

研修部だより

令和7年10月発行



TEL 0248-42-4114

FAX 0248-44-4553

E-mail noutan.kensyuu@pref.fukushima.lg.jp

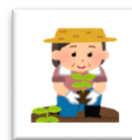
ここ数年、厳しい夏の暑さが続いています。

この暑さの中、研修部では、上半期に計画した就農研修、農業機械研修、農産加工研修を無事終了しました。

今回のたよりでは、7～9月の様子をトピックスで紹介します。

就農研修

- ・就農研修（初級）～受講者の声を紹介します～
- ・就農研修（中級）～受講者の声を紹介します～
- ・長期就農研修　～研修生奮闘記～



農業機械研修

- ・安全運転技術総合コース　～第5回けん引操作（農耕車限定）研修～
- ・技術向上コース　～第1回初めての農機整備研修～
- ・現地で学ぶ農作業安全



農産加工研修


- ・基礎コース（秋）～夢を実現しよう！～
- ・技術コース（瓶詰め・袋詰め）～加熱殺菌のT・T管理～
- ・応用コース（新商品づくり）～エゴマパウダーで広がる商品づくり～
- ・食品素材活用コース（モモ①②）～旬のモモを周年活用しよう！～
- ・食品素材活用コース（米粉）～米粉100%パン・シュークリームをつくろう！～



気になる研修がありましたら、まずは農業短期大学校（アグリカレッジ福島）のホームページをCHECK！気軽にお問い合わせください。



アグリカレッジ福島の今をInstagramで発信中！

研修部でデキル 



就農研修（初級）

～受講者の声を紹介します～

就農研修（初級）は、春コースと秋コースがあります。このうち春コースが7月末に終わり、9月から秋コースが始まっています。各コースは全5回となっており、最大の特徴は講義に加え、ほ場での実技（農作業体験）があることです。今年度の受講者は、幅広い年代の皆さんが参加されています。

受講者からは、「とても分かりやすく、勉強になった。」「先生おすすめの本を購入したが、とても役に立っている。」「農作業体験をとおし、自分の体力などを考慮することの意味がわかった。」「就農を甘く考えていた、もっと勉強したい。」など、多くの意見が寄せられています。

令和8年度も、同様の研修を開催予定です。詳しい開催日程などは、令和8年3月上旬頃本校HPにて公開する予定です。

就農を目指している方は、ぜひ本研修の受講を検討してみたいはいかがでしょうか？



研修（7～9月）の様子



講義の様子



実技：肥料散布・畝立て



実技：播種機を使ったハウレンソウの播種



実技：農作業安全対策



就農研修（中級）

～受講者の声を紹介します～

就農研修（中級）は、栽培技術等の専門知識についての講義（2時間／回）がメインとなっています。最大の特徴は、水田（作物）、野菜、果樹、花き、畜産、有機農業などの専門科目に分かれ、学びを深めていくことです。5～8月にかけて開催し、長期就農研修生5名を含む12名が受講しました。

研修を経て、水稻18haを父親から継承予定の受講生は、「これまで手伝い程度の農業経験はあったが、この研修を受講し、なぜその作業が必要なのかなど基本を理解することができた」、有機農業に関心があった受講生は、「実際に有機農業に取り組まれている生産者を視察したことで、そんなに甘い世界ではないことを痛感した。まずは農薬を適切に使用することを心がけ、経営が安定してきた段階で、一部有機農業に取り組むことを検討したい」、トマトやきゅうりを栽培している受講生からは、「かん水の重要性やハウス内の温度管理、追肥のタイミングや量など、基本が理解できていないことに気が付いた」など、多くの気づきの声が寄せられました。

