

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-27
講座名	6次産業化(農産加工)③ ～柑橘・米粉の加工～		定員 15
開催日	令和5年(2023年)8月8日(火)	締め切り日	令和5年7月20日(木)
開催時間	午後0時30分受付開始 午後1時から4時まで		
開催場所(会場名)	(会場名) 熊本県産業技術センター 食品加工分館 加工研修室・食品加工試作室 (会場住所) 熊本市東区東町3-11-38 (会場連絡先) 産業技術センター食品加工技術室 電話番号 096-368-2101(代表)		
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)に取り組みたい方等(申込み順で受付)		
担当講師	産業技術センター: 参事 成瀬 真理氏、技師 福田 和光氏 農業大学校: 准教授 深嶋 ひとみ氏		
講座の狙い	県産農産物を活用した加工品の製造技術を習得する。		
講座の概要	1 実習「柑橘・米粉を使った加工品づくり」 ①晩柑ドリンクゼリー ②米粉を使った焼き菓子		
講座の時間配分	開会 13:00 1 挨拶・オリエンテーション 2 実習 13:10(150分) 3 質疑応答・後片付け 15:40(20分) 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、アクセサリ等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。		