

農産加工研修 応用コース 開催要領

- 1 目的 農産物の加工・販売をしている方を対象として、商品開発の方法と新たな商品づくりの事例、またはレトルト食品の加工技術と殺菌方法について学びます。
- 2 期 日 【新商品づくり】 令和7年 8月20日（水）
【長期保存食品】 令和7年11月18日（火）
※ いずれかの日程を選択してください。
- 3 募集期間 【新商品づくり】 令和7年7月1日（火）～7月10日（木）**必着**
【長期保存食品】 令和7年10月1日（水）～10月13日（金）**必着**
- 4 場 所 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
※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 内 容

研修名称・内容	講 師	日程
【新商品づくり】 ・ えごまを活用した新商品づくり ・ 食品の殺菌方法	石井農園代表 石井 絹江 氏 福島県県産品加工支援センター職員	8/20（水） 10:00～15:00
【長期保存食品】 ・ レトルト食品の加工と殺菌方法	本校職員	11/18（火） 10:00～15:00

※ いずれの日程も実習材料代実費徴収

- 7 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売予定者
- 8 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。抽選結果の連絡については、抽選後郵送にて御連絡致します。
また、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）。
- 9 申込方法 別紙受講願書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、上記の電話まで御確認くださいますようお願いいたします。（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つた場合は、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、エプロン、三角巾、マスク、実習材料代

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 応用コース】新商品づくり / 長期保存食品 (該当どちらかを○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、 研修を受講します。	

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. そうざい製造業 5. 密封包装食品製造業 6. 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。

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)