



# 令和5年度『“輝く農山漁村人材”育成研修会』開催のご案内



主催：一般社団法人岡山県農業開発研究所、岡山県

農山漁村の地域資源を活用できる人材を育成するため、加工技術や衛生管理等の加工品製造に向けた実践的な研修を開催し、商品開発力の向上や新商品の開発を支援します。

- 会場 岡山県農業開発研究所(赤磐市大苅田798-3)及びオンライン(ZOOM)
- 対象
  - ・総合化事業計画認定事業者
  - ・農産加工グループ
  - ・地域おこし協力隊
  - ・6次産業化に意欲的な事業者
  - ・JA、農業団体
  - ・行政関係者 など
- 定員 会場受講者20名/回 + オンライン受講者100名/回  
**※4回目は実習のため会場のみ(オンライン無し)**
- 受講条件 ご希望の講座を選んで受講できますが、会場受講については定員を上回る申込みがあった場合は、先着順としますので予めご了承下さい。
- 受講料 無料 ※第4回で弁当を希望される方は500円(予定)をいただきます。
- 申込方法 別紙申込書に必要事項をご記入のうえ、令和5年8月21日(月)までにFAX、メール、郵送等で事務局へお申込みください。
- その他 第4回を受講希望の方は、食品を製造できる服装(エプロン、三角巾等)をご持参ください。(長靴はこちらで用意します。持参も可)

## ■講座内容

回	開催日時・場所	カリキュラム
第1回	令和5年 9/1(金) 13:00~16:20 岡山県農業開発研究所 及びオンライン	○講義Ⅰ 「一次・二次の加工で素材感を出す商品開発」 (ワラビ講演) 講師：有限会社職彩工房たくみ 代表取締役 尾崎 正利 氏 ＜内容＞農産物の付加価値化や保存性を高めるポイントなど
		○講義Ⅱ 「食品賞味期限の科学的根拠のある具体的設定手法」 (ワラビ講演) 講師：コーライフ・クリエイツ株式会社 代表取締役社長 門田 直明 氏 ＜内容＞期限設定の基本的な考え方や設定手法など
第2回	9/21(木) 13:30~15:40 岡山県農業開発研究所 及びオンライン	○講義 「缶詰、びん詰、レトルト食品の覚えておきたい基礎知識」 (ワラビ講演) 講師：(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品化学研究室 山崎 良行 氏 ＜内容＞製造や貯蔵中の品質変化やクレーム事例など
第3回	10/6(金) 13:30~15:40 岡山県農業開発研究所 及びオンライン	○講義 「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の微生物と加熱殺菌」 (ワラビ講演) 講師：(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室 立山 敦 氏 ＜内容＞関係する微生物の種類と特徴、加熱殺菌の原理など
第4回	10/19(木) 10:00~15:30 岡山県農業開発研究所 実習プラント棟	○実習 「品質に応じた容器詰加圧加熱殺菌食品の製造」 講師：(一社)岡山県農業開発研究所 開発研究部 飯田 大輔 ＜内容＞野菜等を原料としたボイル殺菌食品とレトルト食品の製造

FAX送信先：086-957-2012

申込期限：令和5年8月21日(月)

## “輝く農山漁村人材” 育成研修会 受講申込書

一般社団法人岡山県農業開発研究所 行

E-mail：kakou@nk.oy-ja.or.jp

所 属				
所属部署		役職名		
ふりがな 氏 名				
電話番号				
FAX番号				
希望の講座に○ を付けて下さい ※第4回で弁当を希望の方は弁当希望 へ○をして下さい	第1回	第2回	第3回	第4回
	会場受講 オンライン受講	会場受講 オンライン受講	会場受講 オンライン受講	会場受講 弁当希望
メールアドレス ※オンライン受講 者のみ記載	@			
備 考				

- ※1組織から複数お申し込みの場合は、お手数ですが本紙をコピーしてご利用ください。
- ※記入された個人情報本講座以外の目的で使用しません。また、第三者への開示も致しません。
- ※オンライン受講者には、メールにて研修資料を送付いたします。印刷が難しい等の理由で、紙での研修資料が必要な方は備考欄にその旨を記入し、送付先の住所をご記入ください。
- ※定員に達して募集を締め切っている場合は、事務局から連絡させていただきますので、何も連絡がない場合は、そのまま研修会にご参加下さい。

<お問い合わせ> 一般社団法人岡山県農業開発研究所 (飯田、川野)

TEL：086-957-2000 E-mail：kakou@nk.oy-ja.or.jp

# 会場案内図

至 美作

