

## 令和8年度「技術で支える加工研修」開催要領

### 1 目的

国内の食品加工業界においては、グミ菓子、ゼリー飲料、ジュレ系調味料、嚥下予防食等のゼリー化商品が活況であり、今後も堅調な需要が期待されている。

一方、県内の地域産業6次化において加工品をゼリー化する事例は少ないと思われ、新規性や収益性の点で今後取り組む価値のある手法と考えられる。

本研修では専門資材会社から講師を招き、講義と実習をとおしてゲル化剤・増粘剤についての基礎と6次化における活用について学ぶ。

### 2 主催

県産品加工支援センター

### 3 日時

令和8年7月22日（水） | 13時30分～ | 15時30分

### 4 場所

農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島） 農産加工技術センター

### 5 内容

「ゲル化剤で加工の幅をひろげよう！」

(1) 講義 ゲル化剤・増粘剤の基本について

(2) 実習 凍らせるとシャーベット！果汁ゼリー作り

（講師：伊那食品工業株式会社仙台営業所 課長補佐 伊藤直樹氏）

### 6 参集範囲

県内の農業者、食品加工業者等（定員16名、先着順）

### 7 申込方法

「ゆびナビぷらす」により申し込む。

URL：<https://Fukushima.ubinavi-plus.com/yb/page/ybSurvey.php?hidReportList=RPT0001517>

申込期間：令和8年6月22日（月）～7月10日（金）

### 8 問い合わせ先

県産品加工支援センター企画支援チーム 担当 中村、中島

（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内）

電話 0242-39-2974 FAX 0242-39-0335

メールアドレス：fpppsc@pref.fukushima.lg.jp