６／18(木)の発表

【道庁プレスリリース】

報道発表資料の配付日時　　６月 18 日（木）　10 時 00 分

発表項目（行事名）	チーズ製造学　第３回短期研修会の受講者募集について		
記者レクチャーのお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	本道酪農の持続的な発展を図るためには、牛乳乳製品の需要拡大が重要であることから、帯広畜産大学ミルク＆チーズコンソーシアム（事務局：帯広畜産大学）では、チーズ製造業務に携わり、優れた乳製品を製造するための正しい知識と適切な技術を習得したい方を対象とした、「チーズ製造学　第３回短期研修会（後援：北海道）」の受講者を募集しています。 **１　研修会** ・日　時：令和８年 10 月 27 日（火）８:50～29 日（木）17:30（３日間） ・場　所：帯広畜産大学（帯広市稲田町西２線 11 番地） **２　募集概要** ・募集期間：令和８年６月１日（月）～９月 30 日（水） ※定員に達した時点で募集を締め切ります。 ・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 ・募集人員：15 名程度（先着）		
参考	詳細は、帯広畜産大学ホームページをご確認ください。 https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/news/15693		

報道(取材)に当たってのお願い	研修の詳細については、帯広畜産大学にお問い合わせください。 ○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	
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	

担当（連絡先）	農政部生産振興局畜産振興課（担当者：宮崎、荻島） ＴＥＬ：011-204-5438　　内線：27-774

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

2026
10.27 (火)
▼
10.29 (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3回短期研修会

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	15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（水） 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/15693

製造実習 講師

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

担当・問合せ先：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

研修会プログラム

研修内容		講師
1日目 10/27（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 ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙｱｸﾞﾛﾒﾃﾞｨｼﾝ研究ｾﾝﾀｰ 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	（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　氏
14：10 ～ 14:40	5. 凝乳酵素について	帯広畜産大学 ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙｱｸﾞﾛﾒﾃﾞ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	森永乳業株式会社　研究本部 食品開発研究所　チーズ研究室 室長　水野　礼　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 10/28（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） 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　氏
3日目 10/29（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（モッツアレッラ） 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。

主催：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
後援：北海道

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3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)～

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、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・乳製品の拠点形成に取り組んでいます。

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 3 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：15 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８年 10 月 27 日（火）8 時 50 分～17 時 30 分
10 月 28 日（水）7 時 00 分～17 時 00 分
10 月 29 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）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（水）までにお申し込みください。
https://forms.cloud.microsoft/r/Efs5BqSViw
※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 8 年 6 月 1 日（月）から 9 月 30 日（水）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。

主催：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
後援：北海道

研修会プログラム

1 日目（10 月 27 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 9:00 ～ 10:00	オリエンテーション 1.乳文化論 （乳加工の歴史から学ぶチーズ製造法）	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 ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙｱｸﾞﾛﾒﾃﾞｨｼﾝ研究ｾﾝﾀｰ 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
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	（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
14:10 ～ 14:40	5.凝乳酵素について	帯広畜産大学 ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙｱｸﾞﾛﾒﾃﾞ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	森永乳業株式会社　研究本部 食品開発研究所　チーズ研究室 室長・水野　礼
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 250～300ｇ/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 28 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） 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

※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 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）	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