

# 令和5年度後期 研修案内



秋田県総合食品研究センター

## 令和5年度（後期） 総合食品研究センターの研修メニュー(令和5年11月～令和6年2月)

○個人でも団体でも、お申し込みできます。

○2ヶ月前ぐらいまでにお問い合わせせうえ、お申し込み下さい。できるだけ、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) 基礎研修（会場：総合食品研究センター）

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	事前にご相談いただいて決定した日時	3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	事前にご相談いただいて決定した日時	10名	2,000円
③ジャム作りの基本	ジャムの製造方法について、座学と実習を通じて学びます。ジャムの定義・規格など、ジャムに関連した知識の他、退色・変色の原因、水分活性、糖の種類などについてもご紹介します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学＋実習	事前にご相談いただいて決定した日時	10名	2,000円
④乾燥果実・野菜の基本	乾燥果実・野菜の製造方法について、座学と実習を通じて学びます。食品の乾燥の目的、乾燥方法と食品例など、乾燥果実・野菜に関連した知識の他、退色・変色の原因、水分活性、糖の種類などについてもご紹介します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学＋実習	事前にご相談いただいて決定した日時	10名	2,000円
⑤ 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	事前にご相談いただいて決定した日時	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	事前にご相談いただいて決定した日時	20名	2,000円
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	事前にご相談いただいて決定した日時	10名	2,000円
⑧商品開発体験基礎研修	商品開発を行ったことのない受講者のための体験型基礎研修です。研修内容は、事前にご相談し、内容を決めて、研修を行います。（事前にご相談ください。内容によっては、実施できない研修もあります）	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習	事前にご相談いただいて決定した日時	10名程度	2,000円

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
漬物について 3回シリーズ ①漬け物の基礎	1回目は基礎について学びます。漬物の歴史と種類、計算の重要性、包装と殺菌の基本を説明します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学	事前にご相談いただいた日時	15名	6,000円 (2,000円 ×3回)
漬物について 3回シリーズ ②漬物の漬け方 ・試食・表示	2回目は漬物の表示についてと賞味期限設定の方法について学びます。関連して市販品の試食（官能検査）を行います。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学＋実習	事前にご相談いただいた日時		
漬物について 3回シリーズ ③漬物の実習	3回目は加工室において漬物のつけ込み作業の実習を行います。衛生面でのポイントについても説明します。	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習	事前にご相談いただいた日時		

## Ⅱ) 商品開発実践研修（有料、会場：総合食品研究センター）

○受講者が希望する商品開発のテーマを事前にヒアリングさせていただき、そのテーマに沿った実践的な商品開発を座学と作業を通じて学びます。商品開発の基礎となる商品アイデアの出し方や他社品収集の仕方、商品プロトタイプの手作りなど、商品開発手法のみならず、最新のマーケティング手法や行動経済学も知識を生かした、商品開発を体験します。

○受講には、可能ならばノートパソコン（Wi-Fi利用可能）を持参してください。

○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 インターネット利用による商品開発	商品開発の考え方 商品開発アイデアの出し方 実例による商品開発の進め方他社品情報収集 他社品の入手方法 他社品分析	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学	事前にご相談いただいで決定した日時	5名	6,000円 (2,000円 ×3回)
第2回 商品プロトタイプ開発 (1)	商品プロトタイプの企画 商品プロトタイプの設計 プロトタイプ試作	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習			
第3回 商品プロトタイプ開発 (2)	プロトタイプ商品の検討、ブラッシュアップ	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習			

## <成果普及研修>（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、研究センターです。

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
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	事前にご相談いただいで決定した日時	5名	無料
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	事前にご相談いただいで決定した日時	5名	無料

# 令和5年度後期研修の申し込み方法について

お申込みの前に下記担当にご連絡のうえ、お打合せください。開催日時、開催会場、開催内容（参加人数等）の概要をお打合せさせていただいたのちに、お申込みをしていただきます。

ご不明な点等、下記担当まで、お気軽にお問合せください！



## <お申し込み方法>

秋田県電子申請・届け出サービス

([https://apply.e-tumo.jp/pref-akita-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=5388](https://apply.e-tumo.jp/pref-akita-u/offer/offerList_detail?tempSeq=5388))

または、右上のQRコードにてアクセスし、お申込みください。

その他の申込方法として、総合食品研究センターホームページから研修申込書入手いただき、ご記入のうえ、FAX、郵送にてお送りください。メールでもお申込みいただけます。FAX：018-888-2008 メール：kensyu@arif.pref.akita.jp

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。）

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。

## <お問合せ>

秋田県総合食品研究センター 総務管理室 企画・技術支援班 担当：梅川、藤井

〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄（さぬき）4 - 2 6

TEL 018-888-2000 FAX 018-888-2008 メール kensyu@arif.pref.akita.jp

## 《総合食品研究センターのご案内》



## 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3分

### \*ご注意\*

センターには自動販売機がありませんので、飲み物等必要な場合は、各自ご持参ください。