

## 平成27年度総合食品研究センター 研修案内

- ・平成27年度の研修について次の通り開催します。
- ・企業、加工グループ、JA、直売グループなどを対象にしております。
- ・研修についてのご要望がありましたらご相談下さい。
- ・研修の申込については別紙をご覧ください。

### I) 食品加工研修 (会場：総合食品研究センター)

○企業における食品加工の技術向上や、加工グループの研修などにご利用下さい。

| コース名       | 研修内容  | 開催月日          | 開催時間        | 対象                   | 研修方法 |
|------------|---|---------------|-------------|----------------------|------|
| 「あめこうじ」加工品 | 県が開発した秋田オリジナル麹「あめこうじ」について学び、それを活用したピクルス、ドレッシング、菓子などへの利用法について試作実習します。(担当:熊谷、小笠原)                       | 6月25日<br>(木)  | 10:00-14:00 | 企業、加工グループ等           | 実習   |
| 減塩食の調理・加工法 | 減塩を付加価値とする商品開発を支援するため、おいしく減塩するための「だし」や「乳」、「野菜・果実」の効果的な利用法、あるいは血圧コントロールのための食事療法(DASH食)について学びます。(担当:熊谷) | 7月15日<br>(水)  | 10:00-14:00 | 企業、加工グループ等           | 実習   |
| もち米の加工     | もち米を利用したスナック菓子風の焼き菓子を試作します。また、餅の硬化を遅らせる方法など現場に役立つ技術を紹介する予定です。H26年度と同様の内容です。(担当:高橋徹)                   | 10月15日<br>(木) | 10:00-15:00 | 企業、加工グループ等           | 実習   |
| 米粉団子       | 団子などの米粉加工品について、試作の基本を体験してもらいます。原料の粉が変わると団子がどう変わるのか、などをみてみましょう。団子試作品の試食も行います。(担当:大能)                   | 10月30日<br>(金) | 10:00-15:00 | 企業、加工グループ等           | 実習   |
| 自家製しよつぷる   | 自家製しよつぷるの造り方を体験します。また各種しよつぷるの利用方法についても実習により紹介します。(担当:塚本・高島)   | 12月8日<br>(火)  | 10:00-14:00 | 企業、飲食店事業者、しよつぷる利用者、他 | 実習   |

※受講料は、1研修1人2,000円です。

### II) 依頼研修 (会場：総合食品研究センター)

○ご要望に応じて開催いたします。日時、内容など希望される日の1ヶ月前までにご相談下さい。

| コース名     | 研修内容   | 開催月日     | 開催時間     | 対象     | 研修方法 |
|----------|--|----------|----------|--------|------|
| 食品衛生検査研修 | 食品中の一般生菌数・大腸菌群数などの基本的な測定方法を初歩から実習します。特別に実習したい検査項目がある場合には、オーダーメイドの検査研修にも対応しますので事前にご相談下さい。(担当:佐々木康子) | ご相談に応じます | ご相談に応じます | 企業、JA等 | 実習   |

※受講料は、1研修1人2,000円です。

### III) 成果普及講習会(会場:総合食品研究センター他、ご相談に応じます。)

○当センターでの研究成果をわかりやすく講習します。

| コース名                       | 研修内容   | 開催月日          | 開催時間        | 対象         | 研修方法 |
|----------------------------|--|---------------|-------------|------------|------|
| 「新たな市場に切り込む新規発酵食品の提案」      | 味噌醤油の醸造技術を活用した新しい商品として「ソース」「ドレッシング」、「玄米麹味噌」、「玄米麹ジャム」などを紹介します。(担当:小笠原、渡辺隆幸、佐々木康子)                           | 6月18日<br>(木)  | 10:00-12:00 | 企業、加工グループ等 | 座学   |
| 秋田オリジナル麹「あめこうじ」を活用した漬物の作り方 | 「あめこうじ」の開発経緯と特徴について紹介し、「麹の爽やかで強い甘さ」を引き出す技術やそれを活かした伝統的漬物(ナタ漬、いぶり漬など)や新しい漬物(ピクルスなど)の作り方を提案します。(担当:小笠原、佐々木康子) | 10月16日<br>(金) | 13:00-15:00 | 漬物製造業者、販売者 | 座学   |
| 食の機能情報                     | 秋田の食品で健康によいものはどのようなものがあるのか。当センターで行われている試験・研究例を紹介します。(担当:戸松誠、佐々木玲)  | ご相談に応じます      | ご相談に応じます    | 企業等        | 座学   |
| 食と健康                       | 健康診断結果や機能性食品開発を通じた生活習慣病予防について解説します。(担当:島)  | ご相談に応じます      | ご相談に応じます    | 一般         | 座学   |
| バイオマスの利活用                  | 食品工場から出る食品廃棄物や稲わら・秋田杉の間伐材などからバイオエタノールやプラスチック原料などの付加価値の高い化学製品を造る技術について解説します。(担当:進藤、木村、戸松さやか)                | ご相談に応じます      | 2時間         | 一般         | 座学   |

