

# 30年度「農畜産加工基礎研修」に参加しませんか！

◆主催・開催場所：県立農業大学校

◆対象者：6次産業化や起業活動等を計画されている農業者等  
及び地域の農産加工施設等の専従者

◆研修内容等

○農産加工基礎研修：初めての方は基礎コースから、経験者はレベルに応じたコースから参加できます。講義と実習です。

## 研修の様子

加工は、食品衛生が大事です。

※農大での研修の他、県内の希望する各地域振興局の地域で入門コースを実施しています。  
30年度は、種子島・本土(募集中)の2カ所です。対象地域で参加希望の方は、振興局農政普及課等にご連絡ください。



基礎コースでは、瓶詰め、フィルム包装など基礎技術を実習します。



基礎コース



応用コース



実践コース



応用コースでは、食品分析の方法も学習します。糖度、塩分の値は...



実践コースでは、加工活動のビジョンづくりや経営管理を学びます。実習は味噌加工です。

○畜産加工基礎研修：グリーン・ツーリズム等で畜産加工の体験活動等を計画されている方も参加できます。

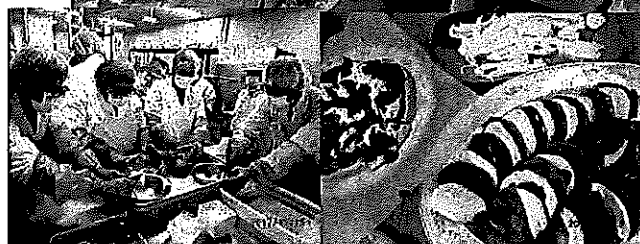
畜肉コース

グリーン・ツーリズムや食品衛生等の講義、実習ではソーセージ、ハム、焼き豚等を加工



乳製品コース

グリーン・ツーリズムや食品衛生等の講義、実習ではチーズやバター、アイスクリーム等



※詳しい研修内容や申込みは、地域振興局農政普及課等にお問い合わせください。



(事務連絡)  
平成30年4月1日

研修担当 各位

鹿児島県立農業大学校農村生活研修課長

平成30年度農村生活研修課主催研修に関する資料について(送付)

このことについて別添のとおり送付します。  
つきましては、下記に留意し、お申し込みくださるようお願いいたします。

記

- 1 研修の申し込みについて  
別紙の研修関係資料に従って申し込んでください。出席者個票の必要な研修については、受講申請書に必ず添付してください。  
※所管の農政普及課等を通じて申し込みして頂きますので、早めに申請書等の提出をお願いいたします。  
なお、申請書等の電子データが必要な場合は、所管の農政普及課等へご相談ください。
- 2 研修を受講する際の注意事項について
  - (1) 食事申し込みの関係上、申し込みは締め切り期日を守ってください。(今年度から食事代が変更になっております。)
  - (2) 当日のキャンセルは、食事代を実費で支払っていただきますので御了承ください。
  - (3) 2日間の研修は原則宿泊になります。
  - (4) 前泊を希望する受講生の方は、連絡がとれるように携帯番号等の記載をよろしくお願いたします。
- 3 受託研修について  
主催研修以外に地域の課題に即した受託研修も受け入れておりますので、ご活用ください。

<連絡先>  
農業大学校農村生活研修課  
担当：海老原  
TEL(099)245-1074