



令和8年6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3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の促進と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（モッツアレラ）およびセミハードチーズ（ラクレット）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

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）

5. 募集人数

定員 15 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/15693>

8. 申込期日

令和8年9月30日（水）まで

【お問合せ】

帯広畜産大学教務課社会人教育係

担当: 清水

T E L : 0155-49-5351

E-mail: [rec_kyoumu @obihiro.ac.jp](mailto: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



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

モッツアレッタチーズ

株式会社白糠酪恵舎
井ノ口 和良 氏

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 グローバルプロダク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	(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 グローバルプロダク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	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	株式会社社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