

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」 【加工技術入門コース】申込書

| | | | |
|--|----------|---------------------------------|------------|
| 氏名 | 屋号・所属組織名 | 郵便番号 | 住所 |
| | | | |
| 電話番号 | FAX番号 | 連絡用メールアドレス (パソコンからの受信が可能なもの) | |
| | | | |
| 属性 (○をつけて下さい) | | 経営類型 | |
| 農業 (専業・兼業), 加工団体, 直売所, 市町村 (地域おこし協力隊含む), 教員, その他 () | | | |
| 主な栽培品目と面積 | | 取得予定の営業許可業種 | 取得済の営業許可業種 |
| ① (a) ② (a) | | | |
| これから販売したい加工品 | | 主に販売している加工品 | |
| | | | |

| 開催日時 | 研修内容 | | 備考 |
|----------------------|------------------------|-------------------|-------------|
| | 講 話 | 実 習 | |
| 5月25日 (金) 10時～16時 | 6次産業化とは | 6次産業化に取り組むプランづくり | 原則連続受講となります |
| 6月7日 (木) 10時～16時 | 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 | |
| 6月28日 (木) 10時～16時 | 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 | |
| 7月5日 (木) 10時～16時 | 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 | |

※ 申込期間：平成30年5月1日 (火) ～5月14日 (月)

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」
【加工技術向上コース】（後期）申込書

| | | | |
|--|----------|---------------------------------|-------------|
| 氏名 | 屋号・所属組織名 | 郵便番号 | 住所 |
| | | | |
| 電話番号 | FAX番号 | 連絡用メールアドレス (パソコンからの受信が可能なもの) | |
| | | | |
| 属性（○をつけて下さい） | | 経営類型 | |
| 農業（専業・兼業）、加工団体、直売所、市町村（地域おこし協力隊含む）、教員、その他（ ） | | | |
| 主な栽培品目と面積 | | 取得済の営業許可業種 | 取得予定の営業許可業種 |
| ① (a) | ② (a) | | |
| 主に販売している加工品 | | これから販売したい加工品 | |
| | | | |

（後期）

| 開催時期 | 研修内容 | 受講希望に○ |
|-----------|----------------|--------|
| 10月中旬 | 漬物（ピクルス） | |
| 10月下旬 | 味噌加工（味噌の仕込み） | |
| 11月中旬 | もち加工（もち、たがねもち） | |
| 11月下旬 | 干しいも加工 | |
| 12月中旬 | 揚げもち加工 | |
| H31. 1月上旬 | 米粉加工（玄米粉の焼菓子） | |

※ 申込期間：平成30年9月3日（月）～10月1日（月）