

平成30年度いばらき農業アカデミー「6次産業化促進講座（農産加工研修会）」開催計画

(1) 【加工技術入門コース】（定員 20名）

対象：これから加工品づくりと販売に取り組みようとする方、加工の基礎を学び直したい方

開催日	研修内容		講師	
	講 話	実 習		
5月25日（金）	6次産業化とは	6次産業化に取り組むプランづくり	茨城6次産業化プランナー 本橋修二氏	連続受講
6月7日（木）	加工品づくりの基礎作業工程を考える①	実践：下処理・一次加工	農産加工指導センター技術指導員	
6月28日（木）	加工品づくりの基礎作業工程を考える②	実践：二次加工・充填・殺菌	農産加工指導センター技術指導員	
7月5日（木）	6次産業化実践者に聞く	加工品の工程管理チェックシート作成	農事組合法人森のめぐみ 飯泉宏美氏 ほか	

※開講時間：10時～16時

(2) -①【加工技術向上コース（前期）】（定員 各講座20名）

対象：受講する内容の加工製造許可を取得済みまたは取得予定の方

開催日	研修内容	講師
6月20日（水）	漬物（梅干し）	大内技術指導員
7月26日（木）	アイスクリーム加工（果実・野菜のアイスクリーム）	渡邊技術指導員 鈴木技術指導員
9月12日（水）	栗むき機を使った加工	坂部技術指導員
9月27日（木）	果実乾燥（りんごの乾燥，乾燥りんごを使った菓子）	坂部技術指導員

※開講時間：10時～16時

(2) -②【加工技術向上コース（後期）】（定員 各講座20名）

対象：受講する内容の加工製造許可を取得済みまたは取得予定の方

開催日	研修内容	講師
10月17日（水）	漬物（ピクルス）	七字技術指導員
10月25日（木）	味噌加工（味噌の仕込み）	大内技術指導員
11月14日（水）	もち加工（もち，たがねもち）	大内技術指導員
11月21日（水）	干しいも加工	流通加工研究室渡辺主任研究員
12月12日（水）	揚げもち加工	七字技術指導員
H31.1月9日（水）	米粉加工（玄米粉の焼菓子）	坂部技術指導員

※開講時間：10時～16時