

平成29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もうとする方、技術を再確認したい方

開催日	研修内容		講師	
	講 話	実 習		
7月12日 (水)	起業プラン作り1 「6次産業化・付加価値付」	「私の起業計画」作り	茨城6次産業化プラン ナー 本橋修二氏	連続受講
7月27日 (木)	起業プラン作り2 「加工所申請・許可の取り 方・表示」	加工の基礎 野菜のピューレ	水戸保健所 七字技術指導員	
8月2日 (水)	起業プラン作り3 「加工に必要な機材」	夏野菜のそうざい	大友主任技術指導員 鈴木技術指導員	
8月24日 (木)	起業プラン作り4 「加工品包装資材・ラベル」	果実のゼリー	戸田産業(株) 渡邊技術指導員	

※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販売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	
	講 話	実 習		
6月21日 (水)	野菜の乾燥とその利用	ドライトマト ドライトマト入りパン	坂部技術指導員	連続受講
6月29日 (木)	二次加工用野菜の塩蔵	野菜調味漬け・下漬け	大内技術指導員 七字技術指導員	
11月9日 (木)	野菜の調味漬け	野菜調味漬け・本漬け		
7月20日 (木)	味噌の熟成管理と品質管理	味噌の天地返し	大内技術指導員	
9月5日 (火)	米粉の菓子利用	玄米米粉シフォンケーキ	坂部技術指導員	
9月20日 (水)	もち米のおこわ加工	五目おこわ・赤飯	大内技術指導員	

※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販売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	
	講 話	実 習		
10月4日 (水)	栗の加工	栗の菓子	坂部技術指導員	連続受講
10月26日 (木)	米麴の活用	麴と甘酒の加工	大内技術指導員 坂部技術指導員	
11月29日 (水)	りんごの一次加工とその利用	りんごゼリー	渡邊技術指導員	
12月14日 (木)	れんこんの加工	れんこんのそうざい	七字技術指導員	
H30 1月24日 (水)	餡を使った和菓子	粒あん・白あん	大内技術指導員	
1月25日 (木)	野菜ペーストの利用	野菜大福		

※開講時間：10時～16時