

**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」  
【加工技術入門コース】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	

**入門コース①：原則連続受講となります**

受講希望 ○をつけてください	開催日時・場所	研修内容	講師
	7月2日 (火) 10時～12時 園芸研究所 大会議室	加工品開発の手順とポイント	茨城6次産業化プランナー 本橋 修二 氏
	7月10日 (水) 10時～12時 園芸研究所 大会議室	加工品開発の手順とポイント (食品表示, 品質保持剤, 包装資材について)	
	7月23日 (火) 10時～12時 農業総合センター ゼミ室	加工品づくりの工程管理①	
	8月6日 (火) 10時～12時 園芸研究所 大会議室	加工品づくりの工程管理②	

※ 申込受付期間：令和元年5月22日 (水)～6月21日 (金)

**入門コース②**

受講希望 ○をつけてください	開催日時	研修内容	講師
	9月4日 (水) 10時～16時 園芸研究所 大会議室	漬物の工程管理を考える AM：ワークショップ PM：実習 (ピクルス)	農産加工指導センター 技術指導員

※ 申込受付期間：令和元年5月20日 (月)～8月23日 (金)