

令和5年度
秋田市 6次産業化
農産加工技術講座研修(初級者コース)

受講者
募集

伝統的製法による秋田の漬物の
製造知識や技術の習得をするために座学や実習を行います。

募集要項



- ・対象 秋田市内の農業者および加工事業者等で、6次産業化に関心があり、全ての研修に参加できる方
- ・定員 10名程度
- ・料金 無料※実習材料費は負担あり
- ・受講回数 全7回(詳細は裏面参照)
- ・研修期間 令和5年8月から令和6年2月まで(各月1回程度を予定)

これで
あなたも
漬物マスター!

場所

秋田市園芸振興センター会議室および加工研修室
(秋田市仁井田字小中島111番地1)

お申込み
方法

申込欄の必要事項をご記入の上、メール、FAX、郵送のいずれかでお申し込みください。

申込締切: 令和5年7月19日(水)必着

受講申込

氏名(フリガナ)	()
生年月日 ※保険加入の為	年 月 日 (歳)
職業	
TEL	
住所	(〒)
E-mailアドレス又はFAX番号	
現在栽培している作物	
現在製造している加工品	

お申込み
お問い合わせ

秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当

〒010-8560 秋田市山王一丁目1-1 E-mail: ro-agmn@city.akita.lg.jp
TEL: 018-888-5725 FAX: 018-888-5723

初級者コース研修プログラム

No.	実施日	時間	内容	詳細	備考
1	8月23日 (水)	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。	材料費負担あり
2	10月30日 (月)	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。	
3	10月31日 (火)	9:30 ～ 12:30	漬物加工実習 (夏野菜編②)	8月に下漬けしたものを活用した漬物製造の実習を行う。	材料費負担あり
4	11月8日 (水)	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。	
5	11月28日 (火)	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。	材料費負担あり
6	12月4日 (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。	
7	2月末	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。	

※内容については、予定のため変更となる可能性もあり、お申込みの方には別途お知らせいたします。
 ※ステップアップコースのご用意もございますので、ご興味のある方は別途お問い合わせください。