令和8年度の本研修は、内容をリニューアルする予定です。詳しくは、令和8年3月上旬頃に本校HPにて公開する予定ですので、しばらくお待ちください。



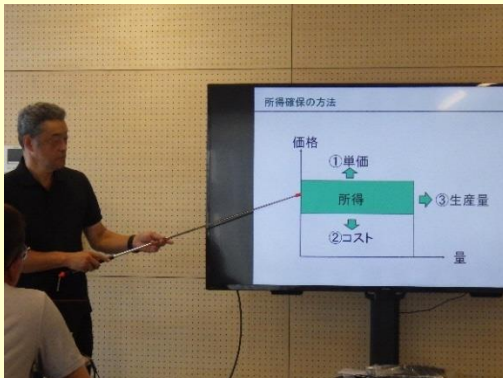
研修の様子です



野菜の講義



有機農業の講義（ぼかし肥料づくり）



農業者講義（講師：鈴木光一氏（郡山市））



土壌肥料（講師：JA全農福島）



長期就農研修 ～研修生奮闘記～

長期就農研修は、約1年かけて栽培技術及び経営管理などを研修生が主体的に学ぶことができる研修です。最大の特徴は、カリキュラムを研修生自らが作成し、就農時に栽培したい品目を本校のほ場（ビニールハウスを含む）にて、栽培管理することができることです。

研修も折り返し地点となりましたが、4月と比較すると研修生から寄せられる意見などが具体的になり、作業効率も格段に上がりました。また実際に生産したものを販売することで、出荷時期をずらすことや複数の販路を持つことの重要性、収量や品質を確保しなければ計画した所得が確保できないことを理解し、就農時の品目そのものを見直す必要に迫られるなど、就農1年目からプロ農家を目指すため奮闘しています。

これまでの奮闘記は、「アグリカレッジ福島 長期就農研修 Newsletter」で発信しています。こちらもぜひ、御覧ください。

令和8年度の長期就農研修生は、令和7年12月1日募集開始の予定です。申込方法など詳しくは、11月中旬に本校HPにて公開する予定です。皆様からのご応募、お待ちしております。



長期就農研修の様子です。



野菜経営学科長から指導を受ける様子



水田経営学科職員からドローンについて学ぶ様子



有機農業推進室職員と意見交換



研修生同士が懇談する様子



農業機械研修 安全運転技術総合コース ～第5回けん引操作（農耕車限定）研修～

9/30～10/2、アグリカレッジ福島の運転練習コースで、農耕車限定のけん引免許取得を目指している認定農業者や県内で農業に従事している方を対象に実施しました。

本研修では、実技ではトラクタにトレーラを装着し、S字走行や車庫入れ等の練習、座学では、受験会場である福島運転免許センターの3つの検定コースの説明等や安全知識を学びました。

