

チーズ製造学 第2回短期研修会 募集要項

～本質を考えたチーズの製造(フレッシュ・セミハード・酸凝固)～

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変革を促進し、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2回短期研修会を実施します。

1. 対 象 者：現在チーズ製造業務に就いており、知識・技術を深めたい方

2. 募 集 人 員：10名程度（先着）

※各機関からの申込は原則2名までとさせていただきます。

3名以上の参加をご希望の場合、事前にご相談ください。

※初めて本研修を受講される方を優先します。

3. 開 催 日 時：令和7年10月28日（火）8時50分～17時30分

10月29日（水）7時00分～17時00分

10月30日（木）7時00分～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：食品加工実習施設講義室

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：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、実習でフレッシュチーズ（モッツアレッラ）とセミハードチーズ（ラクレット）、酸凝固チーズの製造方法や工程について学ぶ。

※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）

※受講料の支払方法については、受講決定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（営業時間：11:00～13:30）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発行します。

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、
9月30日（火）までにお申し込みください。



<https://forms.office.com/r/sJTUepJ39V>

※申し込みフォームからのお申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7年9月1日（月）から9月30日（火）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 28 日) : 座学 受付開始 : 8:30～ 場所 : 食品加工実習施設講義室		
8:50 ～ 9:00	オリエンテーション	帯広畜産大学
9:00 ～ 10:00	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
10:10 ～ 11:10	2. HACCP の概要 チーズ工場の食品衛生	帯広畜産大学 グローバルアグロメディシン研究センター 教授・福田 健二 (公財) とがち財団 [食品加工技術センター] 課長・川原 美香
11:20 ～ 12:05	3. 生乳の取扱いについて	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役・井ノ口 和良
12:05 ～ 13:00 昼休憩		
13:00 ～ 14:00	4. 乳酸菌について	雪印メグミルク株式会社 技術主事・佐々木 正弘
14:10 ～ 14:40	5. 凝乳酵素について	帯広畜産大学 グローバルアグロメディシン研究センター 教授・福田 健二
14:50 ～ 15:50	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 主任研究員・高石 真樹
16:00 ～ 16:15	質疑応答	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授・平田 昌弘
16:20 ～ 17:30	7. 受講生製造チーズの品質自己評価法実 習	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役・井ノ口 和良

※最終講義「受講生製造チーズの品質自己評価法実習」では、受講生の製造したチーズを使用して評価シートをもとに品質の評価法について学び、改善のための検討を行います。

持ち込みチーズは当日に持参、または大学への事前郵送にて受付いたします(量の目安は 250～300 g/名)。

ご用意いただくチーズの種類や量について、申込フォーム内設問に入力をお願いいたします。

2 日目（10 月 29 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）		
7:00 ～ 17:00 （1 時間昼休憩あり）	熟成チーズ（ラクレット） 酸凝固チーズ 説明・製造実習・質疑応答	株式会社広内エゾリスの谷 チーズ社 代表取締役・寺尾 智也 株式会社キサラファーム 代表取締役・斉藤 真

※ 2 日目終了後、帯広市内の居酒屋にて会費 5,000 円程度の懇親会を開催予定です。

3 日目（10 月 30 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）		
7:00 ～ 17:00 （1 時間昼休憩あり）	フレッシュチーズ（モッツアレッラ） 説明・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