

受講企業

の252社の実績
平成21年～30年一括受講企業数

総合食品学講座

令和元年度

一括受講

35,000円
(税込)

個別受講

1講座 3,000円
(税込)

※実習は個別受講不可
※12講座以上のお申込みは
一律35,000円(税込)

申込期限

6月21日(金)

食品関連業界の

未来を担うあなたへ!



開講期間 令和元年7月11日(木)～10月24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	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4							1		1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
29	30	31	26	27	28	29	30	31	23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31	28	29	30	31				

※10/1-3...どちらか一方を受講

全15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
㈱大川原製作所
㈱ヤクルト本社 富士裾野工場

一括受講
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有数の講座
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。

平成30年度
受講生総合評価(アンケートより)
良い…100%
普通…0%
悪い…0%
＜受講生の声＞
・入社1年目に参加したため、食品分野の基礎をすべてとても良かった。
・受講生同士、情報交換などの交流ができた。

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

講座内容

A1 7/11	食品素材としての茶の利用	A2 7/25	食べ物のおいしさと調理科学	A3 8/8	日本食を支える 伝統水産加工食品
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、それらに關係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。		鯉節などの伝統的な水産加工食品について、魚食文化と日本食の視点から解説すると共に、その製造原理について説明する。	
A4 8/22	食品香料の基礎 ～開発と応用～	A5 9/19	食品の殺菌技術について (缶詰と缶詰製造の実際)	A6 9/19	介護食の動向と開発
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。		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の概説し、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、体験談等を解説する。		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。	
A7 9/26	天然調味料・機能性素材の 開発・機能性解析	A8 9/26	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～	A9 10/17	食品の非破壊分析法
天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチ及び機能性(健康食品)素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介する。		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。		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 10/24	食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～	B1 7/11	栄養と健康	B2 7/18	機能性表示食品のシステマティック レビュー(SR)について
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。		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。		静岡県立大学ではフーズ・サイエンスセンターと協力して、主に県の特産食品の機能性をSRを用いて評価し、機能性表示食品の開発を行っている。その実施例について解説する。	
B3 8/22	HACCPチャレンジ講習会	B4 8/22	ISO22000:2018とHACCP	B5 9/5	食品表示基礎講座 ～食品表示法対策～
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。		2018年、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。HACCPの基本と改訂のポイントを紹介する。		2020年4月に完全施行される食品表示法について、従来基準からの変更点を中心に食品表示の基本ルールについて分かりやすく解説する。	
B6 9/19	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)	B7 9/26	食の安全・安心はただか？	B8 10/17	食品の期限表示の設定について
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。		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。	
C1 7/18	ブランディング講座① 「HIメソッド」	C2 7/18	ブランディング講座② 「リトルブランド戦略」	C3 7/25	マーケティングの原点・商品開発 「商品企画書の作成」
売上の8割は心の状態が作る時代。どういう気持ちでサービスや商品を提供すると結果が出るのかという考え方や方法を講義する。		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、中小企業の戦略例としての「リトルブランド戦略」を講義する。		商品開発の際に必要な商品企画書の作成。今回の講座では、商品企画書の作成をワークで体験する。	
C4 10/17	中小企業のための 食のブランドづくり	C5 10/24	具体例で知ろう！ 『特許・商標』	C6 10/24	食品事業の海外展開について
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。本講義では、食品や中小企業のブランドづくりの方向性を考えていく。		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、食品技術・機械などの事例を通して紹介する。		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、輸出障害要因と対策、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 8/6	微生物検査技術Ⅰ	D2 8/8	微生物検査技術Ⅱ	D3 8/29	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 9/12	乳製品工場見学	D5 10/1・3	小型食品加工機器実習	D6 10/8	食品用乾燥、造粒、濃縮装置等 (実地研修)
ISO9001・14001の認証とHACCP承認を取得している乳製品工場にて、培養・調合・充填工程の見学等を行う。		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、スプレッ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、造粒等の各種技術、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。	

