

受講企業
のべ142社の実績
平成21年～26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27年7月30日～10月29日

7/30Ⓢ・8/4Ⓢ・6Ⓢ・18Ⓢ・27Ⓢ・9/1Ⓢ・3Ⓢ・10Ⓢ・17Ⓢ・29Ⓢ・10/1Ⓢまたは6Ⓢ・8Ⓢ・15Ⓢ・22Ⓢ・29Ⓢ

全15日間 原則週1日 34講座

時間 10:00～17:10

※ 8/4Ⓢ・10/1Ⓢ・10/6Ⓢは9:00～

9/17Ⓢは13:00～

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

伝統食品製造技術

3講座

食品加工技術

9講座

食品の安全・安心技術

9講座

詳細は裏面をご覧ください

マーケティング

3講座

事業促進・支援

4講座

実習 微生物検査技術など

6講座

● 一括受講者は事前登録で自動車来学可 ※工場見学は除く

● 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

平成26年度 受講者アンケートより

受講生の総合評価



よい・非常によい

100%

・出席率70%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
※実習を除く
※最大35,000円

募集締切

6月19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 茶の一般的な紹介及び製茶加工ポイントと機能性及び新たな利用法
9/1

茶樹の起源、生育、栽培地域などの紹介と統計からみた茶業の現状、緑茶(主として碾茶)、紅茶の製造法のポイントを述べる。茶の機能性、新たな利用法、煎茶製造法など紹介する。

C1 栄養と疾病との関係
7/30

栄養素の過不足は様々な疾病を引き起こす原因となる。栄養素の役割、生体で起きている現象(代謝)や、疾病予防と健康寿命の延伸にできる食事療法のポイントについて解説する。

E1 フーズ・サイエンスプロジェクトの概要説明
7/30

静岡県、(公財)静岡県産業振興財団は、食品関連産業の振興と集積を目指す「フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト」を推進している。プロジェクトの概要や取組内容、企業支援体制等について説明する。

A2 日本食を支える伝統水産加工食品
9/3

1,300年以上の歴史を持つと言われる鰯節を始めとした日本の伝統水産加工食品と日本食文化の変遷や将来への可能性を紹介する。

C2 食品工場の衛生・安全管理システムの構築～5SからISOまでの管理システムの紹介～
8/6

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。

E2 6次産業化・農商工連携による商品開発と企業支援
7/30

静岡県内の事例を題材とした6次産業化・農商工連携による新商品開発や、食品のマーケティングに関する企業支援制度の活用について紹介する。

A3 水産練り製品の科学と製造のポイント
10/15

蒲鉾やなん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。

C3 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)
8/27

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。

E3 知って得る特許・商標の知識
10/29

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。産業財産権を中心に知財の基礎的な内容について紹介する。

B1 健康食品の市場と開発
8/27

健康食品の歴史と市場動向、開発と製造、品質管理体制、機能性表示制度等について説明する。

C4 食品表示基準の施行と留意点 **注目**
9/10

3法に跨る表示を統合し食品表示法及び食品表示基準が施行された。トクホ等及び新「機能性表示食品」が新たに食品表示基準に包含された。新たな表示制度における留意点を解説する。

E4 食品事業の海外展開について **新規**
10/29

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。

B2 介護食の開発
8/27

介護食の開発について、開発ポイントに加え、市場背景や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。

C5 食品の流通における安全・安心
10/8

近年、様々な食品関連事件・事故が発生しており、消費から生産へのトレーサビリティが重視されている。制度化されているトレーサビリティを紹介しながら、その重要性や取り組み方を考える。

F1 微生物検査技術Ⅰ
8/4

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。

B3 食品香料の基礎と応用
9/1

～新製品開発に向けた香料の開発と利用～

はじめに、食品香料＝フレーバーの市場・役割・法規制・安全性などについて概説する。その上で、フレーバーがどのように作られ、どう評価するか、更にはフレーバーの使い方について詳細に解説する。

C6 異物混入問題にどう取り組むか
10/8

異物混入防止対策は食の安心安全対策の一つとして重要項目である。各種異物を発生源で予防する考え方と製造施設での防止対策、発生せざる異物対策といわれるフード・ディフェンス対策等について解説する。

F2 微生物検査技術Ⅱ
8/6

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。

B4 食品の包装技術
9/10

～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について、目的にあわせて理解する。

C7 食品安全および食品衛生法と食品の品質保証
10/22

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關して概説する。

F3 食品の機器分析実習(GC、LC)
9/3

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。

B5 真空調理法(Sous Vide)による食品加工
9/10

生あるいは予め熱処理した食材を、調味料や調味液と一緒に専用フィルムに詰め、真空包装し、パックのまま加熱する調理技術の特徴と新商品開発の着眼点を学ぶ。

C8 近赤外分光法の基礎と食品分野における応用例の紹介
10/22

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法の原理とデータ処理方法、非破壊分析ができるしくみを説明する。また、食品分野で使用されている装置の事例を通して理解を深める。

F4 食品用濃縮、乾燥、造粒装置などの概説と実装置製作工場見学
9/17

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。

B6 食べ物のおいしさと調理科学 **新規**
9/29

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。

C9 食品の期限表示の設定について **新規**
10/22

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。

F5 食べ物の特性を数値化する調理科学実習 **注目**
9/29

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。

B7 食品の殺菌技術について **注目**
10/8

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。併せて加熱殺菌にもつわる品質ダメージや、対策等の事例にも触れる。

