

受講企業

402社の実績
平成21年～令和5年一括受講企業数

食品関連業界の 未来を担うあなたへ！

開講期間 令和8年7月22日(水)～10月29日(木)

全14日間(実施日16日間) 計24講座

時間 原則 10:00～17:00

会場 静岡県立大学
静岡県産業経済会館
静岡県工業技術研究所

一括受講
定員
24名



対象

商品開発者・品質管理者・生産管理者など
原則、静岡県内に主たる事業所を有する食品関連企業(中小企業)であること

特徴

◆食品開発に必要な総合知識を得られる国内有数の講座
安全・安心な食品製造と国際競争力のある商品を開発する底力がつく

◆新商品の企画・試作等のグループ活動
グループによる新商品の企画・試作を通し、実践的な知識・技術の習得を目指す

◆食品産業の未来を見据えた人材育成
食に関する社会課題の解決に貢献するとされる「フードテック」、その基礎を学ぶ

科目

A: 食品加工技術 5講座
B: 食品の安全・安心技術 6講座
C: マーケティング・販売戦略・研究開発 8講座
D: 実習(微生物検査技術など) 5講座
※グループ活動等 約25時間
各科目の詳細は裏面をご覧ください

- 静岡県工業技術研究所のみ自動車来訪可

お申し込み方法

- 原則WEBフォームからお申し込みください。(裏面にURL記載)
諸事情によりWEB申し込みが出来ない場合は別途対応させていただきますので、下記「問合せ先」までご連絡ください。

・出席率60%以上で、静岡県産業振興財団理事長の認定により修了証書を交付します。
・やむを得ず講義を欠席した場合、指定期間中に講義動画を視聴することで、単位認定します。
・人材開発支援助成金(一般訓練コース)の給付を受けられる場合があります。
詳細は厚生労働省静岡労働局職業安定部職業対策課(TEL:054-271-9970)へ直接お問い合わせください。

令和8年度 総合食品学講座

未来型食品創出教育プログラム

一括受講
38,000円(税込)

個別受講
1講座 3,700円(税込)

※11講座以上のお申込みは一律38,000円(税込)
※実習及びグループ活動の個別受講は不可

申込期限
6月25日(木)

問合せ先

(公財)静岡県産業振興財団ウェルネス・フーズ産業支援センター
TEL:054-254-4513/Mail:newfoods@ric-shizuoka.or.jp

令和8年度総合食品学講座 講義一覧

※令和8年5月15日時点の予定です。やむを得ず講座内容や日程・会場等に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

