

令和8年度 食品加工支援ラボ加工技術研修会 開催要領

1 目的

農業者や食品製造事業者等による県産農産物を活用した新たな加工品開発の促進及び6次産業化を担う人材を育成することを目的に、食品加工技術、衛生管理、食品加工機器操作等についての研修会を開催します。

2 主催 山形県農業総合研究センター

3 会場 農業総合研究センター食品加工支援ラボ（山形市みのりが丘 6060-27）

4 内容・日時

No	開催日	時間	テーマ・内容	受付期間
1	7/14 (火)	13:30 ～ 16:00	～果物を使ったゼリーの製造～ 【講義】ぶどう果汁の酒石対策技術(県開発技術の紹介) 実割れし難いさくらんぼシラップ漬の製造技術(県開発技術の紹介) 食品加工施設の開設に向けて 【実習】ぶどう果汁、さくらんぼシラップ漬を使ったゼリーの製造	5/14 ～ 7/7
2	8/18 (火)		～米粉を使った加工品の製造～ 【講義】米粉加工の基礎 米粉を使った麺、パン等の製造技術(県開発技術の紹介) 【実習】米粉を使った麺、パンの製造	6/18 ～ 8/11
3	9/8 (火)		～さつまいもペーストを使った菓子の製造～ 【講義】小売店バイヤー経験から考える商品の取り扱い条件 常温流通可能なさつまいもペースト加工技術開発(研究内容紹介) 【実習】さつまいもペーストを使った菓子の製造	7/8 ～ 9/1
4	10/27 (火)		～りんごを使った清涼飲料水の製造～ 【講義】直売所巡回から見る加工品売り場づくり 清涼飲料水製造の基礎 【実習】りんごストレート及び濃縮果汁の製造	8/27 ～ 10/20
5	12/1 (火)		～レトルト殺菌食品製造の基礎～ 【講義】加工食品製造における熱殺菌の基礎 【実習】カレー風味芋煮のレトルトパウチの製造	10/1 ～ 11/24
<p>【定員】各研修会 12名 【講師】農業総合研究センター食品加工開発部職員</p>				






5 対象 県産農産物を活用し、商品開発を希望する県内の農業者、食品製造事業者、食品関係事業者・団体、関係機関等

6 参加費 無料

7 持ち物 食品加工工場専用作業衣（または白衣等）、マスク、筆記用具、飲み物、靴下着用必須

- 8 申込み 参加申込書に記入し、4の受付期間内にFAX・MAILで申し込み。又は下記の申込みフォームをご利用ください。受付後には参加確認書を送付します。

■ 参加申し込みフォーム

研修会 No.	1	2	3	4	5
申込みフォーム URL					

- 9 その他 研修会及び食品加工支援ラボの衛生的な運営のため、発熱、咳、腹痛、下痢の症状がある場合は研修会の参加を控えていただきますようお願いいたします。
申込み多数の場合は参加人数・日程を調整させていただきます。また、都合により開催内容に変更が生じる場合がありますので御了承ください。

- 10 問合せ先 山形県農業総合研究センター食品加工開発部
電 話 023-647-3517 (食品加工技術相談窓口)
FAX 023-647-3525
MAIL syokusoudan@pref.yamagata.jp