプ、②セミハードタイプ

9. 申込方法

申込締切日：平成29年2月6日（金）必着

別紙2「研修会受講申込書」に必要事項を記入のうえ、下記13の申込先にメール、もしくはFAX、郵送でお申し込みください。

注）志望動機等、審査する上で重要になりますので、詳細に記載して下さい。

10. 参加費用

研修参加費は無料。但し、研修期間中の宿泊費（2泊分）及び食事代（1日目の懇親会費及び2日目の昼食代）として、受付時に20,000円程度をお支払いいただく予定としております。また、現地までの交通費は自己負担となります。なお、本研修会を予定通り受講しなかった場合は、欠席された分の研修会経費を徴収する場合があります。

11. その他

研修期間中は原則として、事務局が手配した宿泊先に受講者全員、宿泊していただくことといたします。

現地までは、可能な限り公共交通機関をご利用ください。なお、お車でお越しの場合の駐車場の手配等は各自でお願いいたします。

12. 研修参加者の決定

書類審査のうえ、参加者を決定します。

参加の可否については、平成29年2月8日（水）までに通知します。

（事業の性格上、酪農家を優先的に選考します。）

13. 申込先・問い合わせ先

一般社団法人中央酪農会議 業務部（担当：本田）

〒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

TEL：03-6688-9841 FAX：03-6681-5295

Eメール：honda@churaku.jp

ホームページ：http://www.dairy.co.jp/

以上

平成28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
開催プログラム

1. 主催：一般社団法人中央酪農会議
2. 共催：国立大学法人帯広畜産大学
3. 後援：独立行政法人農畜産業振興機構（平成28年度生乳需要基盤確保事業）
4. 日程：平成29年度3月1日（水）13：00～3日（金）12：00
5. 会場：帯広畜産大学 食品加工実習施設

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地

TEL/FAX：0155-49-5567（中村 准教授）

6. 受講人数：20名募集
7. 研修内容（予定）

（1）講義

- ①チーズ製造の基礎知識、②チーズ用スターター・レンネットの基礎知識、③衛生管理基準について、④中小施設機械・器具事例について、⑤チーズ製造機器・工房を設けるにあたって、等

（2）製造実習

- ①フレッシュタイプ、②セミハードタイプ

8. スケジュール（予定） ※敬称略

1日目（3/1（水））

12：30～ 受付

13：00～13：15 主催者挨拶・オリエンテーション

13：15～14：45 講義：チーズ製造の基礎知識、チーズ製造に係る衛生管理（帯広畜産大学 中村正）

14：55～16：15 講義：チーズ用スターター・レンネットについて（野澤組 水門輝美）

16：25～16：55 講義：酪農家による牛乳乳製品の自家製造に係る制度等（中央酪農会議）

（上記の講義終了後、宿泊先・懇親会場に移動）

19：00～21：00 参加者自己紹介を兼ねての懇親会を予定

2日目（3/2（木））

8：00～17：00 製造実習：フレッシュタイプ（MCコーポレーション 井上正裕）

セミハードタイプ（北海道乳業 山本博紀）

（補助：帯広畜産大学 中村正）

（補助：半田ファーム 半田司）

17：00～18：00 講義：チーズ製造を生業とするにあたっての留意点等（半田ファーム 半田司）

3日目（3/3（金））

9：00～10：20 講義：工房設立にあたっての許認可・共通基準等（北海道乳業 山本博紀）

10：30～11：30 講義：中小施設機械・器具事例等（ニチラク機械 細山義男）

11：30～12：00 まとめ：アンケート・研修反省等

※研修内容・時間等については一部変更となる場合もあります。

発信月日：平成 29 年 月 日

(一社) 中央酪農会議 業務部 本田宛て
FAX : 03-6681-5295 (2月6日(月)必着)

平成 28 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 (3/1~3/3)

研修会受講申込書

(1) 参加申し込みの動機 (なぜ受講したいか? できるだけ詳細にご記入ください)

(2) 過去に他のチーズ等の乳製品等製造技術研修の受講経験はありますか?

①ある ⇒ 「どこが主催の、どのような乳製品の製造研修ですか?」 ②ない
()

(3) ご自分でのチーズ製造の経験はありますか?

①ある ⇒ 「何のチーズですか?」 ②ない
()

(4) 現在、チーズの製造・販売をおこなっていますか?

①製造のみ ⇒ 「何のチーズですか?」 ②製造及び販売 ⇒ 「何のチーズですか?」
() ()

③製造していない ⇒ 「今後、製造や販売の予定はありますか? また、それは何のチーズですか?」
()

(5) 今回の研修会で学びたいこと

(6) 以下の点についてご記入をお願いします

参加者氏名: _____ 性別: (男 ・ 女) 年齢: _____

牧場名、もしくは会社・組織名等: _____

所属農協名: _____

住 所: _____

電話番号: _____ FAX 番号: _____ E-mail: _____

ホテルの希望: (禁煙ルーム ・ 喫煙ルーム) 現地までの交通手段: (公共交通機関 ・ 自家用車)