

受講企業
の225社の実績
平成21年～29年一括受講企業数

総合食品学講座

平成30年度

一括受講
35,000円

個別受講
1講座 3,000円
※実習は個別受講不可
※最大35,000円

募集締切

6月22日(金)

食品関連業界の 未来を担うあなたへ!



開講期間 平成30年7月12日(木)～10月25日(木)

● 日程 ※赤色の部分が開講日

7月							8月							9月							10月						
月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
						1			1	2	3	4	5						1	2	1	2	3	4	5	6	7
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31	32	33	34	35
30	31																										

※10/2・10/4…どちらか一方を受講

全14日間 原則週1日 計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
(株)大川原製作所

定員
26名



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

A：食品加工技術	10講座
B：食品の安全・安心技術	8講座
C：マーケティング・販売戦略	6講座
D：実習微生物検査技術など	6講座

※各科目の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

● お申し込み方法
裏面「申込書」に必要事項をご記入の上
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、静岡県産業振興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、指定期間中に講義ビデオを視聴することで、単位認定します。
- ・人材開発支援助成金(一般訓練コース)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県労働局職業安全部職業対策課(TEL054-663-6116)へ直接お問合せください。



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

講座内容

A1 7/19 天然調味料・機能性素材の開発・機能性解析	A2 8/1 日本食を支える 伝統水産加工食品	A3 8/9 食品香料の基礎 ～開発と応用～
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。	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。	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。
A4 8/9 食品素材としての茶の利用	A5 9/6 食べ物のおいさと調理科学	A6 9/20 食品の殺菌技術について (缶詰と缶詰製造の実際) 【県大集中講義対象科目】
古くから食材として使用されてきたお茶。近年の機能性研究の進展により食品素材としての利用範囲は拡大している。茶の歴史と機能性成分を活かした食品への利用について講義する。	食べ物のおい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。	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。
A7 9/27 食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～ 【県大集中講義対象科目】	A8 9/27 介護食の動向と開発 【県大集中講義対象科目】	A9 10/18 食品の非破壊分析法
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合わせて理解する。	市場背景、咀嚼や嚥下機能低下時に適した食形態、介護食の基準、製品開発からプロモーション、商流、物流に至るまでを解説する。	食品の非破壊分析法として多く利用されている近赤外線分析の基礎と応用を解説する。
A10 10/18 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～	B1 7/12 栄養と健康	B2 7/19 食品の機能性表示制度について
食品を加工・保存する際、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。	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。	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、市場動向等を紹介する。
B3 7/19 食品の期限表示の設定について	B4 8/9 HACCPチャレンジ講習会	B5 8/22 ISO22000:2018とHACCP
食品の期限表示は、食品の特性に配慮したうえで、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。	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。	本年6月に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ISO22000が改訂された。改訂のポイントを紹介する。
B6 8/22 食品表示責任者養成講習	B7 9/20 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) 【県大集中講義対象科目】	B8 9/27 食の安全・安心はただか? 【県大集中講義対象科目】
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。	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の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。	食品と医薬品の境界線が不明瞭となっている。食品、医薬品に必要な前臨床試験、いわゆる安全性試験の概要を解説する。
C1 7/12 具体例で知ろう!『特許・商標』	C2 9/20 マーケティングの原点・商品開発 【県大集中講義対象科目】	C3 10/18 中小企業のためのブランドづくり
開発した食品や技術をいかにして守るか。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。	あなたの開発商品は「商品企画」しましたか? マーケティングの原点でもある、売れるための根拠を整理する「商品企画」の手法を学ぶ。	強いブランドは、戦略性と創造性をもってつくりあげるものである。講義では、中小企業のブランドづくりの方向性を考えていく。
C4 10/25 ブランディング講座① 「リトルブランド戦略」	C5 10/25 ブランディング講座② 「ビジネシングメソッド」	C6 10/25 食品事業の海外展開について
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、中小企業の基本戦略である「リトルブランド戦略」を講義する。	新規顧客の獲得はパッケージ。リピートは食品そのもの。顧客は常に新しい味を求めている。味覚戦略からどうビジネスに繋げるかを講義する。	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 7/25 微生物検査技術Ⅰ	D2 8/1 微生物検査技術Ⅱ	D3 8/30 食品の機器分析実習(GC, LC)
食品の品質管理にとって重要な微生物検査について、一般細菌数、大腸菌群などの検査法を初歩から実習する。	前半は講義を通して微生物検査に関する最新情報を学ぶとともに、培地の原理を習得する。後半は微生物検査技術Ⅰの続きとして計測法等の技術を習得する。	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)、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 9/6 食べ物の特性を数値化する	D5 10/2 [※] 10/4 小型食品加工機器実習	D6 10/12 食品用濃縮、乾燥、造粒装置等 (実地研修)
A5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。	各種小型食品加工機器を利用してレトルト食品やペットボトル飲料の製造法を実習するほか、スプレードライヤーによる液体の粉末化などの実演を見学することで、食品加工機器への理解を深める。	乾燥装置のトップメーカーにて、乾燥をはじめ、濃縮、混合、造粒などの各種技術、装置の特徴・機能を概説する。また、これらの試験装置や製作途中の実装置を見ながら解説する。

