

総合食品研究センター 令和7年度 研修案内



秋田県総合食品研究センター



令和7年度総合食品研究センターの研修について

1.会場	秋田県総合食品研究センター さぬき 〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26
2.受講対象者	食品事業者、農林水産事業者、食品関連団体など
3.受講料	食品加工研修 1研修1人 ￥2000(消費税込み)
*注1:	受講料は、お申込後に納入通知書を送付いたしますので、最寄りの金融機関において、 受講日の1週間前までに前納でお支払いください 。なお、お支払いいただいた受講料について、受講しなかった場合、返還できませんので予めご了承ください(テキストと資料をお送りします)。ただし、センターが特に必要があると認めた場合は、その一部又は全部を還付いたします。
4.日程	各研修で開催日程が確定しておりますので、ご都合の良い日を選択の上、お申し込みください。なお、オーダーメイド研修は、ご依頼の都度、調整しますので、まずは研修担当までご連絡ください。
5.申込方法	下記のURLまたはQRコードにて受講日の2週間前までにお申し込みください。オンラインでの申し込みが難しい場合は、次ページの研修申込書を使用して郵送、FAX、メールでも申し込み可能です。 【URL】 https://x.gd/AKjMM  📱QRコード お申し込み確認後、当センターより「受付完了メール」をお送りしますが、1週間以上、当センターから連絡が無い場合には、お手数ですがお電話にてご一報ください。 先着順での受付となります。定員に到達した研修は都度、当センターHPにてお知らせしますので、ご確認ください。 オーダーメイド研修をご希望の方は、希望日の1ヶ月以上前を目途に、研修担当へメールまたはお電話にてご連絡ください。
6.研修担当	秋田県総合食品研究センター 総務企画室 企画・技術支援チーム 小山、松井、渡辺 TEL: 018-888-2000 FAX: 018-888-2008 mail: kensyu@arif.pref.akita.jp
7.その他	当センターには売店および自動販売機がございませんので、昼食と飲料をご持参ください(最寄りのコンビニエンスストアは1.7km先です)。 あきた食品振興プラザの会員は、プラザの人材育成事業の研修受講助成により1社・団体あたり5千円を上限に助成を受けることができます。詳しくはプラザ事務局までお問合せください。

別記様式 2 号

研 修 申 込 書

令和 年 月 日 秋田県総合食品研究センター所長 (申請者) 所在地 企業名 氏 名 電話番号 E - m a i l	
1 受講者	同上・参加者複数（どちらかに○をしてください。） 氏名（名簿を別紙として添付することも可能です。） ----- ----- ----- -----
2 研修名 (コース名)	
3 希望日・会場	令和 年 月 日・総合食品研究センター
【宣約事項】 受講するにあたり、次の事項を遵守します。 (1) 受講の際は講師の指示に従い、他の受講者の迷惑となるような行為は慎みます。 (2) 受講中に自身の不注意等の事由により、事故や災害、施設や機器等の破損が発生した場合には、その責を負うものとします。 (3) 受講料の請求があった場合は、指定された期日や方法に基づき支払います。	

- ※① 所定の期日（受講日の2週間前）までに送付してください。
- ② 「1 受講者申請者」については、申請者と同一の場合は「同上」に○をつけてください。複数の場合は下記に記載してください。
- ③ この申請をもとに、受講料が定められている研修の場合は受講料の納付書を発送しますので、報告時点から受講者に変更があった場合には、必ず事前にご連絡いただくとともに、受講当日までに変更後の内容で申込書を提出してください。

<<研修一覧と概要>>

令和 7 年度 食品加工研修では 5 つのコースをご用意しております。

① 食品衛生検査研修
② 食品の保存と水分活性
③ 食品表示法等に基づいた適正な食品表示
④ 食品加工の基本操作
⑤ オーダーメイド研修

●研修①～④:食品製造に関する体系的な学びを目的とした研修です。

食品製造に関して総合的な知識を習得したい方(新入社員の方、新規で事業を始める方、改めて学び直したい方など)に向けた研修となっております。各研修毎に、特色あるカリキュラムを構成しておりますので、詳細は、次ページ「研修カリキュラム」をご覧ください。

