

令和2年度

# 研修案内



秋田県総合食品研究センター

# 令和2年度 総合食品研究センターの研修メニュー

## 【食品加工研修】

○受講料は、前納して下さるようお願いいたします。

テキスト・資料及び実習用の原材料やサンプルなどの費用として使用します。

○欠席の場合は、返金できませんが、テキスト・資料などを送付いたします。

### I) 基礎研修（会場：総合食品研究センター） 10日前までにお申し込みください。

コース名	研修内容	対象	研修方法	開催期日	最大受講者数	受講料
①HACCPに沿った衛生管理の基本	令和2年に義務化されたHACCP制度においては、その前提となる一般的衛生管理がとても重要です。本研修では、基礎的・一般的な衛生管理の具体的方法について学びます。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	2月10日(水) 13:00~14:30	50名	2000円

### II) 実践研修（会場：総合食品研究センター または 現地） 1ヶ月前までにご相談ください

○センターでの実践研修後には、関連機器の紹介も行います。

コース名	研修内容	対象	研修方法	開催期日	最大受講者数	受講料
②食品衛生検査研修	食品中の一般生菌数・大腸菌群数などの基本的な測定方法を、初歩から実習します。特別に実習したい検査項目がある場合には、事前にご相談ください。	食品事業者	実習	連続する2日間 令和2年8月1日 ~ 令和3年3月10日	2名	2000円
③煎餅の製造方法とお米の知識	煎餅の製造方法について、実習（焼く、揚げる）を通して学びます。また米菓製造の上で重要となる米や澱粉の特性についても説明します。会場はセンターです。	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習 + 座学	令和2年8月1日 ~ 令和3年3月10日	10名	2000円
④味噌蔵酵母の利用法	味噌蔵酵母の利用方法について解説します。受講される事業者の味噌蔵酵母の培養液を準備しますので、味噌仕込み試験にご活用ください。原料（大豆、麴、食塩）持ち込みの場合、センターでの味噌仕込みも可能です。	味噌製造事業者	座学 + 実習		5名	2000円
⑤美味しい甘酒の作り方 秋田オリジナル麴「あめこうじ」の活用	糖化温度の違いによる甘酒の経時変化の観察など、甘酒作りの実習を行いながら、麴の役割と甘酒ができる仕組み、及び「あめこうじ」の特徴と活用について学びます。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習		20名	2000円
<b>New</b> ⑥お酒ファンのための きき酒の基礎研修	お酒にはいろんな種類があり、それぞれ香りと味に特徴があります。清酒を中心にお酒の種類、きき酒方法、表現などきき酒の基礎について学びます。飲食店、酒販店の方も受講できます。	酒類製造企業を除く 食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習		30名	2000円

#### 【座学みの研修】

コース名	研修内容	対象	研修方法	開催期日	最大受講者数	受講料
<b>無料</b> ⑦現場におけるHACCPに沿った衛生管理	令和2年にHACCP制度が義務化されました。本研修では、業界団体が作成したHACCPに沿った衛生管理の手引書を基に、HACCPの考え方、導入方法とその実際について解説します。業界ごとに対応します。	食品事業者 (業界ごと)	座学	令和2年8月1日 ~ 令和3年3月10日	30名	無料

## 【成果普及講習】（無料）

1ヶ月前までにご相談ください

○会場は、センターまたは現地です。

コース名	研修内容	対象	研修方法	開催期日	最大受講者数	受講料
<b>New</b> ⑧発酵調味料 （塩もろみ）の活用	甘酒を白神こだま酵母と白神乳酸菌サケイ株で発酵させた液体のコメ発酵調味料「白神塩もろみ」を紹介しします。肉や魚への漬け込みなど、活用方法も紹介しします。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和2年8月1日 ～ 令和3年3月10日	50名	無料
<b>New</b> ⑨「いぶりがっこ」 研修	風味がよくて日持ちのする「いぶりがっこ」の製造方法と、漬物製造全般に使える基礎知識を研修しします。センターが研究した新しい漬け込み方法も紹介しします。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学		50名	無料

## 【センターでは研修室・技術研修室の貸し出しを行っています】

○研修会、講習会、セミナーなどの会場としてご利用下さい。



研修室（1）



研修室（2）

区 別	収容人数	使用料（円）	
		9:00～12:00	13:00～17:00
研修室（1）	100名まで （50名）	5,970	7,960
研修室（2）	40名まで （20名）	1,380	1,840
技術研修室	20名まで （10名）	2,190	2,920

※新型コロナウイルス感染防止対策として、当分の間、人数は半数とします。

○詳細は当センターのホームページ（<http://www.arif.pref.akita.jp/>）、または「秋田県総合食品研究センター」で検索、ご確認願います。

## 令和2年度研修の申し込み方法について

### <基礎研修>

別紙の研修申込書に必要事項をご記入のうえ、研修の『10日前』までにFAXまたはメールでお申し込みください。

\* FAX番号:018-888-2008    メール:kensyu@arif.pref.akita.jp

(受講者は、原則として申し込み順で決定しますので、受講者多数の場合は、お断りする場合があります。)

### <実践研修>

研修希望日の『1か月前』までに、お電話ください。 \* 電話番号:018-888-2000

注1 有料研修の受講料は、1人 1回 2,000円です。

注2: 受講料は、お申し込み後に納付書を送付いたしますので、最寄りの金融機関でお支払いください。なお、お支払いいただいた受講料については、受講しなかった場合、返還できませんのでご了承ください。(テキストや資料をお送りします。)  
ただし、センターが特に必要があると認めた場合は、その一部又は全部を還付いたします。

注3: 受付の確認のため、受講料の領収書は当日ご持参ください。

### 問い合わせ

秋田県総合食品研究センター企画管理室 担当:渡邊、小笠原、高橋

〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 TEL 018-888-2000 FAX 018-888-2008

メール:kensyu@arif.pref.akita.jp

### <<研修会場の地図>>



### 路線バスのご案内

秋田駅西口3番のりばから「146系統 県立プール線」で終点「県立プール前」下車 徒歩2分

### \* ご注意 \*

施設の周囲に自動販売機やコンビニ等ございませんので、ご注意ください。