

## 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7年5月15日（木）から6月18日（水）までの全4日間  
【秋コース】令和7年9月11日（木）から10月22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7年4月1日（火）～4月10日（木）**必着**  
【秋コース】令和7年7月1日（火）～8月4日（月）**必着**
- 4 場所 福島県農業総合センター農業短期大学校  
※詳しい開催場所（校内案内図）は、受講許可通知とともに郵送します。  
〒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 noutan.kensyuu@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 共催 福島県農産物加工者連絡協議会
- 7 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	5/15（木） 10:00～15:00	9/11（木） 10:00～15:00
【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	5/22（木） 10:00～15:00	9/18（木） 10:00～15:00
【瓶詰め・袋詰め食品】 ・ 瓶詰め、袋詰め加工方法 ・ 瓶詰め実習（実習材料実費徴収）	本校職員	5/30（金） 10:00～15:00	10/3（金） 10:00～15:00
【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	6/18（水） 10:00～15:00	10/22（水） 10:00～15:00

- 8 受講対象者 県内の農産物加工販売予定者
- 9 募集定員 各コース 16名  
なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますので御了承ください。  
受講の可否については申込者全員に、郵送にてお知らせします（募集期間終了後2週間程度）。
- 10 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（平日のみ）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せようお願いします。（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。
- 11 持参品 筆記用具、昼食等（実習時は、エプロン、三角巾、マスク）

12 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	〒 (ふりがな) 市・郡
携帯電話	
下記の内容をご確認のうえ、 <input checked="" type="checkbox"/> を入れてください。 <input type="checkbox"/> 受講願書（本様式）と事前提出資料はもれなく記入しました。 <input type="checkbox"/> (宿泊希望者のみ) 使用承認申請書に記入、添付しました。 <input type="checkbox"/> (宿泊希望者のみ) 満室等の理由により宿泊ができない場合も、 <b>研修を受講します。</b>	

本研修受講の理由	取得済の食品営業許可 (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 ( )

研修の参考としますので、下記の空欄に御記入願います。

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される場合があります。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や質問事項があれば教えてください。
  
4. 農産加工品の販売を行う上での課題があれば教えてください。
  
5. 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。