●研修⑤:ご相談に応じてオーダーメイドで対応する研修です。

オーダーメイド研修は「ご相談に応じてメニュー提案する研修」です。例えば、具体的に製造したいものが特定されている方、一つの製品に関して深掘りして学びたい方に向けた研修となっております。まずは、お気軽に研修担当者までご連絡ください。

*研修カリキュラムの内容は目安です。研修当日の時間配分などが変更になる場合もありますので、予めご了承ください。

コース名	①食品衛生検査研修
実施日	2025年9月18日（木） 10:00～15:15 2025年12月18日（木） 10:00～15:15
受付人数	各3名
研修概要	食品中の一般生菌数や大腸菌群数について、培地調製からサンプルの希釈の仕方等、器具の使い方も含めて基礎から実習します。食中毒原因微生物の各論と食品衛生管理の基本についての座学も実施します。
【タイムスケジュール】	
10:00	研修開始
10:00～10:30	①培地調製 一般生菌、大腸菌群を検出するための培地を調製します。
10:30～12:00	②座学 食中毒原因微生物についての各論と、食品衛生管理の基本について座学で学びます。
12:00～13:00	昼休み
13:00～13:30	③培地作製 ①で調製、滅菌した培地を用いて培養用の平板培地を作製します。
13:30～14:00	④試料の調製 食品サンプルから、微生物検査に供するための試料の調製を行います。
14:00～15:00	⑤試料の塗布及び混釈 ④で調製した試料を③の培地に塗布及び混釈して、微生物を培養します。
15:00～15:15	事務連絡（アンケート記入など）
15:15	研修終了

コース名	②食品の保存と水分活性
実施日	2025年11月28日（金） 10:00～15:15 2026年1月23日（金） 10:00～15:15
受付人数	各5名
研修概要	食品の保存と水分活性に関する基本的な考え方から、品質管理への応用までを段階的に学ぶことを目的とします。 保存に関する基礎知識や微生物制御の考え方、水分活性の測定・管理方法についての理解を深めます。
【タイムスケジュール】	
10:00	研修開始
10:00～11:00	①食品保存の基本と水分の役割 食品の保存が必要とされる理由や、劣化・腐敗の主な要因について学びます。特に水分が食品品質や安全性にどのように関わるかを基礎から解説します。
11:00～12:00	②微生物の増殖と水分活性の関係 微生物の増殖条件に着目し、水分活性（ a_w ）が保存性に及ぼす影響について学びます。代表的な微生物の生育限界 a_w も紹介し、腐敗や衛生対策との関連を理解します。
12:00～13:00	昼休み
13:00～14:00	③水分活性の測定と製品品質を保つための活用法 水分活性（ a_w ）の測定原理と測定機器の特徴、測定時の注意点について学びます。さらに、測定結果をもとに製品の保存性や品質をどう維持すればよいのか解説します。
14:00～15:00	④保存性を高めるための実践技術 乾燥、糖・塩の添加、包装技術など、実際の食品で用いられている水分活性制御技術について学びます。具体例を通じて、製造現場での応用イメージをつかみます。
15:00～15:15	事務連絡（アンケート記入など）
15:15	研修終了

