

チーズ製造学 第1回短期研修会 募集要項

～本質を考えたフレッシュチーズとセミハードチーズの製造～

帯広畜産大学では、酪農産業の持続可能な発展に貢献することを目的とし、令和6年6月に「ミルク&チーズコンソーシアム」を設置しました。コンソーシアムでは、生乳生産を支える乳・乳製品の消費構造の变革を促進し、産学連携による国内トップレベルの乳・乳製品の拠点を形成することを目指しています。

優れた乳製品を製造するためには、正しい知識と適切な技術が必要です。そこで、乳業業界の第一線で活躍している技術者・研究者を講師に迎え、下記のとおり、チーズ製造学 第1回短期研修会を実施します。

1. 対 象 者：チーズ製造を事業として始めることを計画している方
チーズ製造業務に就いて数年目の方で、知識・技術を深めたい方
チーズ製造指導をしている方
2. 募 集 人 員：10名程度（先着）
※1機関につき原則2名までとします。
3名以上の参加をご希望の場合、事前にご相談ください。
3. 開 催 日 時：令和6年10月22日（火）～10月24日（木）9時～17時30分
※詳細は「研修会プログラム」をご覧ください。
4. 実 施 場 所：帯広畜産大学（北海道帯広市稲田町西2線11番地）
座学：産学連携センター2階マルチルーム
実習：食品加工実習施設（乳製品加工エリア）
※本学へのアクセス方法については、[こちら](#)からご確認ください。
5. 研 修 内 容：フレッシュチーズ（モッツアレラ）とセミハードチーズ（ゴーダ）の製造方法について、チーズの歴史や原料等の基礎知識について座学を通じて学び、実習で各チーズの製造工程について学ぶ。
※詳細は「研修会プログラム」をご覧ください。
6. 受 講 料：50,000円（税込）
※支払方法については、選考結果通知後にご連絡いたします。
※昼食代は含まれませんので、持参または大学生協食堂等をご利用ください。
※現地への旅費・宿泊等の費用は自己負担です。

7. 修了認定：3日間全ての研修を受講した方には修了証書をお渡しします。

8. 応募方法：右の二次元コードもしくは下記 URL のフォームにアクセスし、
10月4日（金）までにお申し込みください。



<https://forms.office.com/r/m2PnXWfECA>

※申し込みフォームからのお申し込みができない場合、

申込書データをお送りしますので下記問い合わせ先へメールにてご連絡
ください。

9. 募集期間：令和6年9月5日（木）から10月4日（金）まで

※定員に達した時点で、募集を締め切らせていただきます。

10. 問い合わせ先：・研修内容に関すること

帯広畜産大学 教授 平田 昌弘

電話：0155-49-5485 メール：masa@obihiro.ac.jp

・応募方法等その他に関すること

帯広畜産大学 教務課 社会人教育係

電話：0155-49-5351 メール：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

11. その他：受講にあたっての注意事項等は受講決定と併せてご連絡いたします。

宿泊施設の斡旋はしませんので、各自で市内のホテル等をご予約願います。

【個人情報の取扱いについて】

- (1) 帯広畜産大学が保有する個人情報は、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに、「北海道国立大学機構保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- (2) 応募時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、受講に関する連絡等の業務を行うためにのみ利用します。
- (3) 効果的に研修を実施するため、講師へ所属機関・氏名を提供することがあります。

研修会プログラム

1日目 (10月22日) : 座学		
受付開始 : 8:30~		
場所 : 産学連携センター2階マルチルーム		
8:50 ~ 9:00	オリエンテーション	帯広畜産大学
9:00 ~ 9:50	1. 乳文化論 (乳加工の歴史から学ぶチーズ製造法)	人間科学研究部門 教授・平田 昌弘
10:00 ~ 10:30	2. 食品衛生および HACCP の概要	帯広畜産大学 グローバルアグリメーション研究センター 教授・福田 健二
10:40 ~ 11:30	3. 生乳の取扱いについて	株式会社美瑛ファーム 小熊 章子
11:40 ~ 12:30	4. 乳酸菌について	よつ葉乳業株式会社 チーズ研究所 所長・中橋 勝仁
12:30 ~ 13:30 昼休憩		
13:30 ~ 14:00	5. 凝乳酵素について	帯広畜産大学 グローバルアグリメーション研究センター 教授・福田 健二
14:10 ~ 15:00	6. チーズ製造の基本	株式会社明治 十勝チーズ研究センター センター長・川端 史郎
15:10 ~ 16:00	7. 熟成チーズ (ゴーダ) の製造方法	Latteria BeBe Kamakura 岩崎 暁
16:10 ~ 17:00	8. フレッシュチーズ (モッツアレラ) の製造方法	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役・井ノ口 和良
17:10 ~ 17:30	質疑応答	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授・平田 昌弘

*1日目終了後、懇親会を開催予定です。

2日目 (10月23日) : チーズ製造実習		
場所 : 食品加工実習施設 (乳製品加工エリア)		
9:00 ~ 17:00 (1時間昼休憩あり)	熟成チーズ (ゴーダ) 製造実習 質疑応答	Latteria BeBe Kamakura 岩崎 暁

3日目 (10月24日) : チーズ製造実習		
場所 : 食品加工実習施設 (乳製品加工エリア)		
9:00 ~ 17:00 (1時間昼休憩あり)	フレッシュチーズ (モッツアレッタ) 製 造実習 質疑応答	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役・井ノ口 和良
17:00 ~ 17:30	クロージング・解散	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授・平田 昌弘