

受講企業  
のべ171社の実績  
平成21年~27年一括受講企業数

食品関連業界の

未来を担うあなたへ!



開講期間 平成28年7月14日~10月20日

7/14(※)・21(※)・28(※)・8/4(※)・9(※)・18(※)・25(※)・30(※)・9/8(※)・15(※)・29(※)・10/4(※)または6(※)・13(※)・20(※)

全14日間 原則週1日 30講座

時間 原則10:00~17:10

会場 静岡県立大学、  
静岡県工業技術研究所ほか



定員  
26名

# 総合食品学講座

**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唯一の講座  
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

**科目**

食品加工技術	9講座
食品の安全・安心技術	9講座
マーケティング・販売戦略	6講座
実習 微生物検査技術など	6講座

※詳細は裏面をご覧ください

● 事前登録で**自動車来学可** ※静岡県立大学、静岡県工業技術研究所のみ

● **お申し込み**  
別紙申込書に必要事項を記載の上  
**FAXまたはメールにてお申し込みください**



・出席率60%以上で、当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、開講期間中に当財団内で講義ビデオを視聴することで、単位認定します。(事前予約制)  
・キャリア形成促進助成金(一般職業訓練)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。

一括受講  
35,000円

個別受講  
1講座 3,000円  
※実習等を除く  
※最大35,000円

募集締切  
6月15日まで

問合せ先 (公財) 静岡県産業振興財団フーズ・サイエンスセンター TEL054-254-4513

**A1** 7/23 **天然調味料・機能性素材の  
開発・機能性解析**

天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチについて、及び、機能性(健康食品)素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介します。

**A2** 7/23 **介護食の動向と開発**

市場背景、咀嚼や嚥下機能が低下した方の特徴、介護食の基準におけるスマイルケア食との関係、商流や物流に至るまで解説します。

**A3** 8/9 **日本食を支える  
伝統水産加工食品**

日本の伝統的な水産加工食品である鰹節や練り製品(蒲鉾、なると巻き、黒はんぺんなど)の紹介と製造技術について説明する。

**A4** 8/18 **食品の劣化と保存のポイント  
～品質劣化の要因とその化学～**

食品を加工、保存する際には、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。

**A5** 8/18 **食品の殺菌技術について  
(缶詰と缶詰製造の実際)**

缶詰・レトルト食品の中核技術である殺菌や巻き締め技術を概説し、食品の保存性や安全性を考える。併せて加熱殺菌にまつわる品質ダメージや対策等の事例、体験談等。

**A6** 9/8 **食品の包装技術  
～ニーズにあった包装設計～**

食品保護、流通、商品価値の向上に必要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あわせて理解する。

**A7** 9/8 **食品香料の基礎  
～開発と応用～**

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。

**A8** 9/8 **茶の一般的な紹介及び碾茶、  
紅茶と茶機能性及び新たな利用法**

主として、これから需要がある碾茶、和紅茶製法を紹介し、抹茶食品事例と紅茶の需要も紹介する。

**A9** 9/29 **食べ物の  
おいしさと調理科学**

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。

**B1** 7/28 **食の安全・安心はただか?** **新規**

食品と医薬品の境界線が不明瞭となってきた。食品、医薬品に必要な全臨床試験、いわゆる安全性試験の解説をする。

**B2** 8/18 **環境問題に対する企業の社会的責任  
(食品リサイクル法及び関連制度の概要)**

循環型社会の構造が社会的なテーマであるが、食品製造・加工・販売業者に食品廃棄物の再資源化推進を求めるのが食品リサイクル法である。食品関連業が取り組むべき環境対策全般について説明する。

