

平成25年度
総合食品学講座
御案内

期間:平成 25 年 7 月 30 日(火)~平成 25 年 10 月 30日(水)

場所:静岡県立大学、静岡県工業技術研究所 ほか

- ◎ 消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材を育成します。
- ◎ 食品製造・販売では幅広い知識（農学・工学・薬学・栄養学・経済学・デザイン）が必要とされますが、それらを総合的に学ぶ講座はありませんでした。
- ◎ ここでは、食品原料から消費者対応まで、食品関連企業が必要とする知識を講義及び実習を通じて総合的に学びます。
- ◎ 本講座は、平成 20 年度に国の委託事業として行った総合食品学講座を基本的に引き継ぎ、平成 21 年度からは地方で行う自立化事業として開催しています。
- ◎ 本講座の受講に当たりましては、「キャリア形成促進助成金(一般型訓練)」の給付を受けられる場合があります。
詳細につきましては、厚生労働省静岡労働局職業安定部職業対策課(分室) (TEL054-653-6116) までお問い合わせください。

みなさまのご応募を心よりお待ちしております。

募 集 概 要

- 【目 的】：消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材育成を目的として本講座を開催します。
- 【申込資格】：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）における生産現場の管理者や新商品開発に従事する技術者、研究開発者等
（ここでいう中小企業とは、中小企業基本法第二条第一項で定めるものをいいます。）
※ 上記以外の企業の方については、個別に講座を受講いただくことが可能です。
例：製造業の場合、資本金3億円以下の企業並びに常時使用する従業員300人以下の企業
小売業の場合、資本金5千万以下の企業並びに常時使用する従業員数50人以下の企業
- 【日 程】：平成25年7月30日（火）から平成25年10月1日（火）の期間中、原則として火曜日と木曜日に関講（全86時間）
○講義（8日間）・・・午前10時00分～午後5時15分
○実習（7日間）・・・午後1時00分～午後5時00分
実習につきましては、場合によっては延期または中止になることもございます。
○閉講式・・・10月30日（水）午後（予定）当日は、特別講義も予定しております。
※ 7月31日、9月24・26日の実習は午前9時00分～午後5時00分に行います。
※ 9月24・26日の実習は、2日間のうちいずれか1日のみ受講していただきます。なお、各受講生の実習日は、主催者側で決定させていただきますことをご了承ください。
（指定の日に都合がつかない場合は、事務局までご相談ください。）
※ 「13 真空調理による食品加工」の講義は、「31 商品開発実習Ⅱ（真空調理実習）」とセットになっており、全部受講の方のみの受講となります。
※ 「1 静岡県・静岡市地域結集型プログラムの最新情報」は個別受講も可能であり、受講料は無料です。
- 【会 場】：静岡県立大学、静岡県工業技術研究所 ほか
- 【定 員】：26名
申し込み状況によっては、個別受講に移っていただく場合もございます。
- 【受 講 料】：35,000円（税込）
個別受講料（実習を除く）については、1講座につき3,000円（税込）
※実習は、『講義日程・科目一覧表』の網掛け部分です。
なお、1名で複数の講座を個別受講する場合、受講料の上限は35,000円です。
- 【修了証書】：出席率70%以上（出席率60%以上で補講を受けることで出席率70%を満たす場合を含む）の受講生に、静岡県立大学学長及び当財団理事長の認定による修了証書を交付します。
- 【申込締切】：平成25年6月25日（火）必着
※ 申込状況により、6月25日（火）より前に締め切らせていただく場合がございますので、お早めにお申し込みください。
- 【申込方法】：下記申込書に所定事項を記入の上、FAX又はメールでお申し込みください。
（7月初旬に、受講者決定の通知及び受講料の請求書を送付します。）
- 【申 込 先】：公益財団法人静岡県産業振興財団 フーズ・サイエンスセンター
フーズ・サイエンスプロジェクト推進スタッフ（担当：大橋）
〒420-0853 静岡市葵区追手町44-1 静岡県産業経済会館2F
TEL 054-254-4513 FAX 054-253-0019
E-mail newfoods@ric-shizuoka.or.jp

