

# 令和5年度前期 研修案内



秋田県総合食品研究センター

# 令和5年度（前期） 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）訪問現地研修（会場：受講者さまにご用意いただいた現地会場）

コース名	研修内容	対象	研修方法	開催期日、その他	最大受講者数	受講料
<b>New</b> 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します。 （担当：小山研究員）	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学 + 実習	令和5年5月16日から 令和5年9月30日の期 間内の1日	10名	2,000円
<b>New</b> 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。 （担当：戸松さやか主任研究員他）	食品事業者	座学		20名	2,000円
<b>New</b> 全国の人気商品を学ぶ！ 神戸生フレンチドレッシ ングづくり体験研修	神戸の高級スーパーで販売されている様な生フレンチドレッシングを試作します。作ったドレッシングを使ったサラダなどのメニュー例も紹介します。メニュー作りを通じて商品の用途開発のし方も学びます。（担当：高島専門員）	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習	開催期日はご相談の上、決定します。調理ができる会場をご用意ください。詳細はお電話にて、担当にお問合せください。	10名	2,000円
<b>New</b> 全国の人気商品を学ぶ！ 京都ちりめん山椒づくり 体験研修	京都土産で人気のちりめん山椒を試作します。試作を通じて、ほんやりとした地域特産品づくりの視点を学びます。 （担当：高島専門員）	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習	開催期日はご相談の上、決定します。調理ができる会場をご用意ください。詳細はお電話にて、担当にお問合せください。	10名	2,000円
<b>New</b> 全国の人気商品を学ぶ！ 沖縄サターアングギー づくり体験研修	沖縄の伝統菓子、サターアングギーを試作します。沖縄の様々な素材や材料とミックスしたサターアングギーづくりから地域独自の特産作りの視点を学びます。（担当：高島専門員）	食品事業者 農業生産者 関係団体	実習	開催期日はご相談の上、決定します。調理ができる会場をご用意ください。詳細はお電話にて、担当にお問合せください。	10名	2,000円

### <後期研修のお知らせ>

後期研修(令和5年10月1日～令和6年3月10日)は、総合食品研究センターを主会場に、食品衛生検査研修、煎餅製造研修、乾燥果実、野菜製造研修、「あめこうじ」利用研修、いぶりがっこ製造研修等を予定しております。後期研修のご案内は、後日お知らせいたします。

## II) 商品開発スキルアップ研修(Part3) (会場：総合食品研究センター)

○昨年に続くスキルアップ研修Part3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回分を前納をお願いします。

○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	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	令和5年7月5日(水) 10:00~12:00	5名	6,000円 (2,000円 ×3回)
第2回 インターネット利用による商品開発(1)	①他社品情報収集 ②他社品の入手方法 ③他社品分析	食品事業者 農業生産者 関係団体	座学	令和5年7月19日(水) 10:00~12:00		
第3回 インターネット利用による商品開発(2)	①商品プロトタイプ企画・設計 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	令和5年8月2日(水) 10:00~12:00		

### 【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、訪問先(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
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5年5月16日から令和5年9月30日の期間内の1日	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	令和5年5月16日から令和5年9月30日の期間内の1日	5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)	100名	5,970	7,960
研修室(2)	40名	1,380	1,840
技術研修室	20名	2,190	2,920

○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5年度前期研修の申し込み方法について

令和5年度前期研修は、商品開発研修以外は、訪問先での現地研修です。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！

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。

### <後期研修のお知らせ>

後期研修(令和5年10月1日～令和6年3月10日)は、総合食品研究センターを主会場に、食品衛生検査研修、煎餅製造研修、乾燥果実、野菜製造研修、「あめこうじ」利用研修、いぶりがっこ製造研修等を予定しております。後期研修のご案内は、後日お知らせいたします。

### 問い合わせ

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: 高畠(たかばたけ)  
〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄(さぬき)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 \*

センターには自動販売機、その周辺には、コンビニ等ございませんので、お飲み物等、必要な場合は、各自、ご持参ください。