

ファームバリューアップ講座の開催

～酪農家のためのチーズづくりを支援～

広域（高付加価値化）

◇ 活動のねらい

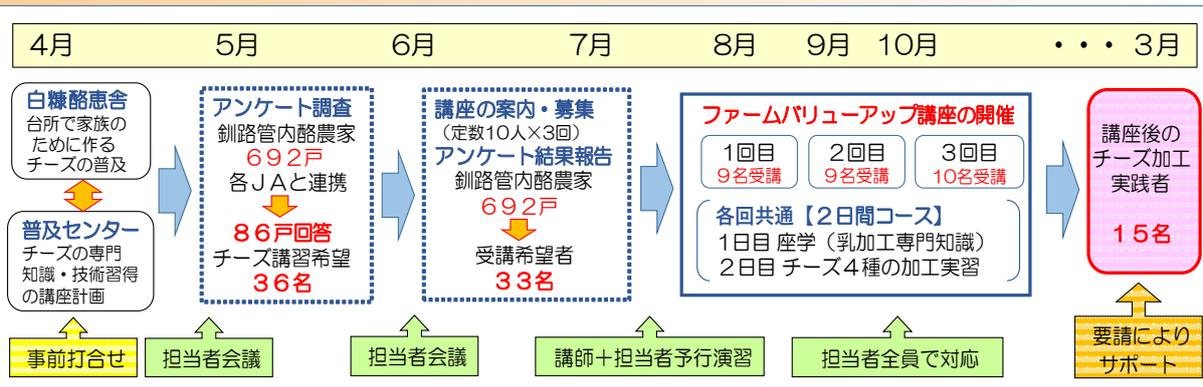
背景

- ・乳製品加工への関心が高い
- ・過剰在庫による生産抑制

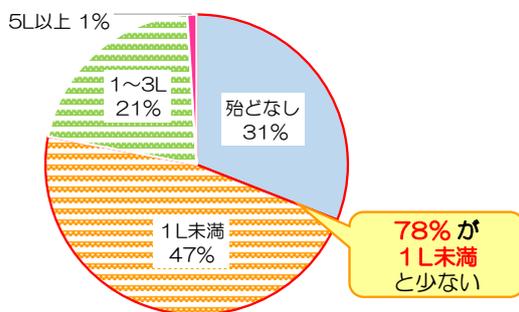
ねらい

- ・加工知識・技術の習得
- ・乳食文化の形成

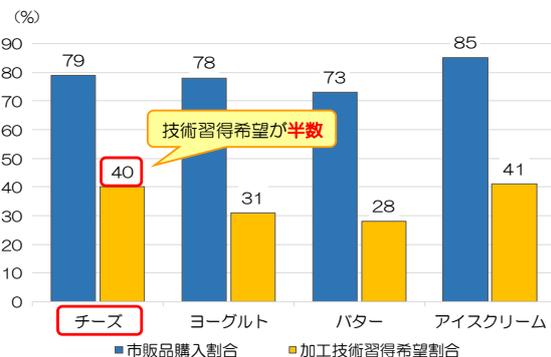
1 活動の経過



アンケート調査で実態把握



家族1日当たり生乳消費量（回答数86戸）



市販乳製品の購入割合と加工技術習得希望（回答数86戸）

ファームバリューアップ講座の開催

『酪農家のためのチーズづくり』

- ・講師：チーズ工房 白糠酪患舎 井ノ口 和良氏
- ・内容：1日目 座学（2時間）
2日目 チーズ製造実習（6時間）



1日目(座学) チーズづくりの基本



- 第1章：乳を理解する
- 第2章：生乳の殺菌
- 第3章：乳酸菌を理解する
- 第4章：凝乳酵素を理解する
- 第5章：チーズ作りに必要な材料・器具
- 第6章：チーズの製造工程（予習）

2日目(実習) 4種類のチーズづくり



作業が煩雑になり、2回目以降は削除

2 活動の成果

講座を3回実施、28名が受講

受講者の内訳(名)

浜中町	2
弟子屈町	2
標茶町	14
釧路市	8
白糠町	2
合計	28

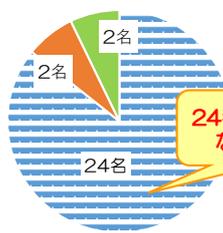


実習の様子（カードの細断）



製造したチーズの試食

受講者の反応



■大変参考になった ■参考になった ■難しかった

受講者の反応（28名中）

受講者の感想

1回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> ほしい情報が1冊にまとまり、充実した資料に大満足。 過去に製造し失敗。原因が理解でき興味が深まった。 手に入りにくい道具の配布があり、早速作りたい。
2回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> 色々な乳製品が家庭で作れる面白さと技術を学べた。 4種類のチーズの作り方が習得でき、予想以上に満足。 出来上がったチーズはどれも美味しかった。
3回目の受講者	<ul style="list-style-type: none"> 資料だけでは分からないことが実践で理解できた。 温度管理やpHなどポイントをもう一度確認したい。

受講後の実践状況

成果

加工知識・技術の習得により
受講後に管内で**15名**が**実践**

受講後に「**チーズまた食べ隊**」
(8名)を結成。オリジナルの製
造工程表を作成し**実践開始**。



2回目の受講者(釧路市)



3回目の受講者(標茶町)

予定	理想	必要	希望	実施	実施
時刻	温度	量	量	量	量
9:00		6.4	6.8		
9:15					
9:25					
9:27					
10:00	0.00	39	41	6.5	6.6
10:15	0.15	38.5	40	6.5	6.6
10:30	0.30	38.5	40	6.5	6.6
10:45	0.45				
10:50	0.50				
11:00	1.00	37.5	38	6.48	以下

3 今後の活動

チーズ製造経験者との情報交換

加工・販売に関わる先進事例

加工施設・店舗の開設方法

ビジネスプランの作り方



今後の研修希望（受講者28名重複あり）

チーズ加工技術の
レベルアップ支援

- 情報交換会の開催
- 高付加価値化志向者への情報提供

乳食文化の定着