平成25年度 総合食品学講座 講義日程・科目一覧表

開催日	時間帯	テーマ名	内 容	講 師	開催場所
7月30日	火 9:00～17:00	27 微生物検査技術Ⅰ	食品衛生管理にとって最も重要なことは微生物管理である。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。	静岡県工業技術研究所 食品科職員	静岡県工業技術研究所
8月1日	木 13:00～17:00	28 微生物検査技術Ⅱ		静岡県工業技術研究所 食品科職員	静岡県工業技術研究所
8月8日	木 13:00～17:00	30 商品開発実習Ⅰ (油脂を利用した食品開発)	これまでに開発された機能性油脂の特徴を活用したマーガリンや洋菓子などを試作し、製造技術を修得する。	株式会社「オイルミルズ 加工油脂開発研究所」所員	静岡県男女共同参画センターあざれあ 3F生活関連実習室
8月20日	火 10:00～12:00	1 静岡県・静岡地域域集型プログラムの最新情報	平成21年1月から本年12月までの5年間を研究期間とする、「静岡発 世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発」の課題名で取り組んでいる本プログラムの事業成果などの最新情報を提供する。	テーマ1: 静岡県立大学 食品栄養環境科学研究所 特任教授 中村 順行 氏 テーマ2: 静岡県工業技術研究所 研究調整監 望月 一男 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 13:00～15:00	2 缶・レトルト食品の製造技術について	缶詰、レトルトパウチ、無菌充填製品の製造において重要な役割を果たす殺菌、除菌の科学を理解し、その製造技術に関する知識を修得する。	株式会社ニッセー 元顧問 服部 孝雄 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 15:15～17:15	3 お茶の製造加工ポイントとその機能性及び新たな利用法	味や香りの形成に重要な役割にあるブランチングや揉乾工程等の科学的意義を理解し、その製造技術を修得すると共に、機能性や新たな利用法について学ぶ。	カワサキ機工株式会社 元顧問 高橋 正正 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
8月22日	木 10:00～12:00	4 水産練り製品の製造のポイント	蒲鉾やなると巻き等の食感形成に重要な役割を果たす魚肉タンパク質の科学を理解し、その製造技術に関する知識、ポイントを修得する。	東海大学海洋学部 特任教授 加藤 登 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 13:00～15:00	5 天然調味料製造と利用のポイント	農畜水産物からエキスを抽出、精製、濃縮などの調味料化技術及びそれぞれの特性を活かす利用技術を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 開発本部 開発センター 係長 奥川 高康 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 15:15～17:15	6 経節製造の歴史と未来 ～世界に羽ばたく日本食～	日本食文化の変遷の中で、1300年以上の歴史を持つと言われる経節について、その伝統製法と現在の製法、将来への可能性を紹介する。	株式会社新丸正 開発室 課長 佐野 英一郎 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
8月27日	火 10:00～12:00	7 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、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。	公益財団法人静岡県産業振興財団 アス・サイエンスセンター 地域集結推進室 技術員 土肥 慎吾 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 13:00～15:00	8 フレーバー(食品香料)の食品開発での役割を技術及び市場より整理	フレーバーは消費者が嗜好性を商品選択する重要な要素としており、そのニーズを満たす役割を担っています。その技術を主に市場性も含め説明します。	福知香料株式会社 フレーバー事業本部 シニアアドバイザー 佐野 公平 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 15:15～17:15	9 食品の包装技術～ニーズにあった包装設計～	食品保護、流通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。	須田産業株式会社 品質管理室 営業技術課 課長 山本 朝史 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
8月29日	木 10:00～12:00	10 海産物由来機能性素材の科学と機能	食品加工副産物等を活用した機能性食品素材探し、素材化技術、素材の応用製品開発までの考え方を紹介し、機能性食品開発の実験を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 開発本部 開発センター 係長 柴田 歌菜子 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 13:00～15:00	11 サプリメントの開発	健康食品産業の動向や課題、健康食品の形状や製剤開発方法、製造方法、及び品質管理体制を総合的に学ぶ。	株式会社日本予防医学研究所 健康食品開発部 部長 菊池 洋 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 15:15～17:15	12 嚥下・咀嚼困難者向け食品の開発	咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者の食生活の特徴と高齢者用食品の開発方法を学ぶ。	株式会社マルハチ村松 営業本部 マーケティング部 主任 近石 圭吾 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月3日	火 10:00～12:00	13 真空調理による食品加工	生あるいはあらかじめ熱処理した食材を、調味液と一緒に専用フィルムにつめ、真空パックして加熱処理する調理法の特徴と新商品開発方法を学ぶ。	株式会社いちまる 取締役食品事業本部長 本多 真 氏	株式会社いちまる
	火 13:00～17:00	31 商品開発実習Ⅱ (真空調理実習)	産学で履修した真空調理技術について、実際の調理や製造現場の視察を通じてさらに理解を深める。	株式会社いちまる 取締役食品事業本部長 食品事業本部長 秋山 衛 氏	株式会社いちまる
