

令和5年度

初級者コース研修プログラム（講座、実習）案

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	講師	コマ数	備考
1	8月半ば	13:30～ 16:00	漬物加工実習（夏野菜編①）	（前半）ナス漬けの漬け方 （後半）下漬けの漬け方について学ぶ。	実習	秋田市生活研究グループ 会員 畑 裕子 氏	2.5	材料費負担あり ※秋田県在住講師
2	10月末	13:30～ 16:30	漬物製造に関する農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるには どういった準備が必要か、開業後はどのよ うに進めていくかなど、自ら実践している 内容を踏まえて説明していただく。	講座	（有）職彩工房たくみ 尾崎 正利 氏	3	※福岡県在住講師
3	10月末	9:30～ 12:30	漬物加工実習（夏野菜編②）	8月に下漬けたものを活用した漬物製造の 実習を行う。	実習	（有）職彩工房たくみ 尾崎 正利 氏	3	材料費負担あり ※福岡県在住講師
4	11月	10:00～ 12:00	漬物加工実習（秋冬野菜編）	たくあん等の漬物について、製造方法、ガ ス抜きの方法を学ぶ。	実習	酢房 春夏秋冬 代表 向井田 優子 氏	2	材料費負担あり ※秋田県在住講師
5	12月	13:30～ 15:30	漬物製造のための営業許可、 HACCPに沿った衛生管理	秋田市において、自ら加工所を整備し、漬 物製造販売する際の許可制度について学 ぶ。また、衛生管理の手引き書を基に HACCPに沿った衛生管理の導入方法につ いて学ぶ。	講座	秋田市保健所 衛生検査課職員	2	
6	12月	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	農産物を育てる段階から最終商品（加工 品）になるまでの経費計算の仕方を学ぶ。	講座	ホライズンコンサルティング グループ（株） 代表取締役 庄司 和弘 氏	2.5	※宮城県在住講師
7	2月	13:30～ 16:00	食品表示、栄養成分表示の計算 方法	加工品に必須である食品表示の記載方法、 栄養成分表示の計算方法を学ぶ。	講座	秋田市産業企画課 工藤 珠美 豊島 久美子	2.5	