

令和7年度
秋田市 6次産業化
農産加工技術研修(初級者コース)

受講者
募集

すぐに役立つ農産加工のノウハウを
まるっと学ぶことができます。

募集要項

- ・対象 秋田市内の農業者および農産加工に関心のある方で全ての研修に参加できる方
- ・定員 10名程度
- ・料金 無料※実習材料費は負担あり
- ・受講回数 全7回(詳細は裏面参照)
- ・研修期間 令和7年8月から令和8年2月まで(各月1~2回程度を予定)

※中級者コースもご用意があります。
ご興味のある方は下記までお問合せください。



きっとあなたも
加工をやって
みたくなる...

場 所

秋田市園芸振興センター会議室および加工研修室
(秋田市仁井田字小中島111番地1)

お申込み
方法

下記必要事項をご記入の上、メールかFAXにてお申し込みください。
申込締切: 令和7年7月17日(木)まで

受講申込

氏名(フリガナ)	()
生年月日 ※保険加入の為	年 月 日 (歳)
職業	
TEL	
住所	(〒)
E-mailアドレス又はFAX番号	
現在栽培している農作物	
現在製造している加工品	
取り組みたい加工品	

お 申 込 み
お 問 い 合 せ

秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当

〒010-8560 秋田市山王一丁目1-1 E-mail: ro-agmn@city.akita.lg.jp
TEL: 018-888-5725 FAX: 018-888-5723

初級者コース研修プログラム

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	時間
1	8/22 (金)	13:30～ 16:30	農作物の1次加工	採取業や届出業種で製造出来る加工法について学ぶ（例：乾燥野菜、塩蔵など）。	実習	3
2	10/3 (金)	13:30～ 16:00	営業許可、HACCPに沿った衛生管理	食品製造において、どのような許可が必要か、またHACCPとはどういったものかなどについて学ぶ。	講座	2.5
3	11/6 (木)	13:30～ 16:30	商品開発の基礎知識	商品を作ろうと思った時にまずは何から考えていったら良いかといったこれから商品作りをしたい方に必要なノウハウについて学ぶ。	講座	3
4	11/7 (金)	9:00～ 12:00	加工方法	真空包装商品（冷蔵保存もしくは冷凍保存）の製造方法について学ぶ。	実習	3
5a	11/26 (水)	13:00～ 16:00	選択・実習	菓子の製造方法について学ぶ。	実習	3
5b	12月	13:00～ 16:00	選択・実習	漬物の製造方法について学ぶ。	実習	3
6	1/14 (水)	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	6次産業化を成功させるために原価や利益を出すための考え方など、計算方法について学ぶ。	講座	2.5
7	2月	13:30～ 16:30	食品表示、栄養成分表示の計算方法	加工品に必須である食品表示の記載方法、栄養成分表示の計算方法を学ぶ。	講座	3

※内容については、予定のため変更となる可能性もあり、お申込みの方には別途お知らせいたします。
 ※中級者コースのご用意もございますので、ご興味のある方は別途お問い合わせください。