**B3** 8/25 **食品の新たな  
機能性表示制度について** **新規**

機能性表示食品制度の概要、機能性表示食品の開発の流れ、取組み事例、市場動向等、紹介する。

**B4** 8/25 **食品表示責任者養成講習** **新規**  
無料

食品関連事業者の食品表示に対する自主管理をサポートするため、食品表示責任者を養成する。

**B5** 9/15 **栄養と健康**

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。

**B6** 9/15 **食品の期限表示の  
設定について**

食品の期限表示は、食品の特性に配慮した上で、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。

**B7** 10/20 **食品の非破壊分析法**

食品の非破壊分析法として多く利用されている近赤外分析の基礎と応用を説明する。

**B8** 10/20 **HACCPチャレンジ講習会** **新規**  
無料

消費者に安全な製品を提供するために運用される代表的な衛生・安全管理システムについて、その種類、構成内容及び相互の関連性を紹介する。

**B9** 10/20 **ISO22000とHACCP** **新規**

HACCPを基軸とした食品安全マネジメントシステム規格であるISO 22000:2005の要点と改訂の動向を紹介する。

**C1** 7/14 **マーケティングの原点  
・商品企画** **新規**

商品開発時点で、より売るための情報整理手法を学ぶ。

**C2** 7/14 **知らなきや損する特許・商標の話**

開発した食品や技術を如何にして守るか。特許・商標とはどんなものか、身近な食品、食品機械、食品技術の事例を通して紹介する。

**C3** 7/21 **中小企業のための  
マーケティング** **新規**

小さな企業が、「小規模」をいかに「チカラ」に変え、マーケティングに成功するか。これが本講義のテーマである。

**C4** 7/21 **ブランディング講座①  
「リトルブランド」** **新規**

モノ溢れ、競合過多、情報の氾濫、価値の多様化、変化の加速化の中でビジネスの現状打破を実現する「リトルブランド」を講義する。

**C5** 7/21 **ブランディング講座②  
「ビジネシング」** **新規**

中小企業における「リトルブランド」の構築方法である、経営の5資源に基づくバランス経営「ビジネシング手法」を講義する。

**C6** 9/15 **食品事業の  
海外展開について**

海外市場参入のステップ、輸出手続きの流れ、実務と関連業者、輸出阻害要因と対策、事例、ハラル認証ほか、静岡県海外事務所との取り組み、当会の事業活用策など、事例を交えて説明する。

**D1** 8/4 **微生物検査技術I**

食品衛生管理にとって最も重要な微生物管理について、通常行われる一般細菌数、大腸菌群などの計測法を初歩から実習し、それら計測法を習得するとともに各種微生物検査に応用できる技術を習得する。

**D2** 8/9 **微生物検査技術II**

食品衛生管理にとって最も重要な微生物管理について、通常行われる一般細菌数、大腸菌群などの計測法を初歩から実習し、それら計測法を習得するとともに各種微生物検査に応用できる技術を習得する。

**D3** 8/30 **食品の機器分析実習(GC、LC)**

おいしさや機能性を構成する各種食品成分の分析に用いるガスクロマトグラフ(GC)及び液体クロマトグラフ(LC)について、分析の原理から実際の操作・解析までの基本的な事柄について学ぶ。

**D4** 9/29 **食べ物の特性を  
数値化する調理科学実習**

講義で学んだ内容の中から小麦粉とゲル化剤(寒天・ゼラチン)を題材にして、色とテクスチャーを機器測定で、香りと味を官能評価でそれぞれ数値化する方法を実習する。

**D5** 10/4+10/6 **小型食品加工機器実習**

各種小型食品加工機器を利用し、レトルト食品やペットボトル飲料の製造法を学ぶ。また、電気透析装置による脱塩処理やスプレードライヤーによる液体の粉末化など見学し、食品加工機器への理解を深める。

**D6** 10/13 **食品用濃縮、乾燥、  
造粒装置等実地研修**

乾燥装置のトップメーカーにて、乾燥技術や食品用濃縮、混合、造粒など各種装置の特徴・機能を概説する。また、工場にて各種試験装置や製作途中の実装置の見ながらの解説も行う。

# 【平成28年度 総合食品学講座 日程一覧】

※平成28年5月6日現在予定。やむを得ず講座内容や日程に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

