

総合食品研究センター 令和6年度研修案内



秋田県総合食品研究センター



令和6年度総合食品研究センターの研修について

- 1 会 場：〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄(さぬき)4-26
秋田県総合食品研究センター
- 2 受講対象者：食品事業者、農業生産者、関係団体
- 3 受講料：食品加工基礎研修 1研修1人 ￥2,000
成果普及研修 無料
注1：受講料は、お申し込み後に納付書を送付いたしますので、最寄りの金融機関において、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2：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。
- 4 日 程：事前に相談いただいて決定した日時
- 5 申し込み方法：①希望日の一カ月前を目途に担当へお電話かメールでご連絡ください。
②打ち合わせ内容をもとに、下記の URL または QR コードから、秋田県電子申請・届出サービスへアクセスして申し込みを行ってください。
- 6 担 当：秋田県総合食品研究センター 総務企画室 企画・技術支援チーム
藤井、小山、渡辺
TEL：018-888-2000 メール：kensyu@arif.pref.akita.jp

秋田県電子申請・届出サービス URL

<https://ttzk.graffer.jp/pref-akita/smart-apply/apply-procedure-alias/arif-kensyu2024>



7 研修メニュー

食品加工基礎研修(有料)

コース名	①食品衛生検査研修				
研修期間	1 日	研修方法	実習	受付最大人数	3 名
内容	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。				
コース名	②米加工における澱粉の基礎知識 一米菓製造を例に一				
研修期間	半日	研修方法	座学+実習	受付最大人数	10 名
内容	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。				
コース名	③甘酒製造に必要な麴の役割 一秋田オリジナル麴「あめこうじ」を例に一				
研修期間	1 日	研修方法	座学+実習	受付最大人数	10 名
内容	「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麴の役割と甘酒ができる仕組みを学びます。				
コース名	④機能性表示食品開発研修 一ギャバ配合食品を例に一				
研修期間	半日	研修方法	座学	受付最大人数	20 名
内容	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。				
コース名	⑤酵母、乳酸菌の秋田みそへの実効性 ～仕込み試験による検証				
研修期間	1日	研修方法	座学+実習	受付最大人数	5名
内容	味噌醸造用微生物について基本的な知識を学びます。酵母、乳酸菌の活用による味噌の差別化、品質向上について小仕込み試験で検証を行います。				
コース名	⑥野菜の特性を活かした漬物製造 ～県産野菜活用術				
研修期間	1～3日	研修方法	座学+実習	受付最大人数	5 名
内容	野菜の調理特性について漬物作りの実習を通して学びます。食塩、砂糖等の調味料の風味への影響、物性変化についての学習です。				
コース名	⑦オーダーメイド基礎研修				
研修期間	要相談	研修方法	実習	受付最大人数	10 名程度
内容	事業者の要望に応じた題材を取り上げて研修、講習を行います。研修内容は、事前に連携し、検討します(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)。				

成果普及研修(無料)

コース名	発酵調味料(塩もろみ)の活用				
研修期間	1日	研修方法	座学+実習	受付最大人数	5名
内容	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。				
コース名	渋柿の食品利用				
研修期間	1日	研修方法	座学	受付最大人数	10名程度
内容	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方法を紹介します。				

たくさんのご参加をお待ちしております。



路線バスのご案内

秋田駅西口3番乗り場から「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。