

令和3年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会

「チーズ製造基礎講習」の開催について

今後、チーズ製造を目指す者又はチーズ製造に携わって間もない者を対象に、チーズ製造に関する基礎的な知識の習得や衛生管理に対する理解の醸成、意識の向上を図る基礎講習及び製造技術の向上を図る基礎製造講習を次のとおり実施します。

1 開催日時

(基礎講習) 令和3年8月25日(水) 10:00~12:00

(地域製造講習) 令和3年8月26日(木) 9:00~15:30

2 開催場所

(基礎講習) インターネットでの生配信 (Microsoft Teams を使用)

(それぞれの場所でパソコン等を使用して受講できます。)

(地域製造講習) 札幌市男女共同参画センター4階 料理実習室

(札幌エルプラザ 札幌市北区北8条西3丁目)

3 内容

(基礎講習) 衛生講習、製造基礎講習

(地域製造講習) ストリングチーズの製造実習

※ 詳細は別紙カリキュラムを御参照ください。

4 対象者

今後チーズの製造を見込む方、チーズ製造に携わって間もない方

5 定員

(基礎講習) 最大40名

(地域製造講習) 最大20名

※ 応募多数の場合は抽選となります。あらかじめ御了承ください。

6 参加費用

8月26日開催予定の地域製造講習に参加される方は、材料費(生乳代)が必要です。参加人数での按分となるため、当日金額をお伝えします。(1,000~1,500円の見込み。)

7 申込方法

令和3年8月10日(火) **(必着)** までに別紙「参加申込書」により、FAXまたはメールにてお申込みください。併せて、事前アンケートへの回答もお願いします。

8 主催

北海道、雪印メグミルク株式会社

9 申込先・問合せ先

北海道農政部生産振興局畜産振興課牛乳乳製品係 担当 上野

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL : 011-231-4111 (内線 27-772) FAX : 011-232-1064

e-mail : ueno.haruka@pref.hokkaido.lg.jp

10 その他

- 新型コロナウイルスの感染状況により、地域製造講習を中止する場合がありますので御了承ください。
- 地域製造講習に参加される方は当日(8/26)に直近2週間分の体温・体調管理記録表を提出してもらいますので、あらかじめ御了承ください。
(記入いただく記録表は別途お送りします。)
- 基礎講習を受講する際に必要な会議用 URL 及びテキスト資料は、別途メールにてお知らせします。

【地域製造講習 開催場所】

札幌市男女共同参画センター 料理実習室

〒060-0808

札幌市北区北8条西3丁目 札幌エルプラザ 4階



○ 交通アクセス

- ・ JR 札幌駅北口から徒歩約3分。
- ・ 札幌市営地下鉄南北線、東豊線「札幌」駅から地下歩道12番出口から徒歩約3分。

(別紙)

令和3年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会 チーズ製造基礎講習(基礎講習・地域製造講習)

開催日時 : 令和3年8月25日(水) 10:00~12:00

開催場所 : リモート形式(Microsoft Teamsを使用)

■ カリキュラム

時間配分	内容	講師(予定)
(9:30)	(接続作業スタート)	
10:00	開 会	
10:00~10:10	開会挨拶・事前説明	
10:10~10:50	○ 衛生講習 「食中毒と乳・乳製品の危害微生物」 「衛生管理」	雪印メグミルク株式会社 品質保証部食品衛生研究所 主席 須藤 朋子 氏
10:50~11:30	○ 基礎講習 「チーズ製造のポイント」	雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 課長 昆野 慶 氏
11:30~12:00	○ 質疑応答	
12:00	終 了	

(別紙)

令和3年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会 チーズ製造基礎講習(基礎講習・地域製造講習)

開催日時 : 令和3年8月26日(木) 9:00~15:30

開催場所 : 札幌市男女共同参画センター4階 料理実習室
(札幌エルプラザ 札幌市北区北8条西3丁目)

■ カリキュラム

	内容	講師(予定)
(8:50)	(受付開始)	
9:00	開 会	
9:00~9:30	○ 製造実習(STRINGチーズ) 準備	ニチラク機械(株)
9:30~10:00	低温殺菌牛乳加熱(31℃) スターター・塩化カルシウム添加	顧問 細山 義男 氏
10:00~10:45	レンネット添加・静置凝固	
10:45~12:15	凝乳切断・攪拌・ホエイ排除・加熱水添加	
12:15~12:30	ホエイ排除・静置・反転	
(12:30~13:30)	(昼 食 ・ 休 憩)	
13:30~15:00	ストレッチテスト・延伸成形・加塩・乾燥	
15:00~15:30	片付け・質疑応答	
15:30	閉 会	

※ 時間は乳酸菌の活性度によって変わることがあります。

※ 昼食は実習の状況を見ながら時間帯を設定します。