



令和7年9月1日

報道関係者各位

国立大学法人北海道国立大学機構
帯広畜産大学

「チーズ製造学 第2回短期研修会」開催のご案内について

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」を実施いたします。つきましては、関係各所にて広くご周知いただきますようお願い申し上げます。

記

1. 実施概要

座学でチーズの歴史や原料等の基礎知識について学び、実習でフレッシュチーズ（モッツアレッタ）、セミハードチーズ（ラクレット）および酸凝固チーズの製造方法や実際の製造工程を学びます。

2. 実施期間

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

3. 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

4. 会 場

帯広畜産大学(帯広市稲田町西2 線 1 1 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）

5. 募集人数

定員 1 0 名程度（先着）

※各機関からの申込は原則2名まで

※初めて本研修を受講される方を優先します

6. 受 講 料

50,000円（税込）

7. 申込方法

添付チラシに記載の二次元バーコード又は以下URLの専用サイトから募集要項をご確認の上、同ページ申込フォームよりお申し込みください。

URL：<https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/news/11013>

8. 申込期日

令和7年9月30日（火）まで

【お問い合わせ先】

帯広畜産大学 教務課社会人教育係

担 当：清水

電 話：0155-49-5351

メー ル：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp



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

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
チーズ製造学 短期研修会を実施



2025
10.28^火
▽
10.30^木
【3日間】

国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学
ミルク&チーズコンソーシアム

チーズ製造学 第2回短期研修会

製造実習 講師

酸凝固チーズ

株式会社キサラファーム

斉藤 真 氏

ラクレットチーズ

株式会社広内エゾリスの谷チーズ社

寺尾 智也 氏

モッツアレッラチーズ

株式会社白糠酪恵舎

井ノ口 和良 氏

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

会場

帯広畜産大学（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）

受講料

50,000 円（税込）

定員

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。

申込方法

二次元コードまたは URL よりアクセスし、
募集要項をご確認の上 9/30（火）
までにフォームよりお申し込みください。



URL： <https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/news/11013>

研修会プログラム

研修内容		講師
1 日目 10/28 (火) 食品加工実習施設 (講義室)		
8:50 ~	オリエンテーション	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘
9:00 ~ 10:00	1. 乳文化論	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘
10:10 ~ 11:10	2. HACCPの概要 チーズ工房の食品衛生	帯広畜産大学 グローバルイノベーション研究センター 教授 福田 健二 (公財) とかち財団 [食品加工技術センター] 課長 川原 美香 氏
11:20 ~ 12:05	3. 生乳の取り扱いについて	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役 井ノ口 和良 氏
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 氏
14:10 ~ 14:40	5. 凝乳酵素について	帯広畜産大学 グローバルイノベーション研究センター 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 氏
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 氏
2 日目 10/29 (水) 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	株式会社店內エゾリスの谷チーズ社 代表取締役 寺尾 智也 氏 株式会社キサラファーム 代表取締役 斉藤 真 氏
3 日目 10/30 (木) 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 (モッツアレラ) 製造実習	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役 井ノ口 和良 氏
~ 17:30	修了証書授与・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

※昼食は各自でご用意ください。大学生協の食堂もご利用いただけます。(営業時間 11:00 ~ 13:30)

※3日目のクロージングのみ、産学連携センターマルチルームにて実施いたします。