月日	時間	講義番号	対象 ^[注1]	会場	講義テーマ	内容	講師
7月22日(休)	9:30~9:50	※	一括	①	開講式・オリエンテーション		
	10:00~11:00	C2	一括・個別		どこでどのように誰に売れる商品なのか	地域産品セレクトショップを運営している立場から、商品企画・販売に必要な要素などを解説する。	衛良品工房 代表取締役 白田 さやか
	11:00~12:00	D1	一括		パイロットプラントの紹介&視察	商品企画を考える際の参考とするため、試作に利用できる設備等を見学して理解を深める。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	13:00~14:00	C3	一括		商品企画書の作成に向けて	商品開発に取り掛かる前に、必ず必要になるのが「商品企画」。売れる確率の高い商品にするための「情報設計」を学ぶ。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	14:10~14:40	※	一括		グループ活動(グループ分け・自己紹介)	・4つのグループに分かれて自己紹介を行う。	
	14:40~16:40	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討)	・宮口講師の講義を受け、実際に商品企画書を作成してみる。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
7月30日(休)	9:30~10:30	※	一括	①	グループ活動(商品企画書の検討)	「商品企画書」の作成・検討の続きを行う。	
	10:30~11:30	※	一括		グループ活動(商品企画書の発表)	現段階までの「商品企画書」の内容を各グループごと発表し、宮口講師に講評をいただく。(10分間発表/5分間講評)	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	11:30~12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の修正)	講評を受け、商品企画書のブラッシュアップを行う。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	13:00~14:30	C6	一括・個別		栄養と健康	健康長寿を更に延伸するために、栄養素の役割や代謝を理解する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 美一
	14:40~16:10	B6	一括・個別		機能性表示食品のシステムティックレビュー(SR)について	静岡県立大学ではウェルネス・フーズ産業支援センターと協力して、主に県の特産食品の機能性をSRを用いて評価し、機能性表示食品の開発支援を行っている。その実施例について解説する。	静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敏二
	16:20~17:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。	
8月6日(休)	10:00~11:30	A4	一括・個別	②	食品香料の基礎～開発と応用～	食品香料の市場・役割・法規制・安全性などについて概説し、更に開発(作り方)・評価・応用(使い方)について解説する。	高砂香料工業㈱ フレバー企画部 鈴木 紀生
	11:30~12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・白瀬講師への質問内容をまとめる。	
	13:00~14:30	A3	一括・個別		食べ物の美味しさと調理科学	食べ物のおいしさを決定する要因は多数あるが、本講義では外観(色)、味、香り、物性(テクスチャー)の4つに焦点を絞り、それらに關係する代表的な成分や成分間反応等について理解を深める。	静岡県立大学 名誉教授 新井 映子
	14:40~16:10	B2	一括・個別		食品の期限表示の設定について	食品の期限表示は、食品の特性に配慮したうえで、安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目に基づき設定される。期限表示を設定する際の考え方や指標項目の選択等について学ぶ。	(一財)日本食品分析センター 微生物部 微生物試験課 宮川 知敬
	16:20~17:20	※	一括		グループ活動(専門家への質問タイム)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・実際に試作品を調理・調味する際の具体的アドバイスを専門家からいただく。(1グループ30分程度)	アイウエシカル 代表 白瀬 まゆ美
8月20日(休)	10:00~11:30	A2	一括・個別	③	食品の製造設備について	天然調味料や粉末飲料の製造に関わる加工技術について製造設備の点から解説。	日研フード㈱ 研究開発部 研究開発課 杉山 甲斐
	11:30~12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・白瀬講師への質問内容をまとめる。	
	13:00~14:30	A1	一括・個別		レトルト食品の基礎と食品の安全設計について	缶詰やレトルトパウチの殺菌技術と、商品の開発・設計段階で考慮すべき事故防止策等について概説する。	(一財)MaOI機構 コーディネーター 村瀬 輝昭
	14:40~16:10	A5	一括・個別		食品副産物や未利用資源の発酵によるアップサイクル	今まで十分な価値として利用されていなかった食品副産物や未利用資源に対して固体培養技術を用いて発酵させることにより新たな価値を創造する。	株式会社フジワラテクノアート 高岸 佑典
	16:20~17:20	※	一括		グループ活動(専門家への質問タイム)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・実際に試作品を調理・調味する際の具体的アドバイスを専門家からいただく。(1グループ30分程度)	アイウエシカル 代表 白瀬 まゆ美
8月27日(休)	10:00~11:30	B3	一括・個別	②	食品包装の技術 ～ニーズにあった包装設計～	食品保護、流通、商品価値の向上に必要とされる食品包装の形態、機能及び資材の利用方法を目的に合わせた理解する。	須田産業㈱ 営業技術部長 山本 頼史
	11:30~12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	白瀬講師からのアドバイス等を基に、商品企画書のブラッシュアップ及び「試作品作成実習」で使用する食材を決める。	
	13:00~14:30	G7	一括・個別		食品産業へのAI・IoT導入	食品工場の生産性向上のため、製造現場にIoT技術やロボットを導入するための基本的考え方や導入事例を紹介する。	静岡県ロボット技術 アドバイザー 長谷川 徹
	14:40~16:10	C4	一括・個別		パーソナライズド栄養(プレジジョン栄養)を活用した未来の食品開発の展望について	単なる個別化栄養学、テーラーメイド栄養学とは異なるアウトカム志向型、データ駆動型のプレジジョン栄養学の実践プラットフォームを紹介する。	名古屋文理大学 健康生活学部健康栄養学科 教授 小田 裕昭
	16:20~17:20	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	白瀬講師からのアドバイス等を基に、商品企画書のブラッシュアップ及び「試作品作成実習」で使用する食材を検討する。	

令和8年度総合食品学講座 講義一覧

※令和8年9月15日時点の予定です。やむを得ず講座内容や日程・会場等に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

