

若手 OJT 研修について

管内の畜産担当の若手2名を中心にチーズ（ストリングタイプ）に関するOJTを実施しました。生乳の殺菌方法の違い、乳凝固の原理、カッティングのタイミング、成形方法など実際にチーズを作りながら勉強しました。

若手からは、「衛生管理や温度管理の重要性が実感できた」、「成形が難しかったが楽しかった」など加工の大変さを実感したようでした。

（執筆者：主査（畜産）谷 英雄）



温度を確認しながら、生乳を殺菌しています



お湯につけてチーズを縦に伸ばしています