日程一覧

※令和元年5月時点の予定です。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。

7/11(木) 県大①	10:00-11:00		開講式	
	11:00-12:00		講演『バリ勝男クン。に秘めた私たちの挑戦』	シーラック(株) 代表取締役 望月 洋平氏
	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	A1	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 中村 順行氏
	17:30-19:00		懇親会※任意参加	
7/18(木) 県大①	10:30-12:00	B2	機能性表示食品のシステマティックレビュー(SR)について	静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二氏
	13:00-15:00	C1	ブランディング講座①「Hiメソッド」	(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	C2	ブランディング講座②「リトルブランド戦略」	(有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司氏
7/25(木) 県大②・①	10:00-12:00	A2	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
	13:00-16:00	C3	マーケティングの原点・商品開発「商品企画書の作成」	㈱イワサキ経営 マーケティングアドバイザー 宮口 巧氏
8/6(火) 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
8/8(木) 工技研	10:00-12:00	A3	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 開発加工科長 高木 毅氏
	13:00-17:00	D2	微生物検査技術 II	㈱高澤品質管理研究所 経営企画室 戸田 政一氏 静岡県工業技術研究所 食品科職員
8/22(木) 県大③	10:00-12:00	B3	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
	13:00-15:00	B4	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
	15:10-17:10	A4	食品香料の基礎 ～開発と応用～	高砂香料工業(株) フレーバー企画部長 鈴木 紀生氏
8/29(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
9/5(木) 県大③	13:00-16:00	B5	食品表示基礎講座～食品表示法対策～	フード・オフィス・天明 代表 天明 英之氏
9/12(木) 工場見学	10:00-13:30	D4	乳製品工場見学	㈱ヤクルト本社 富士裾野工場
9/19(木) 県大④	10:00-12:00	A5	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
	13:00-15:00	B6	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
	15:10-17:10	A6	介護食の動向と開発	㈱マルハチ村松 開発本部長 橋詰 昌幸氏
9/26(木) 県大④	10:00-12:00	A7	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 戸石 千広氏
	13:00-15:00	B7	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
	15:10-17:10	A8	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 アドバイザー 土肥 慎吾氏
10/1又は3 工技研	9:00-17:00	D5	小型食品加工機器実習 ※どちらか一日をご受講いただきます。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10/8(火) 実地研修	13:00-17:00	D6	食品用乾燥、造粒、濃縮装置等(実地研修)	㈱大川原製作所 開発部長 飯田 晃弘氏
10/17(木) 県大②	10:00-12:00	C4	中小企業のための食のブランドづくり	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎 邦彦氏
	13:00-15:00	B8	食品の期限表示の設定について	(一財)日本食品分析センター 微生物部 技術試験課長 若山 裕晃氏
	15:10-16:40	A9	食品の非破壊分析法	静岡製機(株) 技術部 石津 裕之氏
10/24(木) 県大①	10:00-12:00	A10	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 営業技術課長 山本 頼史氏
	13:00-15:00	C5	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 長谷川 和家氏
	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3階 2309
 県大③-静岡県立大学 一般教育棟1階 2107
 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
 実地研修-㈱大川原製作所
 工場見学-㈱ヤクルト本社 富士裾野工場
 ※実地研修と工場見学は、会場最寄駅集合後、貸切バスで移動します。

(公財)静岡県産業振興財団
フーズ・サイエンスセンター宛
FAX: 054-253-0019
メール: newfoods@ric-shizuoka.or.jp

申込期限: 6月21日(金)
申込日: 令和元年 月 日

総合食品学講座 申込書

以下のどちらを受講するのかチェックしてください。

一括受講 個別受講

フリガナ		フリガナ	
企業名		代表者名	
住所	〒		
業種	主たる業種:	従業員数	常時: 人
	従たる業種:		臨時(パート等): 人
主要取扱品目		資本金	円

フリガナ		所属部署・役職	年齢	最終学歴
受講者氏名			歳	
TEL		メールアドレス		
FAX				
今までに従事した業務・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				

<個別受講者記入欄> ※実習は個別受講できません。受講したい方は一括受講をお申し込みください。

希望する講座番号	
----------	--

※申し込み多数の場合は、選考のうえ決定させていただきます。
※受講希望者が複数の場合、本申込書をコピーし、一人一枚ご記入ください。
※記載された情報は、総合食品学講座の受講決定用資料としてのみ使用し、それ以外の目的では使用いたしません。