

## トピックス…③

## 蔵王酪農センターで

## 国産NC製造技術専門研修会開催

国産ナチュラルチーズ（NC）の製造技術の向上を図るため、本会は6月22日から27日まで、宮城県蔵王町の蔵王酪農センターで、平成21年度第1回国産ナチュラルチーズ製造技術専門研修会を開催した。研修会には、乳業メーカー、生産者団体、酪農家など14人が参加し、わが国のNCの製造について第一線で活躍している専門家から、基礎知識の講義を受けたほか、同センターのチーズ工場でのNCの製造実習を行った。

● わが国のNC製造技術向上を目的に  
昭和56年度から毎年開催

国産ナチュラルチーズ（NC）製造技術研修会は、わが国のNCの生産体制のさらなる充実、製造技術の向上と標準化を図るため、農畜産業振興機構の助成を受けて、昭和56年度から毎年3回程度、同センターで実施している。平成19年度からは基礎研修3回（1回当たり3日間）、専門研修3回（同6日間）の計年6回の研修会を開催している。

研修会初日の22日には、講義開始前に蔵王酪農センター普及推進部の笠原新一次長が6日間の研修日程などを説明、「今回は参加希望者が募集予定者の10人を上回り、参加をお断りした人もいた。NCの製造技術について、全国各地のいろいろな所属の人が集まる研修会はあまりないので、貴重な情報交換の場としても活用してもらいたい」と述べた。



22日の講義では、中酪生産振興課の吉村薫考査役が「酪農乳業情勢と国産ナチュラルチーズの担う役割」と題して講義した。吉村考査役は講義の中で、国際化の進展や生乳生産量が増量する中で、国産NCは生乳の需給調整の役割が期待できることや、チーズの需給状況、国内の酪農乳業情勢について説明した。

また、優秀な国産NCを表彰するため、中酪が2年に1回開催している「第7回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」を今年11月に東京都内で開催することも紹介した。



● 国内第一線のNC専門家が講義  
蔵王のチーズ工場での製造実習

専門研修会では、わが国のNCについて第一線で活躍している研究者、関係団体・企業の専門家によるレベルの高い講義が行われたほか、3日目からは蔵王酪農センター内のチーズ製造施設では、受講者が2班に分かれてNCの製造実習が行われた。

最終日の27日には、研修会の講義内容をまとめた試験が実施された後に修了式が行われ、6日間にわたる研修会が終わった。

なお、第2回の専門研修会は9月、第3回は来年2月にそれぞれ蔵王酪農センターで開催される予定となっている。

