

## 「果実の加工」 研修開催要領

- 1 目的 りんご（生産量全国5位）と柿（生産量全国8位）は県内各地で広く生産されており、福島県を代表する果実です。  
今回は、りんごと柿の様々な加工方法について学び、食品素材の活用に向けた研修を行います。
- 2 期日 令和元年11月7日（木）
- 3 場所 福島県農業総合センター農業短期大学校 農産加工技術センター  
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木446番地1  
電話 0248-42-4114（研修部）
- 4 主催 福島県農業総合センター農業短期大学校（アグリカレッジ福島）
- 5 内容

時間	内容	講師
9:30~10:00	受付	HAGI フランス料理店 萩 春朋 シェフ (農林水産省料理人顕彰 制度『料理マスターズ』 受賞(2014年))
10:00~10:10	開会	
10:10~14:30	【講義】 原料の加工保存法と利用法、 原料の選別方法について	
（12:00~13:00） 昼食	【実習】 果実の加工 （りんご・柿）	
14:30~15:00	【質疑応答】	
15:00	閉会	

- 6 受講対象者 県内の農産物加工販売者若しくは販売を予定している農業者。
- 7 募集定員 25名
- 8 申込方法 別紙受講願書に記入し、各農林事務所（農業振興普及部、農業普及所）経由でお申し込みください。  
Fax等で送付された場合、受講願書が送付先へ届いているか、電話等で確認していただきますようお願いいたします。  
なお、受講願書に記入された個人情報は、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 9月30日（月）～ 10月11日（金）  
※期日を過ぎたものは受付しません  
なお、申し込みが定員を超えた場合、抽選となりますのでご了承ください。受講の可否については、研修の1週間前頃に本校からお知らせいたします。
- 10 受講経費 2,000円程度  
実習材料費・お茶代等の経費として当日お預かりいたします。  
なお、諸都合により金額が変更となる場合もありますのでご了承ください。
- 11 持参品 昼食、エプロン、三角巾、筆記用具等（※靴下の着用をお願いします）



# アグリカレッジ福島 農業短期大学校アクセス

JR 矢吹駅より徒歩 20 分  
あぶくま高原道路  
矢吹中央 I.C.より自動車です 3 分



## 校内案内図

