

# 食品関連業界の 未来を担うあなたへ!

開講期間 令和4年7月28日(木)~10月27日(木)

全13日間(実施日14日間) 計26講座

※日程の詳細は裏面をご覧ください。

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 **NEW!!**

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

## 科目

A: 食品加工技術	8講座
B: 食品の安全・安心技術	7講座
C: マーケティング・販売戦略	6講座
D: 実習(微生物検査技術など)	5講座
※グループ活動等	10時間

各科目の詳細は裏面をご覧ください

社会情勢を考慮してweb会議形式での講義とさせていただきます可能性もあります。

- 事前登録で自動車来訪可(静岡県産業経済会館のみ不可)
- お申し込み方法  
WEBフォーム、または裏面「申込書」に  
必要事項をご記入の上FAXにてお申し込みください。

- ・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、指定期間中に講義ビデオを視聴することで、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(TEL054-653-6116)へ  
直接お問合せください。

受講企業  
のべ318社の実績  
平成21年~令和3年一括受講企業数

# 令和4年度 総合食品学講座

一括受講  
35,000円  
(税込)

個別受講  
1講座 3,000円  
(税込)

※12講座以上のお申込みは  
一律35,000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24日(金)

問合せ先 (公財)静岡県産業振興財団 フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター  
TEL054-254-4513

# 講座内容

<b>A1</b> 8/18 <b>食品用乾燥、造粒、濃縮装置等</b>	<b>A2</b> 8/18 <b>食品香料の基礎～開発と応用～</b>	<b>A3</b> 8/25 <b>天然調味料と機能性食品素材の開発</b>
乾燥装置のトップメーカーが、乾燥をはじめ、濃縮、混合、造粒等の各種技術、装置の特徴、機能を概説する。	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。	天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチ及びN-アセチルグルコサミンやアンセリンなどの機能性食品素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介する。
<b>A4</b> 8/25 <b>食べ物の美味しさと調理科学</b>	<b>A5</b> 8/25 <b>レトルト殺菌と食品の安全設計について</b>	<b>A6</b> 9/1 <b>介護食の開発</b>
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、それらに関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。	強力な保存技術であるレトルト殺菌の概要と、商品の設計段階で考慮すべき事故防止策等について概説する。	市場背景、咀嚼や嚥下機能低下時に適した食形態、介護食の基準、製品開発からプロモーション、商流、物流に至るまでを解説する。
<b>A7</b> 9/1 <b>水産加工食品の開発</b>	<b>A8</b> 9/1 <b>冷凍食品の開発</b>	<b>B1</b> 8/4 <b>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</b>
鰹節などの伝統的な水産加工食品について、魚食文化と日本食の視点から解説すると共に、その製造原理について説明する。	冷凍食品を開発する上で知っておかなければならない知識から、各種製造設備の特徴など基礎から応用まで概説する。	静岡県立大学ではフーズ・ヘルスケアオープンイノベーション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を行っている。その実施例について解説する。
<b>B2</b> 9/8 <b>食品の劣化と保存のポイント</b>	<b>B3</b> 9/22 <b>国際規格に基づく衛生管理</b>	<b>B4</b> 9/22 <b>HACCPによる衛生管理の実際</b>
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。	国際的な衛生管理手法であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)を知り、製品の安全性確保について学ぶ。	静岡県内のミニHACCPの実例紹介を通し、HACCPの手順・手法等を学ぶ。
<b>B5</b> 9/29 <b>食品表示基礎講座</b>	<b>B6</b> 9/29 <b>食品の包装技術～ニーズにあった包装設計～</b>	<b>B7</b> 9/29 <b>食品の期限表示の設定について</b>
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。	食品保護、流通、商品価値の向上に必要な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理解する。	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。
<b>C1</b> 7/28 <b>売りやすい商品とは</b>	<b>C2</b> 7/28 <b>マーケティングの原点・商品開発「商品企画書の作成」</b>	<b>C3</b> 8/4 <b>中小企業のためのブランドづくり</b>
東京駅構内の地域産品セレクトショップを運営している立場から、売りやすい商品の特徴などを解説する。	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。	強いブランドは、戦略性と創造性をもってつくりあげるものである。本講義では、食品や中小企業のブランドづくりの方向性を考えていく。
<b>C4</b> 8/4 <b>栄養と健康</b>	<b>C5</b> 8/18 <b>具体例で知ろう!『特許・商標』</b>	<b>C6</b> 9/22 <b>食品工場へのIoT導入</b>
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。	開発した食品や技術をいかにして守るか?特許・商標とはどんなものか?身近な食品、食品技術・機械などの事例を通して紹介する。	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。
<b>D1</b> 7/28 <b>パイロットプラントの紹介&amp;視察</b>	<b>D2</b> 10/4又は10/6 <b>試作品作成実習</b>	<b>D3</b> 10/13 <b>試作品評価試験</b>
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。	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。	工業技術研究所の設備を使用して、物性や水分活性など試作品の特性を評価する。
<b>D4</b> 10/18 <b>微生物実習 I</b>	<b>D5</b> 10/20 <b>微生物実習 II</b>	<b>※</b> <b>グループ活動等</b>
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。	微生物検査技術 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。	試作品作成の為にグループ分けを行い、企画書の検討や作成実習、成果報告会等を行う。

