

令和4年度
秋田市 6次産業化 農産加工技術講座研修
(初級者コース)受講者募集



新たな農業ビジネスの創出と所得向上を目的に、農業者等を対象に6次産業化に必要な農産加工品等の知識および技術を習得するための座学や実習を行います。

募集要項

- ・対象 6次産業化に関心がある市内農業者または加工事業者
- ・定員 10名程度
- ・料金 無料※実習材料費はご負担いただきます
- ・受講回数 全7回(内容等詳細は裏面参照)
- ・研修期間 令和4年8月から令和5年2月

場所

園芸振興センター研修棟および加工研修室
(秋田市仁井田字小中島111番地1)

お申込み
方法

下記お申し込み書をご記入の上、下記連絡先までFAX
又は郵送でお申し込みください。
申込締切: 令和4年7月31日(日)必着

連絡先

秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当(担当: 豊島)
【住所】 〒010-8560 秋田市山王一丁目1-1
【TEL】 018-888-5725 【FAX】 018-888-5723
【Mail】 ro-agmn@city.akita.lg.jp

お申し込み書

氏名(フリガナ)	()
生年月日(年齢)	年 月 日 (歳)
TEL(携帯)	
FAX	
住所	(〒)
メールアドレス	
現在栽培している作物	
製造している加工品	

初級者コース研修プログラム(予定)

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	備考
1	8月25日 (木)	13:30～ 16:00	農作物の一次加工	旬の時期に収穫した農作物を長期保存する方法について実習を行う。	実習	※受講者材料費負担あり
2①	9月5日 (月)	13:30～ 15:30	食品営業許可制度、HACCPに沿った衛生管理 (漬物製造者向け)	秋田市において、自ら加工所を整備し、製造販売する際の許可制度について学ぶ。また、衛生管理の手引き書を基にHACCPに沿った衛生管理の導入方法についても説明していただく。	講座	※無料 ※選択式
2②	9月7日 (水)	14:00～ 16:00	食品営業許可制度、HACCPに沿った衛生管理 (菓子、惣菜製造者向け)			※無料 ※選択式
3	10月5日 (水)	13:30～ 16:30	農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるにはどういった準備が必要か、開業後はどのように進めていくかなど、自ら実践している内容を基に、レクチャーしていただく。	講座	※無料 ※福岡県在住講師
4	10月7日 (金)	9:30～ 12:30	農産加工実習	No.1の実習で、一次加工したものを活用した加工品製造の実習を行う。	実習	※受講者材料負担あり ※福岡県在住講師
5	11月1日 (火)	13:30～ 16:00	原価計算の考え方	農産物を育てる段階から最終商品（加工品）になるまでの経費計算の仕方を学ぶ。	講座	※無料 ※宮城県在住講師
6	1月20日 (金)	13:30～ 16:30	商品を美しく見せる写真の撮り方	商品を各自持ち寄り、商品を綺麗に見せるための写真の撮り方、POPの作り方、SNSを通じた情報発信方法等を学ぶ。	講座	※受講者材料費負担あり
7	2月	随時	食品表示、栄養成分表示の計算方法	加工品に必須である食品表示の記載方法、栄養成分表示の計算方法を学ぶ。	講座	※無料 ※個別対応

※日時・内容については、予定のため変更となる可能性もあります。