

平成 29 年度 食品加工人材養成塾

受講者募集



食品加工に関する基礎から高度な内容まで幅広い講座と実践力を培う実習を行います。

応募資格・申込方法

- 1 応募資格
 - ①県内在住者であること
 - ②農業大学校生、高校生、食品加工業者、食品加工グループ等
- 2 募集人数
各講座30名程度
- 3 受講料
無料（ただし、研修会場までの交通費等その他の経費は自己負担です）
- 4 申込方法
受講申込書を下記申込先まで提出してください。
詳しくは募集要項をご参照ください。
農業総合研修センターのホームページからダウンロードできます。
http://lupinus-p.jp/k_center/
- 5 申込受付期間
各講座で異なるので、詳しくは募集要項をご参照ください。
- 6 決定通知
受講希望者多数の場合のみ、受講者の調整を行った上で決定し受講可否の連絡をします。なお、農業大学校生は本講座の受講が必須となっているため優先します事をご了承ください。

申込先・お問い合わせ先

〒884-0005 宮崎県児湯郡大字持田 5732
県立農業大学校農業総合研修センター
TEL 0983-23-7447 FAX 0983-21-1744
電子メールアドレス n-fukuyama@msg.ac.jp

※お電話でのお問い合わせは、平日午前8時30分から午後4時までをお願いします。

※電子メールの場合は、タイトルを「食品加工人材養成塾申込書」としてください。受領後に返信メールをお送りしますので、返信がない場合はお手数ですが、農業総合研修センターまでお電話にてご連絡をお願いいたします。

実施主体：宮崎県

講座運営：学校法人宮崎総合学院

全体カリキュラム（予定）

開催	日程	講座テーマ	種類	講座内容（予定）	講師（予定）
1	1/18 (木)	県産農産物を活用した食品加工について	講義	・本県におけるフードビジネスおよび6次産業化の施策的な取り組みについての紹介。 ・県産農産物を1次加工し、それを原料とした2次加工品についての事例紹介。	産業政策課 主査 杉下弘之 農業連携推進課 主幹 河野尚子 他
			視察	・県内食品工場の視察。 視察先: 宮崎県農協果汁株式会社	
2	1/26 (金)	食品加工における分析機器について	講義	・食品の品質保持に関する事項と商品開発を行うに当たって必要な分析機器と分析方法について。(糖度、pH、水分活性等)	農業総合研修センター 福山明子
			実習	・実際に商品を使用して、分析機器で測定を行う。	
3	2/5 (月)	食品の栄養成分表示について	講義	・食品の栄養成分表示について、具体的な事例を交えて紹介。	外部講師
4	2/13 (火)	地場産物を使った加工品づくり ～農大産牛肉を使ったレトルトカレーづくり～	実習	・農大産の牛肉を使用したレトルトカレーの試作品作りに取り組みするための、レシピ作り。	宮崎食研(有) 社長 田原敬介
	2/19 (月)		実習	・レトルト殺菌するための条件の設定試験を実施する。	農業総合研修センター 福山明子
	2/28 (水)		実習	・2/19で試験した条件でレトルト殺菌を実施する。	宮崎食研(有) 社長 田原敬介
	3/6 (火)		実習	・2/28に製造した試作品の試食アンケートを実施する	農業総合研修センター 福山明子
	3/13 (火)		講義	・アンケート結果、改善点の検討等の意見交換。	宮崎食研(有) 社長 田原敬介

連続受講

※第4回の「宮崎県産農産物を活用した加工食品の試作」は5回全て連続受講することが原則です。

開催時間: 原則 13:10～16:30を予定。2/19(月)と2/28(水)は9:00～16:30の開催予定。

会場: 県立農業大学校(高鍋町)で実施予定。2/19(月)、2/28(水)、3/6(火)は学校外で実施予定。