# 日程一覧

※令和4年5月19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。

7/28(木) 工技研①	10:00-10:15	※ 開講式・オリエンテーション	
	10:20-11:20	D1 パイロットプラントの紹介&視察	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	11:20-12:00	C1 売りやすい商品とは	働良品工房 統括マネージャー 白田 さやか氏
	13:00-14:00	C2 マーケティングの原点・商品開発 「商品企画書の作成」	働イワサキ経営 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 巧氏
	14:20-14:50	※ グループ分け・自己紹介	
	15:00-15:50	※ 商品企画書の検討	
	16:00-17:00	※ 商品企画書の発表(10分発表、5分講評)	働イワサキ経営 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 巧氏
8/4(木) 産経会館①	9:30-11:00	C3 中小企業のためのブランドづくり	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎 邦彦氏
	11:10-11:30	※ 商品企画書の修正	
	13:00-14:40	C4 栄養と健康	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 英一氏
	14:50-16:20	B1 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 食品環境研究センター長 若林 敬二氏
8/18(木) 産経会館②	10:00-11:30	C5 具体例で知ろう！『特許・商標』	(一社)静岡県発明協会 特許流通アドバイザー 長谷川 和家氏
	13:00-14:30	A1 食品用乾燥、造粒、濃縮装置等	働大川原製作所 技術二部 部長 飯田 晃弘氏
	14:40-16:20	A2 食品香料の基礎～開発と応用～	高砂香料工業(株) フレーバー企画部長 鈴木 紀生氏
8/25(木) 県大①	10:00-11:40	A3 天然調味料と機能性食品素材の開発	焼津水産化学工業(株) 研究開発部 機能性素材開発G 山本 采佳氏
	13:00-14:40	A4 食べ物の美味しさと調理学	放送大学静岡学習センター 客員教授 新井 映子氏
	14:50-16:30	A5 レトルト殺菌と食品の安全設計について	はごろもフーズ(株) 特命担当 村瀬 輝昭氏
9/1(木) 産経会館③	10:00-11:40	A6 介護食の開発	働マルハチ村松 業務用事業ユニット ゼネラルマネージャー 横詰 昌幸氏
	13:00-14:30	A7 水産加工食品の開発	静岡県水産・海洋技術研究所 開発加工科 主任 高木 毅氏
	14:40-16:20	AB 冷凍食品の開発	東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座 特任教授 鈴木 徹氏
9/8(木) 工技研②	13:00-14:40	B2 食品の劣化と保存のポイント	静岡県工業技術研究所 食品科 主任研究員 長房 秀幸氏・石橋 佳奈氏
	14:50-15:50	※ 中間報告会(10分発表、5分講評)	働イワサキ経営 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 巧氏
	16:00-16:50	※ 試作品作成最終打合わせ	
9/22(木) 県大②	10:00-11:40	C6 食品工場へのIoT導入	ふじのくにロボット技術アドバイザー 長谷川 徹氏
	13:00-14:40	B3 国際規格に基づく衛生管理	東海大学海洋学部水産学科 客員教授 荒木 恵美子氏
	14:50-16:30	B4 HACCPによる衛生管理の実践	(一社)静岡県食品衛生協会 専務理事兼事務局長 遠藤 壽氏
9/29(木) 県大③	10:00-11:40	B5 食品表示基礎講座	フード・オフィス・天明 代表 天明 英之氏
	13:00-14:40	B6 食品の包装技術～ニーズにあった包装設計～	須田産業(株) 営業技術部長 山本 頼史氏
	14:50-16:30	B7 食品の期限表示の設定について	(一財)日本食品分析センター 微生物部 微生物試験課長 太田 順司氏
※10/4(火)又は10/6(木) 工技研③	9:00-17:00	D2 試作品作成実習	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10/13(木) 工技研④	9:00-17:00	D3 試作品評価試験	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10/18(木) 工技研⑤	9:00-17:00	D4 微生物実習Ⅰ	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10/20(木) 工技研⑥	13:00-17:00	D5 微生物実習Ⅱ	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10/27(木) 県大④	10:00-11:40	※ プレゼンテーション最終調整(予備)	
	13:00-14:30	※ プレゼンテーション最終調整、試食準備	
	14:40-16:30	※ 成果報告会(試食を含む)	働イワサキ経営 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 巧氏
	16:40-17:00	※ 修了式	

※10/4(火)、10/6(木)の講義は、どちらか一日受講していただきます。

〈会場〉 県大①-静岡県立大学 一般教育棟1階 2103教室  
 県大②-静岡県立大学 食品栄養科学部2号棟 12109教室  
 県大③-静岡県立大学 食品栄養科学部2号棟 12109教室  
 県大④-静岡県立大学 食品栄養科学部棟2階 5211教室

産経会館-静岡県産業経済会館 3階 第1会議室  
 工技研-静岡県工業技術研究所

(公財)静岡県産業振興財団  
フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター宛  
F A X : 054-253-0019  
WEBフォーム: <https://tayori.com/f/r4-shokuhingaku-entry/>

申込期限: 6月24日(金)

申込日: 令和4年 月 日

## 総合食品学講座 申込書

以下のどちらを受講するのかチェックしてください。

一括受講 個別受講

フリガナ		フリガナ	
会社名		代表者名	
所在地	〒		
業種		資本金	千円
主要取扱品目		従業員数	人

フリガナ		所属部署・役職		年齢
受講者氏名				歳
TEL		メールアドレス		
FAX				
今までに従事した業務・年数				
本講座を知った経緯	1.ホームページ 2.メールマガジン 3.支援機関( ) 4.その他( )			
受講目的				
web会議形式での講座となった場合、講義受信環境(ネット、マイク、カメラ等)が整っていますか。 【 はい ・ いいえ 】				

<個別受講者記入欄>

希望する講座番号	
----------	--

※申し込み多数の場合は、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。

※受講希望者が複数の場合、本申込書をコピーし、一人一枚ご記入ください。

※記載された情報は、総合食品学講座の受講決定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。