日程一覽

※平成30年5月現在の予定。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。

7/12(木) 県大①	10:00-12:00	開講式	
	13:00-15:00	B1 栄養と健康	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 英一氏
	15:10-17:10	C1 具体例で知ろう!『特許・商標』	(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	
7/19(木) 県大①	10:00-12:00	A1 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) 研究開発部 鈴木 晶友氏
	13:00-15:00	B2 食品の機能性表示制度について	三生医薬(株) 研究開発部 学術課 五十嵐 くみこ氏
	15:10-17:10	B3 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 技術支援課 課長 若山 裕晃氏
7/25(水) 工技研	9:00-17:00	D1 微生物検査技術Ⅰ	静岡県工業技術研究所 食品科 職員
8/1(水) 工技研	10:30-12:00	A2 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 科長 高木 毅氏
	13:00-17:00	D2 微生物検査技術Ⅱ	(株)高澤品質管理研究所 経営企画室 室長 戸田 政一氏 静岡県工業技術研究所 食品科 職員
8/9(木) 県大②	10:00-12:00	A3 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
	13:00-15:00	A4 食品素材としての茶の利用	静岡県立大学茶学総合研究センター長 特任教授 中村 順行氏
	15:10-16:40	B4 HACCPチャレンジ講習会	静岡県健康福祉部生活衛生局 衛生課 主査 森 大典氏
8/22(水) 県大②	10:00-12:00	B5 ISO22000:2018とHACCP	東海大学 海洋学部 水産学科 客員教授 荒木 恵美子氏
	13:00-16:00	B6 食品表示責任者養成講習	静岡県健康福祉部衛生課、(一社)静岡県食品衛生協会
8/30(木) 工技研	10:00-17:00	D3 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
9/6(木) 県大③	10:00-12:00	A5 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	D4 食べ物の特性を数値化する	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 映子氏
9/20(木) 県大④	10:00-12:00	B7 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)	(一社)静岡県環境資源協会 専務理事 平井 一之氏
	13:00-15:00	C2 マーケティングの原点・商品開発	(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	A6 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) KPBユニットマネージャー 村瀬 輝昭氏
9/27(木) 県大④	10:00-12:00	B8 食の安全・安心はただか?	浜松医科大学 医学部 細胞分子解剖学講座 中嶋 圓氏
	13:00-15:00	A7 食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～	須田産業(株) 営業技術課 課長 山本 頼史氏
	15:10-17:10	A8 介護食の動向と開発	(株)マルハチ村松 開発本部 本部長 橋詰 昌幸氏
10/2又は4 工技研	※いずれか1日をご受講いただけます。 9:00-17:00 D5 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
10/12(金) 実地研修	13:00-17:00	D6 食品用濃縮、乾燥、造粒装置等(実地研修)	(株)大川原製作所 開発部 部長 飯田 晃弘氏
10/18(木) 県大①	10:30-12:00	A9 食品の非破壊分析法	静岡製機(株) 技術部 石津 裕之氏
	13:00-15:00	A10 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～	静岡県ものづくり支援センター 土肥 慎吾氏
	15:10-17:10	C3 中小企業のためのブランドづくり	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎 邦彦氏
10/25(木) 県大①	10:00-12:00	C4 ブランディング講座①「リトルブランド戦略」	(有)ガイダプリューストック 代表取締役 望月 聖司氏
	13:00-15:00	C5 ブランディング講座②「ビジネシングメソッド」	(有)ガイダプリューストック 代表取締役 望月 聖司氏
	15:10-17:10	C6 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 シニアコーディネーター 生嶋 仁氏
	17:15-17:30	修了式	
	17:45-19:00	懇親会 ※任意参加	

〈会場〉 県大①-静岡県立大学 はばたき棟3階 第3会議室
 県大②-静岡県立大学 一般教育棟1階 2107
 県大③-静岡県立大学 食品栄養科学部棟2階 5211・5214
 県大④-静岡県立大学 看護学部棟4階 13411

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	〒	連絡先	部署名	
			フリガナ 氏 名	-----
TEL				
FAX				
メール				
業 種	主たる業種: 従たる業種:			
資 本 金			円	
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. ホームページ 2. メールマガジン 3. 支援機関 () 4. 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。		