

日本のチーズ製造技術の最前線を紹介するセミナーを開催！

～ 国産チーズスターター、麴菌熟成チーズ、ブラウンチーズの研究者が登場 ～

1 概要

県内チーズ製造事業者の技術支援の一環として、国産チーズスターター、麴菌熟成チーズ製造技術、ブラウンチーズ製造技術の開発に携わった研究者による、最新技術を紹介するセミナーを開催します。

講師のうち佐藤教授には会場に足をお運び頂き、直接お話しいただきます。

また、麴菌熟成チーズとブラウンチーズの試食もして頂けます！

講演内容は後日録画配信する予定です。



国産チーズスターター



麴菌熟成チーズ



ブラウンチーズ

2 企画内容

(1) プログラム

別紙のとおり

(2) 日時

令和5年8月21日（月曜日）13時30分～16時30分

*** セミナーの録画動画を、後日、当センターのHPに掲載する予定です。**

*** オンライン参加の希望があれば相談に応じます。**

(3) 会場

広島県立総合技術研究所 畜産技術センター2階講堂

（〒727-0023 広島県庄原市七塚町584、Tel:0824-74-0331）

* 食品工業技術センターではありません

(4) 募集対象

チーズ製造事業者及びチーズ製造業の起業を検討されている方

(5) 参加方法

メール又はお電話で、8月17日（木曜日）迄に、次の連絡先にご連絡ください。

* メールの場合は、所属、氏名、参加人数を記載して申し込みください。

広島県 食品工業技術センター 生物利用研究部（担当 ^{しげた} 茂田）

E-mail : skcriyou@pref.hiroshima.lg.jp、Tel : 082-251-7433

(6) 定員

20名程度（参加費無料）

(7) 主催者

広島県及び日本獣医生命科学大学

日本獣医生命科学大学側の連絡先は次のとおりです。

応用生命科学部食品科学科 佐藤 薫 教授

E-mail : kaoru.sato@nvl.u.ac.jp、Tel : 0422-32-7310

食品工業技術センターは、県立総合技術研究所の食品専門機関として、県内の中小企業のみならず、食品製造に関する様々な技術支援を行っています。支援内容や支援事例は、当センターホームページの「利用案内」や「支援事例」からご覧頂けます。

当センターHPのトップページには、次のキーワード検索かQRコードからアクセスしてください。

また、相談は無料で行っていますので、お気軽にお問い合わせください。

（電話 082-251-7433、メール skcgi.jutsu@pref.hiroshima.lg.jp）

広島 食品工業技術センター



日本のチーズ製造技術の最前線を紹介するセミナー プログラム

1. 開会挨拶 (13:30~13:40)

2. 国産チーズスターターについて (13:40~14:40。講演 50 分。質疑 10 分。)

講演者：公益財団法人 とかち財団 ものづくり支援部 食品技術グループ 高谷 政宏 (たかや まさひろ)

* オンラインでの参加となります。

近年、チーズスターターの供給に不安を感じているチーズ工房が増加しています。また、チーズスターターの取扱いに関する相談も後が絶えません。本セミナーでは初めにチーズスターターの基礎知識をご説明します。続いて、輸入チーズとの差別化とチーズの生産量増加を目的に開発しました新規国産チーズスターターの特徴や使用方法などについてご紹介します。新規国産チーズスターターは、うま味増強効果や熟成期間短縮効果等のメリットがあり、今年からご購入頂くことが可能になりました。是非多くのおみなさまにご利用いただきたいと考えています。



3. 麹菌熟成チーズについて (14:40~15:30。講演 40 分。質疑と試食 10 分。)

講演者：日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 佐藤 薫 (さとう かおる)

世界初となる日本発の麹菌による熟成チーズを開発しました。麹菌は味噌、醤油や日本酒などの発酵食品に広く使用されています。この日本の“強み”である麹菌熟成技術を取り入れ、旨味を引き出した麹菌熟成チーズは、既存のチーズと差別化された新ジャンルのチーズと言えます。本講演では、麹菌熟成チーズの製法や、製造上の注意等についてご紹介します。

なお、麹菌熟成チーズを試してみたい、あるいは販売したい方は、私たちがサポートさせていただきます。国内チーズ生産者に広く活用して頂くことで日本の酪農生産基盤の強化に貢献したいと考えています。



4. ブラウンチーズについて (15:30~16:20。講演 40 分。質疑と試食 10 分。)

講演者：日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 三浦 孝之 (みうら たかゆき)

* オンラインでの参加となります。

山羊や牛乳のホエイを煮詰めて作るノルウェー発祥の乳製品「ブラウンチーズ」をご存知でしょうか？ キャラメルのような滋味深い味わいが特徴で最近ではメディアで紹介されるなど、少しずつ人気が出てきました。美味しさはもちろんですが、特に生産者からは捨てられるホエイの有効活用として注目されています。今回は、私達が開発したブラウンチーズの作り方および専用の装置を紹介すると共に、製造コストや実施例など具体的な事例をお話する予定です。