月日	時間	講義番号	対象 ^[注1]	会場	講義テーマ	内容	講師
9月3日(木)	10:00~12:00	B1	一括・個別	①	1部:食品の劣化と保存のポイント 2部:発酵の基礎	①食品を加工・保存する際、品質の劣化が問題となる。品質を左右する成分の特徴、劣化の原因となる化学的要因を探り、その制御方法を学ぶ。 ②発酵食品に関する基礎知識について学ぶ。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	13:00~14:30	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	中間報告会の最終準備を行う。 「試作品作成実習」で使用する食材や包材を検討する。	
	14:50~15:50	※	一括		中間報告会	現段階までの「商品企画書」の内容を各グループごと発表し、宮口講師に講評をいただく。(10分間発表/5分間講評)	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	16:00~17:00	※	一括		グループ活動 (企画書修正・試作品作成に 関する打合せ)	講評を受け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 また、「試作品作成実習」で使用する食材を確定する。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
9月17日(木)	10:00~12:00	B4	一括・個別	④	HACCPの全体像やポイントについて	国際的な衛生管理手法であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)についての全体像及び要点を学ぶ。	(一財)食品環境検査協会 業務部 主席 永谷 将哲
	13:00~14:30	C1	一括・個別		SNSマーケティングとは	昨今注目されているSNSにおける販売戦略について学ぶ。	静岡産業大学 経営学部 教授 永田 奈央美
	14:40~16:10	C8	一括・個別		フードテックをめぐる状況	昨今食に関する様々な社会課題が発生する中で、フードテックを活用したビジネスによる課題解決が注目されている。本講義では事例等を通して「フードテック」の基礎を学ぶ。	農林水産省職員
	16:20~17:00	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	「試作品作成実習」と「試作品評価試験」の準備を行う。	
9月24日(木)	10:00~12:00	B5	一括・個別	④	食品表示基礎講座	・2020年4月に完全施行された食品表示法の基礎を学ぶと共に、その後の食品表示の変更点を分かりやすく解説する。 ・食品表示の作成実習を行う。	フード・オフィス・天明 代表 天明 英之
	13:00~14:30	C5	一括・個別		具体例で知ろう!『特許・商標・意匠』	開発した食品や技術をいかにして守るか?特許・商標・意匠とはどんなものか?身近な食品、食品技術・機械などの事例を通して紹介する。	(一社)静岡県発明協会 特許流通アドバイザー 長谷川 和家
	14:40~16:10	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	「試作品作成実習」と「試作品評価試験」の最終準備を行う。	
	16:20~17:00	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	「試作品作成実習」と「試作品評価試験」の最終準備を行う。	
9月29日(水) 10月1日(木) ※9月30日 1日受講	9:00~17:00	D2	一括	①	試作品作成実習Ⅰ	講座を通してブラッシュアップした商品企画書を基に、工業技術研究所の設備を使用しながら試作品を作成する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員 アイウエシカル代表 白瀬まゆ美
10月3日(木) 10月8日(水) ※10月5日 1日受講	9:00~17:00	D3	一括	①	試作品作成実習Ⅱ	講座を通してブラッシュアップした商品企画書を基に、工業技術研究所の設備を使用しながら試作品を作成する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員 アイウエシカル代表 白瀬まゆ美
10月15日(木)	9:00~17:00	D4	一括	①	試作品評価試験	工業技術研究所の設備を使用して、物性(色、硬さ)や保存性(水分活性、pH)、香りなど試作品の特性を評価する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10月20日(水)	9:00~17:00	D5	一括	①	微生物実習Ⅰ	食品の品質管理にとって重要な微生物検査について、一般細菌数、大腸菌群などの検査法を初歩から実習する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10月22日(木)	9:00~14:00	D5	一括	①	微生物実習Ⅱ	微生物実習Ⅰの続きとして計測法や微生物の染色等の技術を習得する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	14:00~16:30	※	一括		グループ活動(成果報告会資料作成)	成果報告会で使用する為の簡単なスライドを作成する。	
10月29日(木)	10:30~12:00	※	一括	⑤	成果報告会最終調整、試食準備 (予備)	・試作品の提供準備を行う ・成果報告会で使用する為の簡単なスライドを作成する。	
	13:00~14:30	※			成果報告会最終調整、試食準備		
	14:40~16:20	※			成果報告会(試食を含む)	各グループが作成した試作品を実際に試食しながら、成果報告会を行う。成果報告後、宮口講師から講評をいただく。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	16:30~17:00	※			閉講式・修了式	講義出席率60%以上の一括受講生を対象に、修了証書の授与を行う。	

※[注1]→「一括」と記載されている講義は一括受講生のみが受講可能です。

※[注2]→静岡県工業技術研究所以外は駐車場のご用意がありませんので、公共交通機関か近隣の有料駐車場をご利用ください。

< 講義会場 >

[注2]

- ① 静岡県工業技術研究所 講堂(静岡市葵区牧ヶ谷2078)
- ② 静岡県産業経済会館 3階第一会議室(静岡市葵区追手町44-1)
- ③ 静岡県産業経済会館 3階 大会議室(静岡市葵区追手町44-1)
- ④ 静岡県立大学 薬学部棟1階 6128教室(静岡市駿河区谷田52-1)
- ⑤ 静岡県立大学 経営情報学部棟3階 4314教室(静岡市駿河区谷田52-1)

申込期限：6月25日(木)



(申込webフォーム)

★申込WEBフォーム：<https://tayori.com/f/foodseminar2026/>

※原則上記webフォームもしくは右側QRコードからご応募ください。

※入力いただいた情報は、本講座の運営用資料としてのみ使用し、
それ以外の目的では使用いたしません。

★**注意点**

申し込み多数の場合は、会場定員を鑑み選考のうえ決定させていただきます。
実習及びグループ活動の**個別受講は出来ません**。
実習等の一部講義は、ご欠席された場合でも後日の録画視聴が出来ません。

★過年度の講座の様子



座学



グループ活動



試作品作成実習



微生物実習



成果報告会



完成した試作品 [注3]

令和7年度総合食品学講座 グループ試作品一覧

「サバジャーキー」(おつまみスナック)、「ベジパフ」(野菜系おやつ)

「Wa treat～わさびとみかん～」(スイーツ)、「だしプレッツォお茶漬け」(お茶漬け)

[注3]掲載範囲の都合上、過年度作成された試作品の一部の写真を掲載しております。