

# 平成30年度いばらき農業アカデミー「6次産業化促進講座」 実施要領

## 1 目的

本県では、農家の所得向上と地域農業の振興を目指し6次産業化を促進しているところであり、このうち付加価値の高い農産加工品の製造・販売を行うことにより経営規模を拡大している農業者が増加している。今後、さらに農業者等が行う消費者ニーズを捉えた商品性の高い農産加工品の開発、普及・定着を支援し、儲かる農業につなげていく必要がある。

本研修会では、農業者が県内農産物を使った加工販売活動に必要な知識・技術を習得し、自らの農産物加工技術等のレベルアップを図り、所得向上につなげることを目的とする。

## 2 主催 茨城県農産加工指導センター

## 3 開催場所 茨城県農産加工指導センター

笠間市安居3165-1 (農業総合センター園芸研究所内)

TEL: 0299-48-2801

FAX: 0299-48-2545

## 4 受講条件

### (1) 加工技術入門コース (定員 20名)

これから加工品づくりと販売に取り組もうとする、または加工の基礎を学び直したい農業者を対象とし、原則連続参加とする

### (2) 加工技術向上コース (定員 各講座20名)

原則として受講する内容の食品営業許可を取得済みまたは取得予定の農業者を対象とする

## 5 研修の内容 別紙開催計画

## 6 申し込み方法

受講希望者は、管轄の農林事務所経営・普及部門または地域農業改良普及センターを通して別紙申込書(加工技術入門コース・加工技術向上コース)により申し込む

## 7 申し込み期間

(1) 加工技術入門コース:平成30年5月1日(火)～5月14日(月)

(2) 加工技術向上コース(前期):平成30年5月1日(火)～5月28日(月)

(3) 加工技術向上コース(後期):平成30年9月3日(月)～10月1日(月)

なお、定員に達していない場合は随時受け付けを行う

## 8 受講希望者の報告

農林事務所経営・普及部門または地域農業改良普及センターは、受講希望者からの申込書を取りまとめ、行政情報ネットワークショートメールにより、以下の期日までに担当まで報告する。

(1) 加工技術入門コース：平成30年5月18日（金）

(2) 加工技術向上コース（前期）：平成30年6月1日（金）

(3) 加工技術向上コース（後期）：平成30年10月5日（金）

※申込書をPDFファイルで送付ください

## 9 受講者の決定

受講希望者多数の場合は受講者の調整を行った上で、農林事務所経営・普及部門または地域農業改良普及センターを通じて連絡する

## 10 受講料

無料とする

## 11 持参するもの

筆記用具，白衣またはエプロン，昼食

（使い捨てマスク・キャップ・手袋は加工指導センターが用意します）

## 12 その他

都合により、講師の変更・研修日程の変更がある場合は農産加工指導センターより受講者へ直接連絡する

連絡先

農産加工指導センター 担当：大友

TEL0299-48-2801 FAX0299-48-2545

平成30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，加工の基礎を学び直したい方

開催日	研修内容		講師
	講話	実習	
5月25日（金）	6次産業化とは	6次産業化に取り組むプランづくり	茨城6次産業化プランナー 本橋修二氏
6月7日（木）	加工品づくりの基礎 作業工程を考える①	実践：下処理・一次加工	農産加工指導センター 技術指導員
6月28日（木）	加工品づくりの基礎 作業工程を考える②	実践：二次加工・充填・殺菌	農産加工指導センター 技術指導員
7月5日（木）	6次産業化実践者に聞く	加工品の工程管理チェックシート作成	農事組合法人森のめぐみ 飯泉宏美氏 ほか

連続受講

※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
6月20日（水）	漬物（梅干し）	大内技術指導員
7月26日（木）	アイスクリーム加工（果実・野菜のアイスクリーム）	渡邊技術指導員 鈴木技術指導員
9月12日（水）	栗むき機を使った加工	坂部技術指導員
9月27日（木）	果実乾燥（りんごの乾燥，乾燥りんごを使った菓子）	坂部技術指導員

※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
10月17日（水）	漬物（ピクルス）	七字技術指導員
10月25日（木）	味噌加工（味噌の仕込み）	大内技術指導員
11月14日（水）	もち加工（もち，たがねもち）	大内技術指導員
11月21日（水）	干しいも加工	流通加工研究室渡辺主任 研究員
12月12日（水）	揚げもち加工	七字技術指導員
H31.1月9日 （水）	米粉加工（玄米粉の焼菓子）	坂部技術指導員

※開講時間：10時～16時