受講者からは「説明がわかりやすかった」「何度も乗車できて良かった」といった声が寄せられています。

なお、今年度のけん引研修は全て終了しました。



けん引操作（農耕車限定）の様子



車庫入れの練習



福島運転免許センター検定コースの説明



農業機械研修 技術向上コース ～第1回初めての農機整備研修～

9月4日、アグリカレッジ福島のアグリ探求棟で、初めて農業機械の点検整備に取り組む認定農業者や県内で農業に従事している方を対象に実施しました。

本研修では、トラクタ及び刈払機のセルフメンテナンスの方法を習得します。

受講者からは、「説明がわかりやすかった」「自分の機械を点検をしてみようと思った」といった声が寄せられました。

なお、今後、令和8年1月14日に、「第2回 初めての農機整備」を予定しております。受講者の募集期間は、11月1日～10日です。皆様のご応募をお待ちしています！



初めての農機整備の様子



トラクタのセルフメンテナンスのポイント



刈払機のセルフメンテナンスを実践



農業機械研修 現地で学ぶ農作業安全

農作業事故の防止を啓発するため、要望に応じて、現地で研修部職員が日々の農作業安全についての講習を行います。

農業機械での事故は、農作業事故の約6割を占めるため特に注意が必要です。

農作業安全についての座学のほか、刈払機の安全な操作や点検整備などの実演指導、安全保護具の紹介を行っています。

講習の依頼は、随時受け付けております（要相談）。



現地支援研修の様子



講義の様子



刈払機整備点検



刈払機の安全な操作の実演



農産加工研修 基礎コース（秋） ～夢を実現しよう！～

9月11日～10月22日にかけて、4回の講座が開催されています。

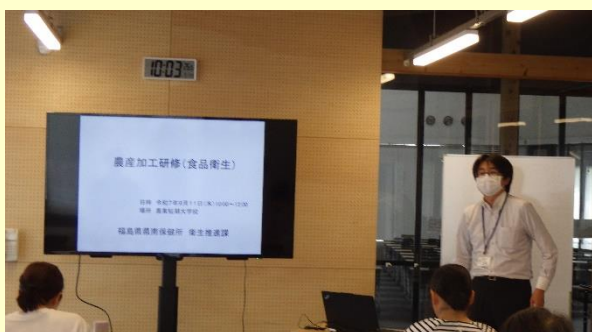
基礎コースは、加工に取り組むにあたっての食品衛生や関連する法令、食品の殺菌方法、優良事例紹介や加工所運営に関するSWOT分析、そして、実際の加工実習と盛り沢山の内容です。

受講生の中にはこれから開業する方、開業後間もない方がおり、研修を通して安全な食品加工について理解を深めています。

令和8年度も農産加工基礎コースは春と秋の2回開講します。より、演習を多く盛り込んだ内容になる予定です。



基礎コース秋（9～10月開講）の様子



第1回目食品衛生の講義



第2回目加熱殺菌方法違いのシチューの試食



第3回目桃ジャムとコンポート加工



農産加工研修 技術コース（瓶詰め・袋詰め） ～加熱殺菌のT・T管理～

7月10日瓶詰め、7月25日袋詰め研修を実施しました。殺菌する加工品のpHや水分活性などによって加熱殺菌温度・時間が異なることを理解し、実際の演習では中心温度を測定しながら、ピクルス（瓶詰め・袋詰め）、漬物（袋詰め）、桃コンポート（袋詰め）、桃ジャム（瓶詰め）に加工をしました。

『〇℃で〇分殺菌』はお湯の温度やスチコンの庫内温度ではなく、詰められた食品の中心の温度であるということ、「中心温度到達」までの時間がどのくらい必要なのかを理解しながら研修を行いました。



技術コース（瓶詰め・袋詰め）の様子



中心温度を測定しながら
時間の経過を確認



桃ジャムの瓶詰め



農産加工研修 応用コース（新商品づくり） ～エゴマパウダーで広がる商品づくり～

8月20日、事例から学ぶ新商品づくりとして、石井農園の石井絹江氏（浪江町・福島市）を講師に、エゴマを活用した商品づくりについて研修を行いました。

石井氏はエゴマを素材にした商品を多種開発し製品化しています。近年は、国内に1機しかないエゴマの剥皮・粉碎機によるパウダー化とそのパウダーを使用した加工品開発に精力的に取り組んでいます。演習では、エゴマパウダーを使用したうどんダレ、野菜ダレ、おはぎ、エゴマ葉のかき揚げなどの加工を行いました。剥皮後パウダーにしたエゴマは、クリーミーでクセがなく、甘味をととても感じ製粉法が異なるだけで、活用の幅が広がることも理解することができました。



応用コース（新商品づくり）の様子

研修部でデキル👏



講師の石井絹江氏



エゴマフルコースの試食



農産加工研修 食品素材活用コース（モモ①②） ～旬のモモを周年活用しよう！～

8月7日と9月26日、県産農産物の素材活用をテーマにモモの加工研修を実施しました。モモ①では、あかつきを素材に真空調理による一次加工（コンポートとペースト）とペーストを使用したドレッシング加工を行いました。モモ②では、一次加工し冷凍保存しておいたものを使用し、ゼリー、ジェラート、ムース、タルトに加工しました。

