

受講企業
の299社の実績
平成21年～令和2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 令和3年7月15日(木)～10月21日(木)

● 日程 ※赤色の部分が開講日

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

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

9月						
月	火	水	木	金	土	日
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

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

全14日間(実施日15日間) 計30講座

時間 原則10:00～17:10

会場 静岡県立大学
静岡県産業経済会館
静岡県工業技術研究所

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 9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) 5講座

※各科目の詳細は裏面をご覧ください

※社会情勢を考慮してweb会議形式での講義とさせていただきます。

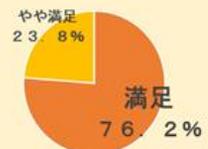
● 事前登録で自動車来訪可(静岡県産業経済会館のみ不可)

● お申し込み方法

WEBフォームまたは裏面「申込書」に
必要事項をご記入の上FAX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。

令和2年度 受講者アンケートより
受講生の総合評価



令和3年度 総合食品学講座

一括受講
35,000円
(税込)

個別受講
1講座 3,000円
(税込)

※12講座以上のお申込みは
一律35,000円(税込)

申込期限
6月25日(金)

問合せ先 (公財)静岡県産業振興財団 フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター
TEL054-254-4513

講座内容

A1 7/29	日本食を支える伝統水産加工食品	A2 7/29	食品素材としての茶の利用	A3 8/5	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～
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。		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素を探り、その制御方法を学ぶ。	
A4 9/16	食品の殺菌技術について (缶詰と缶詰製造の実際)	A5 9/16	食品香料の基礎 ～開発と応用～	A6 9/22	天然調味料・機能性食品素材の 開発・機能性解析
缶詰・レトルト食品の中核技術である殺菌や巻き縮めの技術を概説し、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、体験談等を解説する。		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。		天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチ及びN-アセチルグルコサミンやアンセリンなどの機能性食品素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介する。	
A7 9/22	介護食の動向と開発	A8 10/21	食品の加熱操作と加熱による 食品の物性変化	A9 10/21	食品用乾燥、造粒、濃縮装置等
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。		食品の加熱操作の特徴について紹介するとともに、加熱によって起こる食品の変化について物性や嗜好性の面から考える。		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。	
A10 10/21	食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～	B1 7/15	機能性表示食品のシステムティック レビュー(SR)について	B2 7/29	栄養と健康
食品保護、流通、商品価値の向上に必要な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理解する。		静岡県立大学ではフーズ・ヘルスケアオープンイノベーション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。		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。	
B3 8/5	環境問題と企業責任 (食品リサイクル法など)	B4 8/26	食の安全・安心はただか？	B5 9/2	HACCPチャレンジ講習会
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。(循環型社会構築のための「企業の社会的責任」の概要など)		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。		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。	
B6 9/9	食品微生物概論	B7 9/9	食品の期限表示の設定について	B8 9/16	ISO22000:2018とHACCP
我が国の食中毒事例発生状況をもとに主な食中毒菌の性状及び微生物検査に使用する培地の原理を習得する。		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。		ISO 22000:2018はHACCPを骨格とした食品安全マネジメントシステム規格である。2018年の改訂およびHACCPのポイントを紹介する。	
B9 9/22	食品表示基礎講座 ～基準の読み方と最新情報～	C1 7/15	中小企業のためのブランドづくり	C2 7/15	食品事業の海外展開について
食品表示基準の読み方と重要ポイントを学ぶとともに、食品表示の新しい動きを分かりやすく解説する。		強いブランドは、戦略性と創造性をもって作り上げるものである。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。		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。	
C3 8/5	具体例で知ろう！『特許・商標』	C4 8/26	ファン創造戦略 「インフォブランディング」	C5 9/2	マーケティングの原点・商品開発 「商品企画書の作成」
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。		既存の商品も新しい商品もパワーアップさせ、WebやSNSを活用してファンを作り上げるブランディング戦略の講義。		商品開発に取り掛かる前に、必ず必要になるのが「商品企画書」。売れる確率の高い商品にするための「情報設計」を学ぶ。	
G6 9/9	DXがもたらす社会変革と 現場でのテクノロジー活用	D1 8/19	IoT支援事例の紹介と 推進ラボの見学	D2 9/28・30・10/5	小型食品加工機器実習
デジタル技術が、ビジネスや社会、人々の生活に非常に大きな変化をもたらしている。富士通の取り組み事例を中心に説明する。		静岡県IoT推進ラボに展示中の様々なIoT導入ツールや工業技術研究所の支援事例を見学し、IoT導入への理解を深める。		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。	
D3 9/28・30・10/5	食品の機器分析実習 (LC,GC)	D4 10/12	微生物検査技術Ⅰ	D5 10/14	微生物検査技術Ⅱ
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液体クロマトグラフ(LC)およびガスクロマトグラフ(GC)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。		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。		微生物検査技術Ⅰの続きとして計測法や微生物の染色等の技術を習得する。	

