

令和8年度

むらやま農産加工技術研修会

～食品の殺菌等を学び、安全な食品製造に取り組もう～

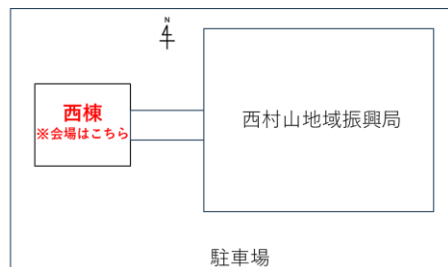
安全な食品を製造・販売するためには、食品の殺菌等を含めた品質管理がとても重要です。殺菌の基礎知識やpH管理といった食品の品質管理について改めて学び直し、安全な食品製造に取り組みましょう。

日時

令和8年7月29日(水) 13:30～15:30

会場

西村山地域振興局 西棟3階 講堂
(寒河江市大字西根字石川西355)



内容

◇講演 (13:40～14:50)

テーマ：「食品の殺菌の基礎」

講師：農業総合研究センター食品加工開発部

生産加工マッチングコーディネーター 堀米信一氏

内容：食品の殺菌方法、微生物について等

◇事例紹介 (14:55～15:25)

事例紹介者：株式会社杉山さくらんぼ園 代表取締役 杉山拓真氏

内容：活動紹介、農産加工における衛生管理や品質管理の取組等



～杉山氏プロフィール～

上山市で、さくらんぼやリンゴなどの果樹栽培と、菓子やゼリー飲料などの加工品製造に取り組んでいる。前職の食品関連業務の経験を生かし、温度管理やpH調整等の徹底した品質管理を行いながら、地域資源を生かした商品づくりに取り組んでいる。



対象

村山地域の農産加工実践者、農産加工に興味がある事業者等

参加費

無料

申込
合せ
先
方
法

別紙「参加申込書」に必要事項を記入の上、7月21日(火)までに最寄りの農業技術普及課担当までお申し込みください。申込フォームからもお申し込みいただけます。

①電話・FAX

②E-mail: murasokako@pref.yamagata.jp

③申込フォーム

村山総合支庁農業技術普及課 佐藤・紺谷 TEL 023-621-8294 FAX023-621-8275

西村山農業技術普及課 樋口 TEL 0237-86-8301 FAX0237-86-8247

北村山農業技術普及課 勝見 TEL 0237-47-8637 FAX0237-55-3239

申込フォームはこちらから→

