

令和8年度 農産加工研修スキルアップコース 袋詰め食品開催要領

1 目的

袋詰め及びレトルト加工、商品を袋詰めで販売する際の加工及び殺菌技術、適切な品質保持資材の選定等について学びます。

2 主催

福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）

3 会場

福島県農業総合センター農業短期大学校農産加工技術センター
（福島県西白河郡矢吹町一本木 446 番地 1）

4 内容・日時・募集期間

NO	開催日	時間	テーマ・内容	募集期間 ※必着
1	6/25 (木)		米粉の焼き菓子と適切な品質保持資材の選び方 〔演習〕 米粉・小麦粉の焼き菓子の違い 講師：農業短期大学校職員 〔講義〕 包装資材・脱酸素剤など品質保持資材の選び方 講師：アイリス・ファインプロダクツ株式会社 担当者	5/1 ～ 5/20
2	9/10 (木)	10:00 ～ 15:00	T・T管理のポイント。真空包装でコンポートを作ろう 〔演習〕 真空調理による果実加工 講師：農業短期大学校職員 〔講義〕 包装資材と適切な殺菌方法 講師：農業短期大学校職員	7/21 ～ 8/7
3	11/26 (木)		やってみよう！レトルト加工 〔演習〕 レトルト加工 講師：農業短期大学校職員 〔講義〕 レトルト殺菌と包装資材 講師：農業短期大学校職員	9/14 ～ 10/9

※定員は、各回とも16名。ただし、6/25（木）の講義のみ定員外の受講も可とします。詳細、お問合せください。

5 対象

県産農産物を活用し、農産加工に取り組む方や今後希望される方

6 参加費

演習にかかる材料費は、実費負担（徴収は、開催日当日に行います）。

7 持ち物

筆記用具、飲み物、エプロン、三角巾、マスク。

8 申込み

別紙申込書に必要事項を記入し、募集期間内に FAX、E-mail で申し込むか、下の二次元コードを読み取り申し込みください。

N0	1	2	3
申込 フォーム			
募集期間	5/1～5/20	7/21～8/7	9/14～10/9

9 申し込先

福島県農業総合センター農業短期大学校研修部

住 所 福島県西白河郡矢吹町一本木 446 番地 1

電 話 0248-42-4114

FAX 0248-44-4553

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

- ・メール・FAX・郵送でお申し込みされた方は、その旨を本校研修部まで電話で報告をお願いします（受付時間：平日8：30～17：15）。電話報告をもって受講願書は受理となります。
- ・報告の電話をされず当校に受講願書が届かなかった場合は、受講することができません。
- ・受講の可否については、申込者全員に募集期間終了後2週間を目安にお知らせいたします。

10 その他

- (1) 申込は、先着順ではありません。申込多数の場合は、抽選にて決定します。あらかじめご了承ください。
- (2) 衛生的な観点から、発熱、下痢、腹痛、咳の症状がある場合は、研修会参加を控えていただきますようお願いいたします。
- (3) 研修会当日、申込者以外の成人の同伴はご遠慮願います。なお、同伴者がある場合は参加をお断りいただくこともあります。
- (4) 都合により、内容に変更が生じる場合があります。
- (5) 研修中に撮影する写真は、広報資料に用いる場合があります。

受講願書

令和 年 月 日

福島県農業総合センター農業短期大学校長

福島県農業総合センター農業短期大学の研修を受講したいので出願します。

研修の種類	〔スキルアップコース（袋詰め食品を極める）〕	
	NO.	開催日
(ふりがな)		
氏名		
生年月日	昭和・平成	年 月 日（ 歳）
住所	〒	
携帯電話		
e-mail アドレス		

※e-mail アドレスは任意。

受講の理由	食品営業許可取得状況	
	1 飲食店営業 2 菓子製造業 3 そうざい製造業 4 密封包装食品製造業 5 漬物製造業 6 清涼飲料水製造業 7 その他（ ）	
職業	1 農業	2 その他（ ）
所属する加工団体		
販売している直売所等の名称		
県関係部署への個人情報の提供	1 同意する	2 同意しない

※数字が記載されている枠は、該当する数字に○を付けてください。

注) 御記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。なお、県関係部署への情報提供に同意いただいた場合はその他の研修案内、6次化支援等のお知らせに使用場合があります。これ以外の目的には使用いたしません。

(※大学校記入欄 ____月 ____日受付 氏名____)