

# 県立農業大学校 農畜産加工関係研修（令和5年度）

- 1 対象者：6次産業化や起業活動（経営の加工部門）等を計画している農業者，地域農業活性化に向けて地産地消推進に取り組む方等  
※研修場所の住所を記載
- 2 開催場所：県立農業大学校

農産加工基礎研修	<p><b>基礎</b></p> <p>農産加工に関する基本的な知識と技術を研修し，加工活動を行う新たな人材を育成</p>	<p>対象：農産加工施設等においてリーダーとして活動している者 加工施設の専従者や指導者 起業（経営の加工部門）を検討している者 各組10名程度</p> <p>内容：大型農産加工機材の取り扱い方 農産加工の基礎知識 加工実習（瓶詰め，フィルム包装の仕方と殺菌方法等）</p> <p>日程：1泊2日1組目 &lt; 5/24～25 &gt; 申込締切日 4/24 2組目 &lt; 11/8～9 &gt; 申込締切日 10/6</p>
	<p><b>応用</b></p> <p>農産加工に関する知識と技術及び，商品化に必要な知識・技術を研修し，継続した起業活動をめざす人材を育成</p>	<p>対象：基礎コースを受講した者 基礎コースに準じた研修を受講した者等 10名程度</p> <p>内容：食品衛生と表示について 加工食品の品質保持・賞味期限設定の考え方 活動事例紹介 農産加工の基礎知識 加工実習（漬物，フィルム包装の仕方と殺菌方法）</p> <p>日程：1泊2日 1組 &lt; 7/12～13 &gt; 申込締切日 6/12</p>
	<p><b>実践</b></p> <p>農産加工に関する知識と技術及び，起業活動に必要な知識を研修し，経営確立を目指す人材を育成</p>	<p>対象：応用コースを受講した者 応用コースに準じた研修を受講した者等 10名程度</p> <p>内容：農産加工活動のビジョンについて 農産加工活動の経営管理について 加工実習（みそ）</p> <p>日程：1泊2日 1組 &lt; 10/12～13 &gt; 申込締切日 9/12</p>
畜産加工基礎研修	<p><b>畜肉加工</b></p>	<p>対象：新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等で畜肉加工品の製造・体験活動等を計画又は希望している農業者 地域農業活性化に向けて地産地消やグリーン・ツーリズム活動に取り組む者等 5名程度</p> <p>内容：畜肉製品の基礎知識 食品衛生及び製造上の注意点について グリーン・ツーリズムの推進と活動事例について 加工実習（ベーコン，ソーセージ，家庭でできる加工品：焼豚）</p> <p>日程：1泊2日 1組 &lt; 9/6～7 &gt; 申込締切日 8/7</p>
	<p><b>乳加工</b></p>	<p>対象：新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等で乳加工品の製造・体験活動等を計画又は希望している農業者 地域農業活性化に向けて地産地消やグリーン・ツーリズム活動に取り組む者等 5名程度</p> <p>内容：食品衛生及び製造上の注意点について グリーン・ツーリズムの推進と活動事例について 加工実習（チーズ，バター，家庭でできる加工品：アイスクリーム）</p> <p>日程：1泊2日 1組 &lt; 10/25～26 &gt; 申込締切日 9/25</p>

# 令和5年度「農畜産加工基礎研修」を受講しませんか

◆主催・開催場所：鹿児島県立農業大学校（住所：鹿児島県日置市

吹上町和田 1800）

◆対象者：6次産業化や起業活動等を計画されている農業者、  
地域農業の活性化に向けて地産地消推進に取り組む方等

## ◆研修内容等

**農産加工基礎研修**：初めての方は基礎コースから、加工経験がある方はレベルに応じたコースから受講できます。（講義と加工実習）

### 入門コース

※入門コースは本土の方は受講しません

入門コースは離島地区で実施しています。（令和5年度は与論町で開催します。）



基礎コースでは、大型加工機材の取り扱い方、瓶詰め、フィルム包装などの基礎技術について実習します。



実習：いちごジャム、大豆の甘煮、米粉の蒸し菓子

### 基礎コース (5月, 11月)

### 応用コース (7月)



応用コースでは、受講生が持参した加工品のpH、糖度、塩分、水分活性等の測定演習を実施します。

### 実践コース (10月)

実践コースでは、加工活動のビジョンづくりや経営管理について学びます。みそを実習します。



**畜産加工基礎研修**：グリーン・ツーリズムの取組として、畜産加工の体験活動などを計画されている方も受講できます。（講義と加工実習）

### 畜肉加工 コース(9月)

グリーン・ツーリズムや食品衛生等の講義、実習では、ソーセージ、ベーコン、焼豚を作ります。



ソーセージ、ベーコン、焼豚

### 乳加工 コース(10月)

グリーン・ツーリズムや食品衛生等の講義、実習では、チーズ、バター、アイスクリームなどを作ります。



ヨーグルト、アイスクリーム、生キャラメル

※詳しい研修内容や申込みは、地域振興局農政普及課等にお問い合わせください。