

令和4年度  
研修案内



秋田県総合食品研究センター

## 令和4年度 総合食品研究センターの研修メニュー

○個人でも団体でも、お申し込みできます。

○開催期日を確認の上、1ヶ月前までにお申し込み下さい。ご希望日に沿えるように調整します。

### 【食品加工研修】（有料）

#### I) 実践研修（会場：総合食品研究センター または 現地）

○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	
①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。会場はセンターです。	食品事業者	実習	令和4年5月16日から 令和5年3月10日の期間内の連続する2日間	2名	2,000円	
②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）を通じて学びます。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4年5月16日から 令和5年3月10日の期間内の1日	10名	2,000円	
③秋田みその加工品 ギャバ入り味噌玉と味噌大豆	秋田みそを使う2点の試作体験です。味噌玉は簡便な味噌汁の素です。ギャバ入りの味噌玉の試作と試食を行います。また、みそたまりで味付けした味付きの乾燥大豆の試作と試食も行います。	食品事業者	座学＋実習		5名	2,000円	
④ 秋田オリジナル麹 「あめこうじ」の活用 ～美味しい甘酒の作り方～	「あめこうじ」の特徴と活用について学ながら、糖化温度の違いによる甘酒の経時変化の観察など、甘酒作りの実習を通して麹の役割と甘酒ができる仕組みを学びます。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学＋実習		20名	2,000円	
⑤お酒ファンのための きき酒の基礎研修	お酒には多くの種類があり、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		10名	2,000円	
⑥機能性表示食品開発 研修 ～ギャバ配合食品を実例に～	2015年から始まった機能性表示食品制度について、基礎知識や、ギャバを関与成分とした商品開発の例を紹介しながら学びます。	食品事業者	座学		20名	2,000円	
<b>New</b> ⑦いぶりがっこの製造 法	いぶりがっこの作り方を学びます。最新のトピックス（マイルドいぶりがっこ）も紹介します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学＋実習		令和4年11月以降の1日	20名	2,000円

### ⑧商品開発スキルアップ研修(Part2) (会場：総合食品研究センター)

- 好評につき、昨年に続くPart2です。売れる商品開発を中心に、商品開発時に必要となる消費者ニーズの捉え方などを、数多くの事例を通して3回コースで学びます。
- 3回受講できる方、5名限定です。昨年、受講された方も受講できます。受講料は、3回分を前納でお願いします。
- 全てを受講した方には修了証を交付します。

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
第1回 商品開発の基本	①商品開発の考え方 ②商品開発アイデアの出し方 ③実例による商品開発の進め方	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和4年6月16日 (木)	5名	6,000円 (2,000円 ×3回)
第2回 商品設計演習	①商品設計の例 ②実例による商品設計の進め方 ③商品設計演習	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和4年7月14日 (木)		
第3回 商品プロトタイプの 検討と研修のまとめ	①商品プロトタイプの説明(各自) ②商品プロトタイプの検討 (講師と参加者) ③研修のまとめ	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和4年8月18日 (木)		

### 【成果普及講習】 (無料)

- センターで開発した技術を学ぶことができます。
- 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
⑨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「塩もろみ」を紹介します。肉や魚への漬け込みなど、活用方法も紹介します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和4年5月16日から 令和5年3月10日の期 間内の1日	50名	無料
<b>New</b> ⑩渋柿の食品利用	渋柿はさまざまな食品加工に利用できる素材です。干し柿、渋抜き甘柿に代わる渋柿の新しい活用法を紹介します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学	令和4年5月16日から 令和5年3月10日の期 間内の1日	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)	400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4年度研修の申し込み方法について

別紙の研修申込書に必要事項をご記入のうえ、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。)

注1: 有料研修の受講料は、1人1回 2,000円です。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。

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前納で、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 技術支援班 担当: 渡邊、佐々木、梅川  
〒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。