7/14 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	開講式	
	13:00-15:00	<b>C1</b> マーケティングの原点・商品企画	(株)イワサキ経営 マーケティングアドバイザー 宮口巧氏
	15:10-17:10	<b>C2</b> 知らなきゃ損する特許・商標の話	(一社)静岡県発明協会 特許流通アドバイザー 風間泰寛氏
	17:20-19:00	懇親会 ※任意参加	静岡県立大学 食堂
7/21 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>C3</b> 中小企業のためのマーケティング	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎邦彦氏
	13:00-15:00	<b>C4</b> ブランディング講座①「リトルブランド」	(有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月聖司氏
	15:10-17:10	<b>C5</b> ブランディング講座②「ビジネシング」	(有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月聖司氏
7/28 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>B1</b> 食の安全・安心はたげか?	静岡県立大学 地域・産学連携推進室 室長 中嶋圓氏
	13:00-15:00	<b>A1</b> 天然調味料・機能性素材の開発・機能性解析	焼津水産化学工業(株) 開発センター 主任 三ツ石純子氏
	15:10-17:30	<b>A2</b> 介護食の動向と開発	(株)マルハチ村松 開発研究部 部長 橋詰昌幸氏
8/4 <sup>㊦</sup> 工技研	9:00-17:00	<b>D1</b> 微生物検査技術 I	静岡県工業技術研究所 食品科 職員
8/9 <sup>㊦</sup> 工技研	10:30-12:00	<b>A3</b> 日本食を支える伝統水産加工食品	静岡県水産技術研究所開発加工科 上席研究員 小泉鏡子氏
	13:00-17:00	<b>D2</b> 微生物検査技術 II	静岡県工業技術研究所 食品科 職員
8/18 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>A4</b> 食品の劣化と保存のポイント～品質劣化の要因とポイント～	静岡県中小企業団体中央会 アドバイザー 土肥慎吾氏
	13:00-15:00	<b>A5</b> 食品の殺菌技術について(缶詰と缶詰製造の実際)	はごろもフーズ(株) 経営企画室 次長 村瀬輝昭氏
	15:10-17:10	<b>B2</b> 環境問題に対する企業の社会的責任	(一社)静岡県環境資源協会 専務理事 平井一之氏
8/25 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>B3</b> 食品の新たな機能性表示制度について	三生医薬(株) 企画開発部学術課課長 杉浦瑞枝氏
	13:00-16:00	<b>B4</b> 食品表示責任者養成講習	静岡県衛生課食品監視班、(一社)静岡県食品衛生協会
8/30 <sup>㊦</sup> 工技研	10:00-17:00	<b>D3</b> 食品の機器分析実習(GC、LC)	静岡県工業技術研究所 食品科 職員
9/8 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>A6</b> 食品の包装技術～ニーズにあった包装設計～	須田産業(株) 品質管理室営業技術課課長 山本頼史氏
	13:00-15:00	<b>A7</b> 食品香料の基礎～開発と応用～	高砂香料工業(株) フレーバー企画部部長 鈴木紀生氏
	15:10-16:40	<b>A8</b> 茶の一般的な紹介及び碾茶、紅茶と茶機能性及び新たな利用法	カワサキ機工(株) 元顧問 高橋宇正氏
9/15 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:00-12:00	<b>C6</b> 食品事業の海外展開について	(公社)静岡県国際経済振興会 コーディネーター 生嶋仁氏
	13:00-15:00	<b>B5</b> 栄養と健康	静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 新井英一氏
	15:10-17:10	<b>B6</b> 食品の期限表示の設定について	(財)日本食品分析センター JAS審査課 課長補佐 細野真澄氏
9/29 <sup>㊦</sup> 県大 II	10:00-12:00	<b>A9</b> 食べ物のおいしさと調理科学	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井映子氏
	13:00-17:00	<b>D4</b> 食べ物の特性を数値化する調理科学実習	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井映子氏
10/4or6 <sup>㊦</sup> 工技研	※いずれか1日をご受講いただきます 9:00-17:00	<b>D5</b> 小型食品加工機器実習	静岡県工業技術研究所 食品科 職員
10/13 <sup>㊦</sup> 実地研修	13:00-17:00	<b>D6</b> 食品用濃縮、乾燥、造粒装置等実地研修	(株)大川原製作所 専務取締役 脇屋和紀氏
10/20 <sup>㊦</sup> 県大 I	10:30-12:00	<b>B7</b> 食品の非破壊分析法	静岡製機(株) 技術部技術2課 石津裕之氏
	13:00-14:30	<b>B8</b> HACCPチャレンジ講習会	静岡県衛生課食品乳肉衛生班
	14:40-16:50	<b>B9</b> ISO22000とHACCP	東海大学海洋学部 客員教授 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問 荒木恵美子氏 ISO/TC34/SC17国内専門分科会委員
	17:00-17:15	修了式	
	17:20-19:00	懇親会 ※任意参加	静岡県立大学 食堂

〈会場〉 県大 I - 静岡県立大学 はばたき棟3階 第3会議室  
 県大 II - 静岡県立大学 食品栄養科学部棟2階  
 (午前)5212教室 (午後)実習室

工技研-静岡県工業技術研究所 視聴覚室  
 実地研修-(株)大川原製作所  
 ※藤枝駅南口集合、バス移動

## 総合食品学講座 申込書

フリガナ 会社名	-----	代表者名	
住 所	〒	部署名	
		フリガナ 氏 名	-----
業 種	主たる業種: 従たる業種:	TEL	
		FAX	
資 本 金		円	メール
従業員数	常時 臨時 (パート等)	人 人	主要取扱品目

所属部署名・職名	フリガナ 受講者氏名	年齢	最終学歴
	-----	歳	
今まで従事した 業務と年数			
本講座を知った経緯	1 当財団HP    2 商工会議所・商工会    3 中小企業団体中央会 4 DM    5 その他 ( )		
受 講 目 的			
来 学 方 法	公共交通機関 ・ 自動車 (車両ナンバー: )		
<個別受講者> 希望する講座番号を ご記入ください	※実習は個別受講できません。実習をご受講されたい方は、一括受講としてお申し込みください。		