**農産加工研修　基礎　開催要領**

１　目　的　　　　　これから農産物の加工・販売を予定している、農産加工初心者の方を

対象とした、農産加工の基礎を学ぶコースです。

２　期　日 【春コース】令和６年５月１６日（木）から６月１２日（水）までの全４日間

【秋コース】令和６年９月１１日（水）から１０月１６日（水）までの全４日間

※ いずれかのコースを選択してください。

※ 全４回を通して受講していただきます。

３　募集期間 【春コース】　令和６年４月１日（月）～４月１５日（月）

【秋コース】　令和６年７月１日（月）～７月１３日（土）

なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。抽選結果の連絡については、抽選後速やかにご連絡致します。

４　場　所　　 福島県農業総合センター農業短期大学校

 　　 〒969-0292　　西白河郡矢吹町一本木446番地1

 　　 電話　0248-42-4114（研修部）　FAX　0248-44-4553

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

５　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）

６　内　容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 研修名称・内容 | 講　師 | 春コース | 秋コース |
| 【営業許可と食品表示】・HACCPに沿った衛生管理、食品営業許可・栄養表示 | 県南保健福祉事務所衛生推進課職員健康増進課職員 | 5/16（木）10:00～15:10 | 9/11（水）10:00～15:10 |
| 【殺菌と包装】・食品の殺菌方法・６次化に関する補助事業等の紹介 | 県産品加工支援センター職員農林企画課職員 | 5/24（金）10:00～15:10 | 9/18（水）10:00～15:10 |
| 【瓶詰め・袋詰め食品】・瓶詰め、袋詰めの加工方法・瓶詰め実習（実習材料実費徴収） | 本校職員 | 5/31（金）10:00～15:10 | 10/2（水）10:00～15:10 |
| 【事例紹介】・優良農産加工経営者による事例紹介・加工所運営 | 優良農産加工経営者中小企業診断士 | 6/12（水）10:00～15:10 | 10/16（水）10:00～15:10 |

７　受講対象者　　県内の農産物加工販売予定者

８　募集定員　　各コース　１６名

９　申込方法　　　別紙受講願書と事前提出資料に必要事項を記入し、メール・ＦＡＸ・郵送・持込により、本校に直接お申し込みください。

なお、メール・ＦＡＸ・郵送でお申し込みされた場合、上記の電話

までご確認くださいますようお願いします。

受付時間：平日８：３０～１７：１５

※ 確認の電話をされず、当校に受講願書が届かなかった場合は、

受講願書を受理することができません。

10　持　参　品　　筆記用具、昼食等（実習時は、エプロン、三角巾）

11 その他　 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校の研修を受講したいので出願します。

|  |  |
| --- | --- |
| 研修の種類 | 【農産加工研修　基礎】　　春コース・秋コース（該当を○で囲む） |
| （ふりがな） |  |
| 氏名 |  |
| 生年月日 | S・H　　　年　　　月　　　日（　　　　歳） |
| 住所 | 〒　　　　市・郡 |

|  |  |
| --- | --- |
| 本研修受講の理由 | 食品営業許可取得（該当を○で囲む） |
|  | 有　・　無 |
| 有の場合 | 1．飲食店営業　　2．菓子製造業3．清涼飲料水製造業4．みそ又はしょうゆ製造業5．そうざい製造業　6．密封包装食品製造業7．その他（　 　　　　　） |

研修内容変更や受講確認の際、御連絡しますので、下記の空欄に御記入願います。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 電話 |  | 携帯 |  |
| 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 |  |
| 農林事務所への個人情報の提供（該当を○で囲む） | 同意する・同意しない |

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、農林事務所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次化関係のお知らせに使用する場合があります。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　　　　　　　　　　）

（事前提出資料）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名

１．加工に使いたい作物名を教えてください。

２．作りたい加工品名を教えてください。

３．今回の研修で学びたいことを教えてください。

４．加工施設について教えてください。（該当を○で囲む）

|  |  |
| --- | --- |
| 加工施設 | 1. 所 有 2. 建設予定 3. その他(　　 　　　　　)
 |
| 加工者人数 | 　　　　　　　　　名 |
| 導入したい加工機器 | 1.　真空包装機 　　2.　ブラストチラー3.　スチームコンベクションオーブン 4.　特になし5.　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 取得したい食品営業許可 | 1．飲食店営業　　　　2．菓子製造業3．清涼飲料水製造業　4．みそ又はしょうゆ製造業5．そうざい製造業　　6．密封包装食品製造業7．その他（　　　　　 　　　　　　　　　　　） |

※記載された内容は、研修の資料に用いる場合があります。

農業短期大学校アクセス

（アグリカレッジ福島）

JR矢吹駅より徒歩20分

あぶくま高原道路

矢吹中央I.C.より自動車で3分

**校 内 案 内 図**

