

## 「長期保存食品」 研修開催要領

- 1 目的 これからの加工食品流通において重要な加工機器と位置づけられる、レトルト殺菌機の使い方や安全で食味の良質なレトルト食品を作るための方法を学びます。  
また、賞味期限を長く設定できる缶詰食品について、缶の膨張事故を防いで、安全な製品を消費者に届けるための加工技術や知識について研修します。
- 2 期 日 令和元年11月27日（水）
- 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	本校職員
10:00～10:10	開会	
10:10～14:30	【講義・実習】 レトルト食品の加工	
（12:00～13:00） 昼食		
14:30～15:00	【講義・実習】 缶詰食品の加工	
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、研修関係のみに使用させていただきます。
- 9 募集期間 10月15日（火）～ 10月25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）  
※缶詰及びレトルトの袋に詰める食材について、加工してみたい食材を「さば缶」に入る量程度持参願います。持参した食材を缶詰にします（殺菌行程で加熱調理されます）。当校でも食材は準備しておきます。

# 受講願 書

年 月 日

福島県農業総合センター農業短期大学校長

福島県農業総合センター農業短期大学の研修を受講したいので出願します。

研修の種類	【農産加工研修 保存技術コース】 長期保存食品 11月27日（水）		
(ふりがな)		男女の別（該当を○で囲む）	
氏名		男 ・ 女	
生年月日	昭和・平成	年	月 日（ 歳）
住所	〒		

本研修受講の理由	食品営業許可取得（該当を○で囲む）
	有 ・ 無
有 の 場 合	1. 飲食店営業                      2. 菓子製造 3. 清涼飲料水製造              4. みそ製造 5. ソース類製造                  6. そうざい製造 7. かん詰又はびん詰食品製造 8. その他（                              ）

事前に質問事項がありましたらご記入ください。

研修内容変更や受講確認の際、御連絡しますので、下記の空欄に御記入願います。

電話番号		Fax 番号	
E-mail アドレス			
職業	1. 農業                      2. その他（                              ）		
所属する加工団体			
販売している直売所等の名称			

注) 御記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。  
 (※大学校記入欄 月 日 受付 氏名 )

申し込み後は必ず、受講願書が届いているか、送付先へご確認ください。

# 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

