

## 令和7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	7/15 (火)	13:30 ～ 16:00	～アイスクリーム類・氷菓製造の基礎～ 【講義】食品加工施設の開設について アイスクリームの製造方法、商品開発のポイント 【実習】さくらんぼ、さつまいも等を使用したアイスクリームの製造	5/15 ～ 7/8
2	8/19 (火)		～焼き菓子等に活用できる耐熱ゼリーの製造～ 【講義】耐熱性のあるゲル化剤使用のポイント 加工品製造の委託・受託に取り組む際のポイント 【実習】桃、西洋なしを使った耐熱ゼリーの製造	6/19 ～ 8/12
3	9/9 (火)		～耐熱ゼリー・セミドライ果実を使った焼き菓子～ 【講義】セミドライさくらんぼ・大粒ぶどう製造方法(県開発技術の紹介) 菓子加工に関する基礎知識 【実習】第2回研修会で製造した耐熱ゼリー、セミドライ大粒ぶどうを使った焼き菓子の製造	7/9 ～ 9/2
4	10/28 (火)		～米粉パンの製造の基礎～ 【講義】高配合(8割)米粉パンの品質向上技術(県開発技術の紹介) 米粉に関する基礎知識、パン製造への応用 【実習】セミドライ果実を使った米粉パンの製造	8/28 ～ 10/22
5	12/2 (火)		～加工原料の保存方法、清涼飲料の製造方法～ 【講義】ぶどう果汁の酒石析出の特徴(県研究の紹介) 清涼飲料水製造の基礎 加工用途に合わせた原料の保存方法について 【実習】ぶどう果汁を使ったスパウト付きパウチ入ゼリー飲料の製造	10/2 ～ 11/25
<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					

■ QRコードが読み取りにくい場合は下記URLを確認ください

[https://agrin.jp/theme/kigyo\\_rokujisangyo/madoguchi/lab/r7-kenshu.html](https://agrin.jp/theme/kigyo_rokujisangyo/madoguchi/lab/r7-kenshu.html)

- 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

申込先：農業総合研究センター食品加工開発部

TEL：023-647-3517 FAX：023-647-3525

E-MAIL：syokusoudan@pref.yamagata.jp

令和7年度 食品加工支援ラボ加工技術研修会

# 参加申込書

■参加申込日 令和7年 月 日

参加を希望する研修会	No.	開催月日
所属組織		
参加者氏名		
TEL 緊急時連絡がとれるもの		
MAIL		いずれかを必ず記入
FAX		
自由記載欄	事前に質問したい事などを記載してください。	

○別紙開催要領3の受付期間内に申込みください。

○受付確認後、7日程度で参加確認書をMAILまたはFAXで送付いたします。

※個人情報の取扱いに関しては、県の規定に従い、安全に保護・管理することに努め、目的（研修参加者名簿作成、同研修会に関わる事務処理、同研修案内）以外に使用しません。