

## 令和5年度くまもと農業アカデミー各講座内容

区分	本校	講座番号	本-26
講座名	6次産業化(農産加工)② ～野菜の加工～		定員 15
開催日	令和5年(2023年)8月1日(火)	締め切り日	令和5年7月20日(木)
開催時間	午前10時受付開始 午前10時30分から午後4時まで		
開催場所(会場名)	(会場名) 農業大学校 自啓館 第1研修室・食品加工室 (会場住所) 合志市栄3805番地 (会場連絡先) 農業大学校研修部 電話番号 096-248-6600(直通)		
優先する受講者の条件	・県内在住の農業者で、新たに6次産業化ビジネス(農産加工品製造・販売)に取り組みたい方(申込み順で受付) ※原則実習のみの参加はできません。講義から実習まで参加できる方を優先します。		
担当講師	菊池保健所衛生環境課：課長 原田 秀昭氏 産業技術センター：参事 成瀬 真理氏、技師 福田 和光氏 アグリビジネス総合研究所：アグリビジネス支援室長 林田真友美氏 農業大学校：准教授 深嶋 ひとみ氏		
講座の狙い	加工品製造に必要な衛生規範や許可制度等を知り、野菜(トマト)の加工品製造をつくる。		
講座の概要	1 講義「加工品製造に必要な制度と心得について」 ①食品の営業許可について ②HACCPに沿った衛生管理について 2 情報提供 産業技術センター・アグリビジネス総合研究所の取り組みについて 3 実習「野菜(トマト)の加工実習」 ①トマトジュースの製造 ②トマトケチャップの製造		
講座の時間配分	開会 10:30 1 挨拶・オリエンテーション 2 講義 10:40(40分) 3 情報提供 11:20(20分) 昼食休憩 11:40(60分) 4 実習①トマトジュース 12:40(180分) ②トマトケチャップ 5 質疑応答・後片付け 15:40 閉会 16:00		
受講上の注意	・持参品: 白衣(エプロンでも可)、作業帽子(バンダナ等でも可)、筆記具 ・集合時間厳守。 ・駐車場は研修交流館駐車場をご利用ください。 ・実習時は、腕時計、アクセサリ類は外していただきます。		
受講料	無料		
受講の可否について	登録されたメールアドレスまたは郵送にて、開催日の1週間前を目安に申込者あてに通知します。		