

(別紙) 佐賀県農業大学校農産加工研修館を利用した
「令和8年度農産加工研修」の受講生募集について

【目的】

農業大学校では、農業者の新たな農業経営戦略として農産加工を取り入れた6次産業化を促進するため、農産加工に関する基礎的な知識や技術を学ぶための研修を実施する。

1 募集内容

対 象	○新たに農産加工に取り組もうとする農業者等（農業法人の構成員を含む）
募集定員	10名程度
内 容	○講義 食品製造に関する法律や食品衛生、商品づくりに必要な知識など ○演習 実際に施設を利用した農産加工品づくりを通じて、 農産加工の知識・技術を習得するための基礎的な演習
カリキュラム等	講義又は演習（別紙参照）

2 参加申込方法

研修への参加を希望する農業者等は、各自、別添チラシの二次元コードから申込を行う

3 募集期間 令和8年6月30日(火)まで

4 受講料 無料

5 特記事項

- (1) 受講希望者が多数の場合は、書類選考をする場合がある。特に、演習で試作や実習を行う場合、食品衛生管理が必要な施設の性格上、定員以上での研修は開催しない。
- (2) 受講決定については、申込フォームに記載いただいたメールアドレス宛てに通知を行う。

令和8年度 農産加工研修カリキュラム

○対象：新たな農業経営戦略として農産加工による6次産業化に取り組もうとする農業者等

○定員：10名程度

○研修内容：農産加工に係る基礎的な知識・技術を習得するための講義・演習

時期		内容	講師	形式	備考
第1回	7月29日(水) 午後	★開講式 1 知っておきたい農産加工の法律 食品に関する法律、営業許可と施設設備及び食中毒事例 2 ラベルの原材料の表示について	佐賀中部保健福祉事務所 衛生対策課 県生活衛生課	講義	午後の場合 <u>開催時間 13:30～16:30</u> 終日の場合 <u>午前 10:00～12:00</u> <u>午後 13:00～16:00</u>
第2回	8月4日(火) 終日	1 農産加工の基礎知識 ～加工所を立ち上げるにはどのような準備が必要？～ 2 一次・二次の加工で素材感を生み出す商品開発	九州産業大学 グローバル・フードビジネス・プログラム 教授 尾崎正利 氏	講義 演習	
第3回	8月20日(木) 終日	1 マーケティングについて 2 商品づくりについて 加工品づくりに挑戦しよう！～試作から商品づくりまで～	株式会社トータルオフィス・タナカ 代表取締役 田中美智子 氏 本校職員	講義 演習	
第4回	8月26日(水) 午後	1 先進事例調査 ～6次産業化の取組事例を学ぶ～	起業農業者 等	現地研修	
第5回	9月2日(水)	予備日(希望に応じて加工実習やラベルづくりが可能です)	本校職員		
第6回	9月9日(水) 午後	1 加工実習 2 プレゼンテーション(試食評価)	本校職員	演習	

※日程については変更となる場合があります