※受講料は無料です。

(FAXまたは郵送で)  
(FAX 018-888-2008)

(コピーしてご使用ください)

## 平成27年度 研修申込書

次の研修の受講を申し込みます。

|             |                    |      |       |
|-------------|--------------------|------|-------|
| 申込日         | .....年.....月.....日 | 申込者名 | ..... |
| 企業・団体・グループ名 | .....              |      |       |
| 住所 〒        | .....              |      |       |
| TEL         | .....              | FAX  | ..... |

1 コース名 : .....

2 研修日 : .....月.....日

3 受講希望者氏名 (全員の氏名を記入してください) :

.....  
4 職種 : (○で囲む) 食品企業 ・ 起業グループ ・ その他

### 研修受講連絡書

No.

平成 年 月 日

.....様

お申し込みの研修を受講してください。

\* 研修に出席できないときは、事前に当センターまでお知らせください。

お申し込みの研修は、受講者多数のため受講できません。

\* 受講の取り消しがあり受講できるときは、こちらからお知らせします。

秋田県総合食品研究センター使用欄

## 平成27年度 研修の申し込み方法について

- 1 裏面の研修申込書に必要事項をご記入下さい。  
1回の研修にあたり、申込書を1枚記入して下さい。  
申込書はコピーして使用するか、必要事項を任意の用紙に記入して下さい。
- 2 研修の『10日前』までFAXまたは郵送で当センターにお申し込み下さい。  
\*FAX番号は 018-888-2008 です。
- 3 受講者は、原則として申し込みの順番で決定しています。  
\*受講者多数の場合は、お断りすることがあります。
- 4 研修の7日前までに当センターから研修受講連絡書をお送りします。  
\*受講者多数などで受講をお断りする際も、その旨、連絡書をお送りします。

### (1) 受講が決定した方

→研修日に受講してください。

\*研修に出席できなくなったときは、事前に必ずご連絡願います。

### (2) 受講者多数などの理由で受講できなかった方

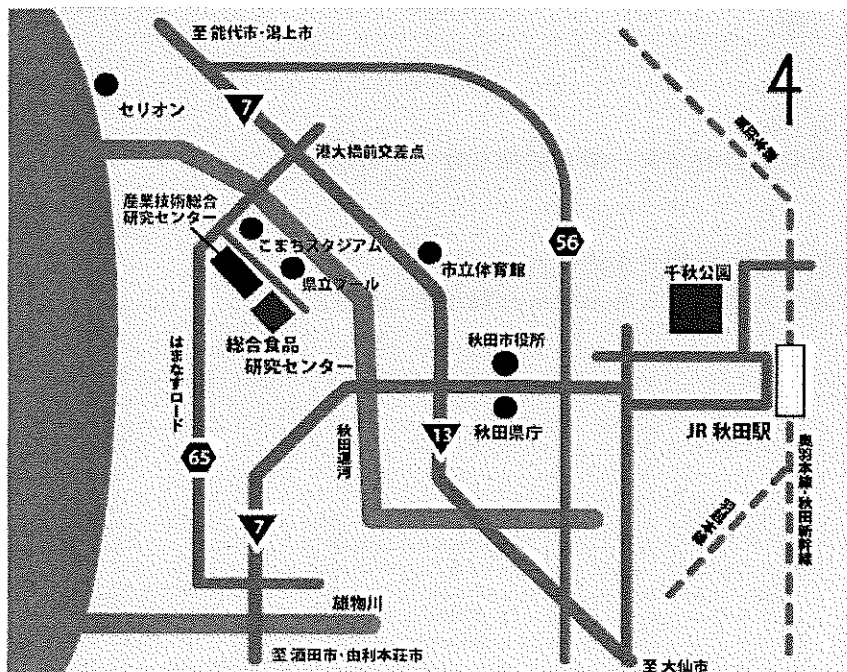
→受講の取り消しがあり受講できるときは、当センターからお知らせします。

※食品加工研修および依頼研修の受講料は、原則として1人1回2,000円です。  
(受講日当日にお支払い下さい)

### 問い合わせ

秋田県総合食品研究センター 企画管理室 担当：金子  
〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 TEL 018-888-2000 FAX 018-888-2008

### 《 研修会場の地図 》



### 路線バスのご案内

秋田駅西口 3番のりばから  
「146系統 県立プール  
線」で  
終点「県立プール前」下車  
徒歩2分