

# 6次産業化入門講座

目的：県内農産物を使った6次産業化活動に必要な知識・技術の習得  
加工品製造に必要な衛生管理の基本や基本技術の習得 **全3回**

## 講座内容

### 第1回

講義 6次産業化のプランニング

- ・農業の6次産業化の取組みに必要な考え方と手順
- ・商品づくりの手順
- ・販売価格の設定と販売促進
- ・6次産業化の実践事例

ワークショップ

- ・6次産業化計画を立てよう

### 第2回

講義・実習 加工の基礎知識を学ぼう

- ・手洗い、身支度、ゾーニング、器具類の保管・使い分け
- ・原料の洗浄、殺菌
- ・製品の充填、包装、殺菌
- ・品質管理(糖度、pH、塩分測定、水分活性等)
- ・包装資材、品質保持剤

### 第3回

講義 加工施設の施設基準、営業許可(届出)食品表示について

- ・加工施設の施設基準、営業許可申請方法について
- ・加工食品における食品表示について

ワークショップ

- ・計画の振り返り/農産加工商品意見交換会

## 講師

- 第1回 公益社団法人 日本食品衛生協会HACCP普及指導員  
中央・地域プランナー 本橋 修二 氏
- 第2回 農産加工指導センター職員
- 第3回 茨城県保健医療部生活衛生課職員  
農産加工指導センター職員

## 日時

- 第1回 6月16日(火) 10:00~16:00  
第2回 6月25日(木) 10:00~16:00  
第3回 R9年1月14日(木) 13:30~16:00  
※受付開始 開始30分前~

3回全ての受講となります。

## 会場

農業総合センター 2階大研修室  
園芸研究所 1階大会議室  
農産加工指導センターオープンラボラトリー  
(笠間市安居3165-1)

## 対象

これから加工品づくりと販売に取り組もうとしている農業者

## 定員

15名

## 持ち物

第2回 清潔な長袖白衣(又は長袖エプロン)、  
清潔な帽子、新しい不織布マスク2枚

## 申込方法

インターネット(いばらき電子申請・届け出サービス)  
または、メールにてお申込みください



インターネット申込み用  
二次元バーコード

**※申込締切 令和8年6月3日(水) 17:00まで**

## 【申込・問合せ先】

茨城県農産加工指導センター 渡邊

TEL 0299-48-2801

FAX 0299-48-2545

E-mail enken07@pref.ibaraki.lg.jp



いばらき  
農業  
アカデミー  
IBARAKI AGRICULTURAL ACADEMY

HP

