

令和6年度 秋田市 6次産業化 農産加工技術研修(初級者コース)

受講者
募集

すぐに役立つ農産加工のノウハウを
まるっと学ぶことができます。

募集要項

- ・対象 秋田市内の農業者および農産加工に関心のある方で全ての研修に参加できる方
- ・定員 10名程度
- ・料金 無料※実習材料費は負担あり
- ・受講回数 全7回(詳細は裏面参照)
- ・研修期間 令和6年8月から令和7年2月まで(各月1~2回程度を予定)

※ステップアップコースもご用意があります。
ご興味のある方は下記までお問合せください。



きっとあなたも
加工をやって
みたくなる...

場 所

秋田市園芸振興センター会議室および加工研修室
(秋田市仁井田字小中島111番地1)

申込み 方法

申込欄の必要事項をご記入の上、メール、FAX、郵送のいずれかでお申し込みください。

申込締切: 令和6年7月22日(月)必着

受講申込

氏名(フリガナ)	()
生年月日 ※保険加入の為	年 月 日 (歳)
職業	
TEL	
住所	(〒)
E-mailアドレス又はFAX番号	
現在栽培している農作物	
現在製造している加工品	

申 込 み
問 い 合 わ せ

秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当

〒010-8560 秋田市山王一丁目1-1 E-mail: ro-agmn@city.akita.lg.jp
TEL: 018-888-5725 FAX: 018-888-5723

初級者コース研修プログラム

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別
1	8月20日 (火)	14:00～ 16:30	農作物の1次加工	採取業や届出業種で製造出来る加工法について学ぶ（例：乾燥野菜、冷凍野菜、塩蔵など）。	実習
2	10月21日 (月)	13:30～ 16:30	商品開発の基礎知識	商品を作ろうと思った時にまずは何から考えていったら良いかといったこれから商品作りをしたい方に必要なノウハウについて学ぶ。	講座
3	10月22日 (火)	9:00～ 12:00	2次加工（真空包装食品、瓶詰め食品）	No. 1 で加工したものを使い、さらに加工品として最終製品にするための製造方法について学ぶ。	実習
4①	11月	13:00～ 16:00	選択・2次加工（漬物）	昔ながらの製法で作るたくあん漬の製造方法について学ぶ。また、後日漬け上がったたくあん漬のガス抜きや加熱殺菌方法についても実習を行い、長期保存できる方法について学ぶ。	実習
4②	11月11日 (月)	13:00～ 16:00	選択・2次加工（秋田伝統菓子）	昔ながらの製法で作る秋田の伝統菓子の製造方法について学ぶ。	実習
5	12月4日 (水)	13:30～ 16:00	営業許可、HACCPに沿った衛生管理	No. 1～No. 4 で習得したものの製造について、どのような許可が必要か、またHACCPとはどういったものかなどについて学ぶ。	講座
6	1月22日 (水)	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	6次産業化を成功させるために原価や利益を出すための考え方など、計算方法について学ぶ。	講座
7	2月	13:30～ 16:30	食品表示、栄養成分表示の計算方法	加工品に必須である食品表示の記載方法、栄養成分表示の計算方法を学ぶ。	講座

※内容については、予定のため変更となる可能性もあり、お申込みの方には別途お知らせいたします。
 ※ステップアップコースのご用意もございますので、ご興味のある方は別途お問い合わせください。