9月5日	木 10:00～12:00	14 米および米粉の特性と活用	日本人の主食である米は、粒体では飯や餅などに、粉体では和菓子やパンなどに加工される。米の成分特性と粒体または、粉体、および近年開発されたペーストでの加工におけるポイントについて理解する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 映子 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 13:00～15:00	15 静岡県内の6次産業化による新商品開発事例	静岡県内の先進事例を題材に、農林漁業者自らが加工、流通、販売する取組や、農林漁業者と中小企業者が連携して、新しい商品やサービスを開発・販売する取組などの6次産業化による新商品開発について学ぶ。	静岡県マーケティング推進課 6次産業推進班 班長 勝地 孝則 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 15:15～17:15	16 食品の非破壊分析法～近赤外分光分析を中心に～	近赤外線を用いた何故非破壊分析ができるのかを説明し、近赤外分光法を用いた定量分析実用例、定性分析実用例等について説明いたします。	ヤスマ株式会社 静岡商品開発部 部長 渡部 昭彦 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月10日	火 10:00～12:00	17 食品の流通における安全・安心	BSE問題以来、消費から生産へのトレーサビリティが重視され、すでに様々な取り組みがなされている。それらの現状や利用するための考え方を学ぶ。	東海大学 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 教授 荒木 恵美子 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 13:00～15:00	18 異物混入対策にどう取り組むか?	異物混入は原料から、流通まであらゆる過程で発生する可能性がある。人に危害を及ぼす異物はきわめて少ないが、自主回収につながるやすいだけに、品質管理上の問題としてとらえている。混入の可能性のある異物について、その発生源を防ぐという観点から混入防止策について説明します。	環境生物コンサルティング・ラボ 代表 平尾 素一 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 15:15～17:15	19 食品リサイクル法及び関連制度の概要	循環型社会構築のために制定された食品リサイクル法、容器包装リサイクル法(識別表示の義務法)の理解とリサイクル技術について学ぶ。	一般社団法人静岡県環境資源協会 専務理事 平井 一之 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月12日	木 10:00～12:00	20 潜在顧客の創造	もの溢れ時代の商品開発は、製品発想から顧客発想へと捉え方を逆にする必要があります。そのためには、ブランディングやパッケージングなどを中心に出口戦略から潜在顧客を創造することを学ぶ。	有限会社グイ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 13:00～15:00	21 知って得する特許・商標の知識	特許権、商標権等の産業財産権は自社の技術、信用を守るために必要であり、また他社の動向を探る上においても有用な情報となる。産業財産権を中心とした知的財産権の基礎的な内容について学ぶ。	吉川国際特許商標事務所 所長 吉川 晃司 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	木 15:15～17:15	22 消費者から支持される商品づくり	「お客様の買いたいと思う商品は何か」消費者の目線からのスーパーマーケットの取り組み方の具体的な事例を紹介し、実践的なマーケティング学として学ぶ。	こだわりの味協同組合 代表理事 富永 昌良 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月17日	火 10:00～12:00	23 食品工場の衛生管理システムの紹介	HACCP、ISO22000やポジティブリストなどの安全性に係わる制度、内容について理解する。	一般財団法人食品環境検査協会 清水専務理事 理事・所長 若澤 満 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 13:00～15:00	24 食品安全および食品衛生法と食品の品質保証	食品安全は食品品質保証の最重要課題であり、それには食品衛生法の遵守が不可欠である。食品企業の品質保証と食品衛生法に関して概説する。	公益財団法人油脂検査協会 参与 新保 喜久雄 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
	火 15:15～17:15	25 栄養と生活習慣病	生活習慣病の定義、発症機序および予防や治療に有効な食品や栄養素、食生活等の話について総合的に学習する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 新井 英一 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月19日	木 13:00～17:00	26 トренд分析演習	商品開発には、世の中の流れ(流行)などに敏感でなくてはなりません。消費者の視点とビジネスの視点の違いを知ることによって、顧客目線の製品、商品を開発する意識を学ぶ。	有限会社グイ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司 氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月24日	火 9:00～17:00	29 小型食品加工機器実習	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、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。	静岡県工業技術研究所 食品科職員	静岡県工業技術研究所
9月26日	木 9:00～17:00				
10月1日	火 13:00～17:00	32 工場管理技術実習	食品機械メーカーを見学し、食品機械についての知識を修得する。また、機械製作現場の見学を通じて機械製造工程について学ぶ。	株式会社大川原製作所 取締役 開発本部長 脇屋 和紀 氏	株式会社大川原製作所

FAX 054-253-0019

申込締切：平成25年6月25日（月）必着

E-mail newfoods@ric-shizuoka.or.jp

平成25年度 総合食品学講座 申込書（社会人枠用）

フリガナ 会社名			代表者名	
			部署名	
住 所	〒	連絡先	フリガナ 氏 名	
			TEL	
業 種	主たる業種： 従たる業種：		FAX	
資本金	円		E-mail	
従業員数	常時 人 臨時(パート等) 人	主要取扱品		

所属部署名・職名	フリガナ 受講者氏名	年齢	最終学歴
		歳	
今まで従事してきた 業務とその年数			
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 す る 目 的			
個別受講を希望する場 合は、希望する講座番号 (1~12、14~25 のみ)を右の欄に記入し てください。			

※応募者複数の場合は、本申込書を適宜コピーの上、ご使用ください。

※申込状況により、6月25日（火）より前に締め切らせていただく場合がございますので、お早めにお申し込みください。

※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。