本県はモモの生産量全国2位を誇ります。多くの品種があり、6～10月までモモを味わうことができますが、多くの生産者は加工まで手が回らない状態です。旬の時期に、一次加工をしておくことで、周年での利用が可能となります。

今後、加工技術を持った方が一次加工、二次加工へとつなげ、県内各地で、周年でモモを味わうことができるようになることを期待します。



食品素材活用コース・モモの様子



ドレッシング加工



ペーストを利用したパスタに感動の声！



アガーを使用したペーストゼリー



桃のムースと桃のタルト



農産加工研修 食品素材活用コース（米粉） ～米粉100%パン・シュークリームをつくろう！～

8月28日、県産農産物の素材活用をテーマに米粉の加工研修を実施しました。今、第2次米粉ブームと言われています。概ね10年前に第1次ブームがあり、その時に『米粉って取り扱いが難しい』とあきらめてしまった方も参加され、米粉の現状と普段使いになった米粉について理解を深めた後、パン用米粉を使用して100%米粉の丸パンと食パン、福島県産米粉を使用した100%米粉食パンとシュークリーム、おまけとして、現在、流行している生米を使用した100%米パン（ロールパン）を焼成しました。

県産米粉でも水分調整を行うことで、100%米粉食パンがパン用米粉同等に焼成することができ、皆さん驚いていました。小麦粉では難しいお菓子とされているシュークリームも米粉を使用することで『簡単！！』と感動されていました。

受講生から、「また来年もやってほしい」「洋菓子だけでなく和菓子などの利用についても学びたい」など要望が多く寄せられました。内容は変更いたしますが、来年度も米粉の研修を開催する予定です。興味がありましたら是非参加ください。



食品素材活用コース・米粉の様子



県産等の米粉の特性を説明



米粉パンの成形中！



焼成された食パンについて意見交換



焼成中のシュークリーム

Information

お知らせ

研修等のご案内

これから今年度末にかけて、アグリカレッジ福島（農業短期大学校）において開催される研修等をご案内します。なお、詳細な申込方法等は、アグリカレッジ福島のHPでご確認ください。

農業機械研修

●技術向上コース

〈田植機及びコンバインの整備点検〉

- ・開催日：令和8年2月4～5日
- ・申込期間：令和7年12月1～10日

2日間にわたって開催します。田植機及びコンバインの基本構造と正しい取り扱いを理解するとともに、セルフメンテナンスのポイントを学ぶことで、整備点検に関する知識と技術を習得できます。

〈初めての農機整備〉

- ・開催日：令和8年1月14日
- ・申込期間：令和7年11月1～10日

初めて農業機械の点検整備に取り組む農業者が農作業安全の知識を学ぶとともに、トラクタ及び刈払機等の整備点検をとおり、セルフメンテナンスのポイントを習得できます。

公開講座

県民の皆さんを対象とした講座です。一日学生になった気分を受講してみませんか？

●講座

〈家庭菜園コース〉

- ・野菜栽培における基本技術等について（種まき、植え付け、土作り、病害虫対策など）

〈趣味の草花コース〉

- ・草花類の栽培における基本技術等について（種まき、植え付け、土作り、病害虫対策など）

●開催日

いずれも令和8年2月3日

※両コースはそれぞれ午前・午後開催となります。

●申込期間

いずれも令和8年1月5～23日

※詳細決まり次第、アグリカレッジ福島HPに公開いたします。



研修部長Nのつぶやき



10月に入りまして、秋の深まりとともに、日毎に寒さが身に染みるようになりました。

秋と言えば、食欲の秋、スポーツの秋、そして、、、研修の秋です！！

アグリカレッジ福島研修部では、私をはじめ研修担当職員が、皆様の研修参加をお待ちしております。お気軽にお問合せください。よろしくお願いたします。