

チーズ製造のための乳酸菌講習会 募集要項

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。

取り扱いの容易な DVS スターターの普及は、チーズ製造従事者にとって便利である反面、生きた微生物を取り扱う基礎的知識や経験の不足につながっています。また、微生物に関する基礎知識が不十分な状態で自家製スターターの使用は、大きなリスクを伴います。乳酸菌に関する知識や基礎的な取り扱いについて理解を深めることを目的とし、下記の通り、チーズ製造のための乳酸菌講習会を実施します。

1. 対 象 者：チーズ製造業務に携わっている方

チーズ製造を事業として始めることを計画している方

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。

3. 開 催 日 時：令和 8 年 12 月 8 日（火）10:00-17:00 ～12 月 9 日（水）10:00-17:00

※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 207 号室

実習：産学連携センター 202 号室

※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：座学：微生物概論、乳酸菌概論、生乳に含まれる微生物について、チーズスターターについて

実習：一般的な微生物の取扱い（無菌操作など）、乳酸菌の性状解析（糖発酵性試験など）、チーズスターターの適切な取扱い

※詳細は「研修会プログラム」をご覧ください。

6. 受 講 料：20,000 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。

※本学の都合により開催を中止した場合を除き、支払後に受講料の返金はいたしかねますので、予めご了承ください。

※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：2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. 募集期間：令和8年10月5日（月）から11月5日（木）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。

9. 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、

11月5日（木）までにお申し込みください。

<https://forms.cloud.microsoft/r/n3dTTBD4FD>

※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。



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 福田健二

電話：0155-49-5564 メール：fuku@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。

本事業の運営および広報活動のため、講習中の様子を撮影し、大学ホームページや チラシ・ポスター・SNS 等に掲載する場合がございます。写真・映像等の掲載を希望されない方は、事務局までお申し出ください。

【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、「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 (12 月 8 日) 受付開始：9：30～		
10:00 ～ 10:10	オリエンテーション	帯広畜産大学 教授 平田 昌弘
10:10 ～ 12:00	実習：培地調製	帯広畜産大学 教授 福田 健二
12:00 ～ 13:00 昼休憩		
13:00 ～ 14:00	座学：微生物概論	帯広畜産大学 教授 福田 健二
14:00 ～ 15:30	実習：微生物の取扱い・乳酸菌の性状解析 ①	帯広畜産大学 教授 福田 健二
15:30 ～ 16:30	座学：乳酸菌概論	帯広畜産大学 教授 福田 健二
16:30 ～ 17:00	質疑応答	帯広畜産大学 教授 福田 健二

2 日目 (12 月 9 日)		
10:00 ～ 11:00	座学：生乳と微生物	(公財) とかち財団 食品加工技術センター 研究主査 高谷 政宏
11:00 ～ 12:00	座学：チーズスターター	(公財) とかち財団 食品加工技術センター 研究主査 高谷 政宏
12:00 ～ 13:00 昼休憩		
13:00 ～ 14:00	実習：チーズスターターの適切な取扱い① 乳酸菌の性状解析②	帯広畜産大学 教授 福田 健二
14:00 ～ 15:00	実習：乳酸菌の性状解析③	帯広畜産大学 教授 福田 健二
15:00 ～ 16:00	実習：チーズスターターの適切な取扱い②	帯広畜産大学 教授 福田 健二
16:00 ～ 16:30	質疑応答	帯広畜産大学 教授 福田 健二
16:30 ～ 17:00	修了証書授与・クロージング・解散	帯広畜産大学 教授 平田 昌弘