

**令和元年度いばらき農業アカデミー「6次産業化促進講座」
【加工技術向上コース（前期）】申込書**

| | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 氏名 | 屋号・所属組織名 | 郵便番号 | 住所 |
| 電話番号 | FAX番号 | 連絡用メールアドレス (パソコンからの受信が可能なもの) | |
| 属性（○をつけて下さい） 農業（専業・兼業）、加工団体、直売所、 市町村（地域おこし協力隊含む）、教員、 その他（ ） | | 経営類型 | |
| 主な栽培品目と面積 | | 取得 予定 の営業許可業種 | 取得 済 の営業許可業種 |
| ① (a) | ② (a) | | |
| これから販売したい加工品 | | 主に販売している加工品 | |
| | | | |

向上コース（前期）

| 受講希望 ○をつけてください | 開催日時・場所 | 研修内容 | 講師 |
|-------------------|--------------------------------------|---|---------|
| | 6月27日（木） 10時～16時 園芸研究所 大会議室 | 玄米粉と強力粉を使用したパン加工 (講義, 実習) (攪拌卓上ミキサー使用) | 坂部技術指導員 |
| | 7月25日（木） 10時～16時 園芸研究所 大会議室 | 味噌の中間管理と完成味噌の品質評価 (講義, 実習) (品質評価：水分量, pH, 塩分濃度測定) 【実習】 ①味噌の天地返し ②各受講生の完成味噌の品質評価 ※各自の完成味噌を50g程度ご持参ください | 大内技術指導員 |

※ 申込受付期間：令和元年5月22日（水）～6月21日（金）