

令和3年度 研修案内



秋田県総合食品研究センター

令和3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、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）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。

○会場は、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
①HACCPに沿った衛生管理の基本	令和2年に制度化された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、一般的な衛生管理の基本について学びます。	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和3年6月16日 (水) 13:00~14:30	50名	2,000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、お申し込みください。

○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。会場はセンターです。	食品事業者	実習	令和3年5月25日 から令和4年3月 11日の期間内の 連続する2日間	2名	2,000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）をとおして学びます。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3年6月10日 から令和4年3月 11日の期間内の 1日	10名	2,000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、麹、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	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		20名	2,000円
⑥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、酒飯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
New ⑦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	令和3年9月1日 以降の1日	20名	2,000円

New

【⑧商品開発スキルアップ研修】（有料）

1ヶ月前までに、お申し込みください。

○売れる商品開発を行うための製造レシピの作成スキルや、消費者ニーズの必要性などを3回コースで学びます。

3回受講できる方、5名限定です。受講料は、3回分を前納をお願いします。

○全てを受講した方には修了証を交付します。会場はセンターです。

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
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商品開発のやり方の例	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 ＋ 実習	令和3年6月17日 (木)	5名	6,000円
第2回 商品設計演習	①商品設計の例 ②商品設計のやり方の例 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3年7月15日 (木)		
第3回 商品プロトタイプ 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3年8月19日 (木)		

【成果普及講習】（無料）

1ヶ月前までに、お申し込みください。

○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
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3年6月10日 から令和4年3月 11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3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、高橋、小笠原、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。