日程一覧

※令和3年5月21日時点の予定です。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。

7/15(木) 県大①	9:40-9:55	開講式	
	10:00-12:00	C1	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
	13:00-15:00	C2	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 アドバイザー 生嶋 仁氏
	15:10-16:40	B1	機能性表示食品のシステムティックレビュー(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
7/29(木) 産経会館①	9:40-11:40	A1	日本食を支える伝統水産加工食品 静岡県水産・海洋技術研究所 開発加工科長 小泉 鏡子氏
	12:40-14:40	A2	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
	14:50-16:50	B2	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
8/5(木) 産経会館②	10:00-12:00	A3	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～ 静岡県工業技術研究所 主任研究員 長房 秀幸氏・石橋 佳奈氏
	13:00-15:00	B3	環境問題と企業責任(食品リサイクル法など) (一社)静岡県環境資源協会 専務理事 平井 一之氏
	15:10-16:40	C3	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
8/19(木) 工技研	14:30-16:30	D1	IoT支援事例の紹介と推進ラボの見学 静岡県工業技術研究所 機械電子科長 赤堀 篤氏
8/26(木) 県大②	10:00-12:00	C4	ファン創造戦略「インフォブランディング」 (有)ヴァダブリューストーク 代表取締役 望月 聖司氏
	13:00-15:00	B4	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 技術補佐員 中嶋 園氏
9/2(木) 産経会館②	10:00-12:00	C5	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 駿河増城情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧氏
	13:00-15:00	B5	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 吉田 綾子氏
9/9(木) 県大②	10:00-12:00	C6	DXがもたらす社会変革と現場でのテクノロジー活用 富士通㈱ サステナブルシティ事業部 シニアマネージャー 秋野 陽太郎氏
	13:00-15:00	B6	食品微生物概論 ティ・エム・イノベーションラボ 代表 戸田 政一氏
	15:10-17:10	B7	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 微生物試験課長 太田 順司氏
9/16(木) 産経会館②	9:40-11:40	A4	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㈱ 特命担当 村瀬 輝昭氏
	12:40-14:40	B8	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
	14:50-16:50	A5	食品香料の基礎 ～開発と応用～ 高砂香料工業㈱ フレーバー企画部長 鈴木 紀生氏
9/22(木) 産経会館②	9:40-11:40	A6	天然調味料・機能性食品素材の開発・機能性解析 焼津水産化学工業㈱ 研究開発部 調味料開発G 田中 翔大氏
	12:40-14:40	B9	食品表示基礎講座～基準の読み方と最新情報～ フード・オフィス・天明 代表 天明 英之氏
	14:50-16:50	A7	介護食の動向と開発 ㈱マルハチ村松 業務用事業ユニット ゼネラルマネージャー 橋詰 昌幸氏
※9/28(火)-9/30(木)-10/5(火) 工技研	10:00-15:00	D2	小型食品加工機器実習 静岡県工業技術研究所 上席研究員 渡瀬 隆也氏
	10:00-17:00	D3	食品の機器分析実習(LC,GC) 静岡県工業技術研究所 上席研究員 淺沼 俊倫氏・松野 正幸氏
10/12(火) 工技研	9:00-17:00	D4	微生物検査技術Ⅰ 静岡県工業技術研究所 主任研究員 袴田 雅俊氏
10/14(木) 工技研	13:00-17:00	D5	微生物検査技術Ⅱ 静岡県工業技術研究所 主任研究員 袴田 雅俊氏
10/21(木) 県大①	10:00-12:00	A8	食品の加熱操作と加熱による食品の物性変化 静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 下山田 真氏
	13:00-14:30	A9	食品用乾燥、造粒、濃縮装置等 ㈱大川原製作所 開発部長 飯田 晃弘氏
	14:40-16:40	A10	食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～ 須田産業㈱ 営業技術部長 山本 頼史氏
	16:50-17:10		修了式

※9/28(火)、9/30(木)、10/5(火)の3日間の2講座のうち、3グループに分かれて各日程を受講していただきます。

〈会場〉 県大①-静岡県立大学 経営情報学部棟 2階 4213講義室
県大②-静岡県立大学 看護棟 4階 13411講義室
工技研-静岡県工業技術研究所

産経会館①-静岡県産業経済会館 3階 大会議室
産経会館②-静岡県産業経済会館 3階 第1会議室

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	
会社名		代表者名	
所在地	〒		
業種		資本金	千円
主要取扱品目		従業員数	人

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				
web会議形式での講座となった場合、講義受信環境(ネット、マイク、カメラ等)が整っていますか。 【 はい ・ いいえ 】				

<個別受講者記入欄>

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。