コース名	③食品表示法等に基づいた適正な食品表示
実施日	2025年9月12日（金） 10:00～15:15 2025年12月9日（火） 10:00～15:15
受付人数	各15名
研修概要	適切な食品表示を行うために、食品表示法の概要、原材料表示、栄養成分表示、アレルギー表示、機能性の表示など、食品表示全般に関する基礎的な知識を学びます。また、実際に配合表を用意し、栄養成分値の計算を行います。
【タイムスケジュール】	
10:00	研修開始
10:00～12:00	食品表示法の概要、加工食品の表示について①
	食品表示法の概要や食品表示に必要な9項目について解説します。
12:00～13:00	昼休み
13:00～14:00	加工食品の表示について②
	アレルギー表示、機能性の表示、栄養成分表示について解説します。
14:00～15:00	計算法による栄養成分値の求め方
	商品の栄養成分値を算出する手法について、実際に計算しながら学びます。
15:00～15:15	事務連絡（アンケート記入など）
15:15	研修終了

コース名	④食品加工の基本操作
実施日	2025年9月10日（水） 10:00～15:15 2026年3月4日（水） 10:00～15:15
受付人数	各15名
研修概要	食品製造における基本操作＝単位操作(加熱/凍結、混合/粉碎、抽出/ろ過など)」について、それぞれの中身と盲点、上手な組み合わせの仕方などを学び、生産性向上への取組みに活かすことを目的にした講座です。食品加工が初めての方向けですが、改めて学び直したい方々も歓迎します。
【タイムスケジュール】	
10:00～10:30	①基本操作（単位操作）概論 食品の製造工程は、単位操作（熱的、機械的、拡散的操作）と反応操作（非生物、酵素、微生物反応）の組合せによって成り立っている例を学びます。
10:30～12:15	②「計量」と「機械的操作（攪拌・混合、ろ過）」 計量のための正しい器具の使い方や測り方、食品製造における攪拌・混合、ろ過に関する基礎を学んだ後、実習とデモ、試食を行います。
12:15～13:15	昼休み
13:15～15:00	③「熱的操作（加熱、凍結、乾燥）」 加熱の基礎的知識を学び、例としてレトルト装置による殺菌方法等について説明します。また食品を長期保存するための凍結と乾燥について、基礎を学びます。その後、加熱と凍結の実際の機器を用いた実習と試食を行います。
15:00～15:15	事務連絡（アンケート記入など）
15:15	研修終了

コース名	⑤オーダーメイド研修
実施日	ご依頼に応じて都度、調整します。
受付人数	－
研修概要	ご希望の内容の研修を相談に応じて開催します。
R6実施例	・ 甘酒製造に必要な麴の役割 ・ 煎餅の製造方法 ・ 味噌仕込み研修 ・ 漬物製造研修 ・ いぶりがっこ製造研修 ・ ドライフルーツ研修 ・ ジャム研修 ・ 焼き菓子と油脂

* R6実施例に載っていないもので、ご希望がある場合には、まずはお気軽に研修担当までご連絡ください。

（内容によっては対応できない場合もあります。予めご了承ください。）

* オーダーメイド研修については、まとまった人数（10名程度）が受講する場合、ご希望の場所での出張研修も可能です。詳しくは研修担当までお問合せください。

交通案内



○秋田駅から約7km
バス 秋田駅西口のりば「県立プール線」
終点「県立プール前」下車徒歩2分
所要時間30分

○県外から
航空機 東京ー秋田 1時間5分
大阪ー秋田 1時間20分
名古屋ー秋田 1時間10分
札幌ー秋田 55分
秋田空港ー秋田駅 リムジンバス40分
秋田新幹線 東京ー秋田 3時間50分
仙台ー秋田 2時間20分

<<お車でお越しの方は下記をご参考に来所ください。>>



①県道65号沿い、この看板の矢印の方向に曲がってください。



②県立総合プール案内看板に従ってそのまま直進してください。



③300mほど進むと左側に県立総合プールが見えてきます。直進を続けてください。



④県立総合プールを通り過ぎて、突き当たり右側が当センターです。

<<詳細はセンターホームページをご覧ください>>

〒010-1623 秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4番26号
TEL 018-888-2000 FAX 018-888-2008
E-mail info@arif.pref.akita.jp
http://www.arif.pref.akita.jp/



HPはこちら