

(別紙 1) 佐賀県農業大学校農産加工研修館を利用した  
「平成 30 年度農産加工支援研修」の受講生募集について

【目的】

農業大学校では、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研修、応用研修の 2 つの研修を実施する。

1 研修の種類と募集内容

種類	基礎研修	応用研修
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	○農産加工の品目を選択し商品開発に取り組もうとしている農業者等 ○既に農産加工品の試作・製造・販売に取り組んでいる農業者等 (食品営業許可をもつ農業者)
募集定員	10 名程度	5 名 (組織) 程度 (個人・組織)
内 容	○最近の 6 次産業化の動きや食品製造に関する法律、食品衛生の知識等について習得。 ○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研修	○試作研究及び専門家のアドバイスによる売れるものづくりなどの商品開発力や経営力を向上するための加工技術や新商品開発を支援する研修。 ○受講者が抱えている課題解決のための試作・研究を行うことにより、加工技術の向上や新商品の開発を支援。
カリキュラム等	講義又は演習	別紙 2 の研修計画参照
受講申込書	様式 1	様式 2

2 研修への参加申し込み及び提出先

研修への参加を希望する農業者は、受講申込書の様式に必要事項を記入の上、県内各地区の農業改良普及センターを通じて農業大学校研修部農業研修課農家研修担当へ申し込む。

3 募集期間 平成 30 年 4 月 16 日(月)～6 月 15 日(金)

4 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、地域農業改良普及センターを通じて連絡する。
- (3) 研修の受講者は、農業大学校の学生で組織する農業大学校農産加工研究会に準会員として加入し、研修に取り組むこととする。

(別紙2)

## 平成30年度 農産加工支援研修カリキュラム

### 1. 基礎研修

○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；農産加工の知識・技術を習得するための基礎的な研修

時期		内容	講師	形式	備考
第1回	7月5日(木)	<b>I. 農産加工をはじめる前に</b> * 6次産業化・農商工連携の動き * 知っておきたい農産加工に関する法律・食品表示 ～食品衛生管理、施設管理、食品表示制度等について～ * 食品衛生をふまえた加工施設利用マニュアル 等	本校職員 佐賀中部保健福祉事務所 衛生対策課	講義	受講者：10名程度 開催時間 13:30～16:30  (※農業ビジネス研修② 10:00～16:00 予定)  試作実習：5回
<第2回から第6回>		<b>II. 加工品づくりに挑戦しよう！</b> ～農産物の特徴を活かして、試作から商品づくりまで～ ※加工品目に応じてチームを作り商品化にむけた試作実習			
第2回	7月12日(木)	・商品づくりについて ・原料下処理	本校職員	演習	
第3回	7月19日(木)	・開発作業	本校職員	〃	
第4回	7月26日(木)	・原価計算(原材料)、・売価計算	本校職員	〃	
第5回	8月2日(木)	・裏面表示、表面表示、・ラベル作成	外部講師 本校職員	〃	
第6回	8月9日(木)	・プレゼンテーション ・試食評価	本校職員	〃	
第7回	8月23日(木)	<b>III. 農業ビジネス研修①&lt;基礎・応用研修 合同研修&gt;</b> * 食品衛生強化研修「一般衛生管理とHACCPについて」	外部講師 等	講義 演習	
第8回	8月30日(木)	<b>III. 農業ビジネス研修②&lt;基礎・応用研修 合同研修&gt;</b> * 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9回	9月6日(木)	<b>修了式</b> * 研修の振り返りと今後に向けた意見交換 * 修了式	本校職員 等	講義	

## 2. 応用研修

○対象；農産加工の品目を選択し商品開発に取り組もうとしている農業者等、または、現在、農産加工製造・販売に取り組んでいる農業者等

○定員；5名（組織）程度（個人又は組織）

○研修内容；商品開発力や経営力を向上するための研修加工技術向上や新商品開発を支援する研修

回数・時期	研修内容	講師	形式	備考
7月4日(水) 13:30～16:30	<b>I. 試作研究の個別計画作成</b> * 試作研究の個別計画・コンセプトづくり	本校職員 等	講義	募集定員：5名（組織）程度 （個人又は組織）  ※受講内容や課題に応じて、専門家に相談
7月～1月 (3～5回程度)	<b>II. 個別研修</b> * 商品づくりと試作研究 * 地域農産物を使った新商品の開発 * 「製品から商品へ」加工品の改良	本校職員 農産加工アドバイザー 等	演習	
8月23日(木) 13:30～16:30	<b>III. 農業ビジネス研修①&lt;基礎・応用研修 合同研修&gt;</b> * 食品衛生強化研修「一般衛生管理とHACCPについて」	外部講師 等	講義 演習	
8月30日(木) 10:00～16:00	<b>III. 農業ビジネス研修②&lt;基礎・応用研修 合同研修&gt;</b> * 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	
2月 (1回)	<b>III. 農業ビジネス研修③・修了式</b>  * 販売戦略研修 * 商品評価・振り返り・意見交換  * 修了式	本校職員 関係機関 等	講義 演習	

(様式1)

平成30年度 農産加工支援研修【基礎研修】 受講申込書

平成 年 月 日

農業大学校長様

農産加工研修館を利用した上記の講座を受講したいので、申し込みます。

申込者	氏名
所在地住所等	〒 電話番号 自宅 ( ) - 携帯 - -
農業経営の概況	※経営品目及び栽培規模等 例) 水稲 200 a、大豆 100 a、麦 400 a、いちご 30a
受講の動機 及び 農産加工に対する今後のビジョン・目標	
今回の研修で試作 したい品目・内容 ※具体的にあれば	品目 : 内容 :
備考	

※個人情報の取扱いについて

ご記載いただいた個人情報は、当研修の実施・運営のために利用させていただきます。受講者の同意がある場合または法令に基づく場合を除き、取得した個人情報を第三者に提供することはありません。

(様式2)

平成30年度 農産加工支援研修【応用研修】 受講申込書

平成 年 月 日

農業大学校長様

農産加工研修館を利用した上記の講座を受講したいので、申し込みます。

申込者	組織名	
	氏名	
所在地住所等	〒 電話番号 自宅 ( ) - 携帯 - -	
農業経営の概況	※経営品目及び栽培規模等 例) 水稲 200 a、大豆 100 a、麦 400 a、いちご 30a	
農産加工の概況	営業許可の有無 : 有 ・ 無  (営業許可 有の方のみ記入をしてください) ・ 営業許可の種類 : ・ 現在製造している主な加工品 :  ・ 現在取組んでいる農産加工の問題と今後の課題 :  ・ 営業開始時期 : 昭和・平成 年	
今回の研修で試作 したい 品目・内容・時期	品目 : 内容 : 時期 :	
希望する 講師・受講内容	※具体的にあれば、記入。	
備考	※これまでに農業大学校が開催した6次産業化支援研修を受講した事のある場合は、その年度と受講研修名を明記してください。	

※個人情報の取扱いについて

ご記載いただいた個人情報は、当研修の実施・運営のために利用させていただきます。受講者の同意がある場合または法令に基づく場合を除き、取得した個人情報を第三者に提供することはありません。