

国産NC製造技術地域研修会開催

本会が事務局を務める国産ナチュラルチーズ振興全国協議会は昨年12月15日から17日まで、北海道本別町の北海道立農業大学校で平成22年度国産ナチュラルチーズ（NC）製造技術地域研修会を開催した。

● 地域のNC拠点作りに人材育成を図る 国内NC専門家が製造技術など講義

国産ナチュラルチーズ振興全国協議会は、本会とNPO法人チーズプロフェッショナル協会、(財)蔵王酪農センターが構成会員となり、昨年3月に発足。本会が事務局となり、国内のチーズの専門家を講師に招き、国産NCの製造に関心がある初級者から、すでにNCを製造している指導者まで対象者を分けて研修会を開催している。

平成22度は蔵王酪農センターで基礎研修3回、専門研修2回、指導者研修1回を計画。各地の製造拠点作りのための人材育成を目的とした地域研修会は、初級、中級者を対象にした研修会を各2回開催し、合計で10回の製造技術研修会を開催する予定。

このうち、昨年12月15日から17日まで、北海道本別町の道立農業大学校で開催した地域研修会は、NCの製造に興味を持ち、将来NCの製造工場の立ち上げを希望する酪農家や、製造から間もない初級者を対象に実施。酪農家など17人が参加した。

初日(15日)の開講式では、研修会場を提供した道立

農業大学校の鞍懸周校長が挨拶。講義では、北海道食の安全推進局畜産振興課の中川雅俊酪農グループ主任が、道内のチーズ生産と工房の状況を説明。中標津町畜産食品加工研修センターの河口理技術専門員がNC製造技術の基礎知識、ルナジャパンの加藤祐司氏がチーズ用カルチャーについて説明した。

2日目(16日)は、エムシーコーポレーション鹿追チーズ工房の井上正裕氏、鶴居村振興公社酪楽館の片山晶氏の指導の下、参加者はモッツアレラチーズ、セミハードチーズの製造実習に参加。半田ファームの半田司代表が酪農家によるチーズ造りについて講義した。最終日(17日)は、北海道電力総合研究所の稲葉盛氏、田尻機械工業の中村賢一氏がチーズの熟成庫について説明したほか、根室農業改良普及センターの榎田純子専門普及員が酪農家によるチーズ工房設立のシミュレーションについて講義し、2泊3日の研修会は閉講した。

なお、22年度の今後の研修会は、蔵王酪農センターでの基礎研修(3月)、専門研修(2月)を各1回、地域研修会が東京(3月、初級)、九州(2月、中級)で各1回開催する予定となっている。

