

総食研 — 159

平成27年5月8日

関係各位

秋田県総合食品研究センター

所長 熊谷 譲

(公印省略)

平成27年度総合食品研究センター研修の開催について

当センターの運営については、日頃から御理解と御協力を賜り厚くお礼申し上げます。さて、当センターでは、食品企業や起業グループの方々を対象に、各種研修事業を実施しております。その一環として、今年度は別紙の「平成27年度総合食品研究センター研修案内」の通り実施することと致しましたので、貴管内において食品の加工などに興味をお持ちの関係者に広く周知して下さるようお願い致します。

なお、当センターのホームページ (<http://www.arif.pref.akita.jp/>) にも掲載してありますので、ご参照願います。

担当 秋田県総合食品研究センター
企画管理室 金子 隆宏

TEL 018-888-2000

FAX 018-888-2008

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麺「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 (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 (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 (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 (金)	10:00- 15:00	企業、加工 グループ 等	実習
自家製しよつぷ	自家製しよつぷの造り方を体験します。また各種しよつぷ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 (火)	10:00- 14:00	企業、飲食 店事業者、 しよつぷ 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 (木)	10:00- 12:00	企業、加工 グループ 等	座学
秋田オリジナル麺「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、「麺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 (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ほ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。