

令和8年度

食品加工支援ラボ加工技術研修会

参加
無料

県産農産物を活用した新たな加工品開発の促進及び
6次産業化を担う人材を育成することを目的とした研修会です

1 果物を使ったゼリーの製造 7/14(火) 13:30~16:00



【講義】
ぶどう果汁の酒石対策技術、
実割れし難いさくらんぼシラップ漬
の製造技術（県開発技術の紹介）
食品加工施設の開設に向けて

【実習】
ぶどう果汁、さくらんぼシラップ漬
を使ったゼリーの製造

2 米粉を使った加工品の製造 8/18(火) 13:30~16:00



【講義】
米粉加工の基礎
米粉を使った麺、パンの製造技術
（県開発技術の紹介）

【実習】
米粉を使った麺、パンの製造

3 さつまいもペーストを使った菓子製造 9/8(火) 13:30~16:00



【講義】
小売店バイヤー経験から考える
商品の取扱い条件

常温流通可能なさつまいも
ペースト加工技術開発（研究内容紹介）

【実習】
さつまいもペーストを使った菓子の製造

4 りんごを使った清涼飲料水の製造 10/27(火) 13:30~16:00



【講義】
直売所巡回から見る加工品売り場づくり
清涼飲料水製造の基礎

【実習】
りんごストレート及び濃縮果汁の製造

5 レトルト殺菌食品製造の基礎 12/1(火) 13:30~16:00



【講義】
加工食品製造における熱殺菌の基礎

【実習】
カレー風味芋煮のレトルトパウチの製造

- 対象者
県産農産物を活用し、商品開発を希望する県内の農業者、
食品製造事業者、食品関係事業者・団体、関係機関等
- 定員 各研修会12名
- 講師 農業総合研究センター食品加工開発部職員
- 会場 山形県農業総合研究センター食品加工支援ラボ（裏面参照）
- 持ち物
食品加工場専用作業衣（または白衣等）、マスク、
筆記用具、飲み物、靴下着用必須

主催／山形県農業総合研究センター



お問合せ



TEL：023-647-3517（食品加工技術相談窓口）

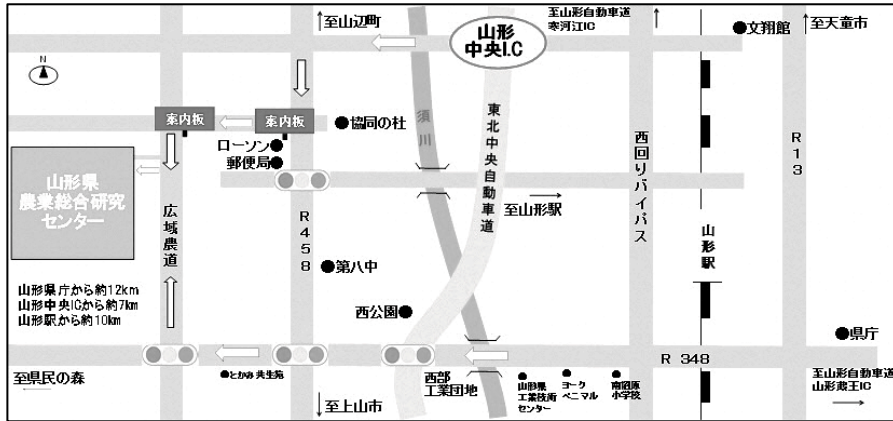
FAX：023-647-3525

MAIL：syokusoudan@pref.yamagata.jp

令和8年度 食品加工支援ラボ加工技術研修会

会場案内

農業総合研究センター食品加工支援ラボ
〒990-2372 山形市みのりが丘6060-27



申し込み方法

受付期間内に下記の申し込みフォームを利用するか、又は参加申込書に記入し
FAX・MAILで送信ください。受付確認後7開庁日程度で参加確認書を送付します。

■参加申し込みフォーム

研修会No.	1	2	3	4	5
申込期間	5/14～7/7	6/18～8/11	7/8～9/1	8/27～10/21	10/1～11/24
申込フォーム URL					

■FAX・MAILの場合（申し込み期間は上記と同じ、切取らずに送信してください）

宛先	FAX:023-647-3525		syokusoudan@pref.yamagata.jp	
参加を希望する研修会	研修会No.		開催日	
所属組織				
参加者氏名				
TEL 緊急時連絡がとれるもの			所在地 (市長村名)	
FAX			MAIL	
自由記載欄 (事前質問など)				

※お申込みいただいた皆様へ

個人情報取扱に関しては、県の規定に従い、安全に保護・管理することに努め、目的（研修参加者名簿作成、同研修会に関わる事務処理、同研修案内）以外に使用しません。

研修会及び食品加工支援ラボの衛生的な運営のため、発熱、咳、腹痛、下痢の症状がある場合は研修会の参加を控えていただきますようお願いいたします。

申込み多数の場合は参加人数・日程を調整させていただきます。また、都合により開催内容に変更が生じる場合がありますので御了承ください。