D1 製品化と商品化は、違う！
8/27

ビジネス発展の鍵はいかに顧客を引き寄せるかであり、話題性の高い「客寄せ商品」開発が大事である。客寄せ商品はどのように開発すればよいか製品化と商品化は違うという観点から分かりやすく解説する。

F6 小型食品加工機器実習
10/1+10/8

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ッ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。

B8 天然調味料および機能性素材の開発・製造・機能性解析
10/15

様々な食品の「おいしさ」に不可欠な天然調味料(エキスの製造手法や特徴解析のアプローチ及び食品加工副産物の活用から誕生した機能性(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。

D2 5C分析ワークショップ **注目**
8/27

話題性が高く、存在を知ってもらい集客につなげる「客寄せ商品」と、定番として利益を出す「受け皿商品」の組み合わせがビジネスを左右します。「客寄せ商品」とは何かを分析するためのワークショップを行う。

<科目>

A 伝統食品製造技術	3講座
B 食品加工技術	9講座
C 食品の安全・安心技術	9講座
D マーケティング	3講座
E 事業促進・支援	4講座
F 実習 微生物検査技術など	6講座

B9 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～
10/15

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。

D3 消費者から支持される商品づくり
9/1

「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。

※平成27年4月25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。

【平成27年度 総合食品学講座 日程一覧】

7/30 [㊦] 県大Ⅰ	9:30-10:00	開講式	開講挨拶、自己紹介ほか
	10:00-12:00	E1	フーズ・サイエンスプロジェクトの概要説明 (公財)静岡県産業振興財団 フーズ・サイエンスセンター
	13:00-15:00	E2	6次産業化・農商工連携による商品開発と企業支援 静岡県マーケティング推進課6次産業推進班班長 仲田亘氏
	15:10-17:10	C1	栄養と疾病との関係 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 新井英一氏
	17:20-19:00		懇親会 ※任意参加 静岡県立大学 食堂
8/4 [㊦] 工技研	9:00-17:00	F1	微生物検査技術 静岡県工業技術研究所 食品科 職員
8/6 [㊦] 工技研	10:00-12:00	C2	食品工場の衛生・安全管理システムの構築 (一財)食品環境検査協会 専務理事 若澤満氏
	13:00-17:00	F2	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 [㊦] 県大Ⅱ	10:00-12:00	D1	製品化と商品化は、違う！ (有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月聖司氏
	13:00-17:00	D2	5C分析ワークショップ (有)ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月聖司氏
8/27 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	C3	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	B1	健康食品の市場と開発 (株)日本予防医学研究所健康食品開発部部長 菊池洋氏
	15:10-17:10	B2	介護食の開発 (株)マルハチ村松マーケティング本部開発研究部部長 橋詰昌幸氏
9/1 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	D3	消費者から支持される商品づくり こだわりの味協同組合 代表理事 富永昌良氏
	13:00-15:00	A1	茶の一般的な紹介及び製茶加工ポイントと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
	15:10-17:10	B3	食品香料の基礎と応用～新製品開発に向けた香料の開発と利用～ 高砂香料工業(株) フレーバー企画部部長 鈴木紀生氏
9/3 [㊦] 工技研	10:00-12:00	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 開発加工科長 高木毅氏
	13:00-17:00	F3	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
9/10 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	C4	食品表示基準の施行と留意点 (一社)日本惣菜協会 特別研究員 二瓶勉氏
	13:00-15:00	B4	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
	15:10-17:10	B5	真空調理法による食品加工 (株)いちまる 取締役 食品事業本部長 本多真氏
9/17 [㊦] 工場見学	13:00-17:00	F4	食品用濃縮、乾燥、造粒装置などの概説と実装置製作工場見学 (株)大川原製作所 専務取締役 脇屋和紀氏
9/29 [㊦] 県大Ⅲ	10:00-12:00	B6	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	F5	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
10/1 or 6 [㊦] 工技研	※いずれか1日をご受講いただきます 9:00-17:00 F6		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
10/8 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	C5	食品の流通における安全・安心 東海大学海洋学部 客員教授 荒木恵美子氏 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問
	13:00-15:00	C6	異物混入防止対策にどう取り組むか 環境生物コンサルティング・ラボ 代表 平尾素一氏
	15:10-17:10	B7	食品の殺菌技術について はごろもフーズ(株) 経営企画部 次長 村瀬輝昭氏
10/15 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	A3	水産練り製品の科学と製造のポイント 東海大学海洋学部 客員教授 加藤登氏
	13:00-15:00	B8	天然調味料および機能性素材の開発・製造・機能性解析 焼津水産化学工業(株)開発センター-NBグループ 岡田公一氏
	15:10-17:10	B9	食品の劣化と保存のポイント 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
10/22 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	C7	食品安全および食品衛生法と食品の品質保証 静岡県食品衛生コンサルタント協会 会員 花村悦男氏
	13:00-15:00	C8	近赤外分光法の基礎と食品分野における応用例の紹介 静岡製機(株) 技術部技術2課 石津裕之氏
	15:10-17:10	C9	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技術支援課課長補佐 細野真澄氏
10/29 [㊦] 県大Ⅰ	10:00-12:00	E3	知って得する特許・商標の知識 吉川国際特許商標事務所 所長 吉川晃司氏
	13:00-15:00	E4	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 GM 生嶋仁氏
	15:10-17:00		修了式 修了証書授与、特別講演ほか
	17:15-19:00		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1階 第3会議室
 県大Ⅱ-静岡県立大学 食品栄養科学部棟1階 5112教室
 県大Ⅲ-静岡県立大学 食品栄養科学部棟2階(午前)5221教室(午後)実習室
 工技研-静岡県工業技術研究所
 工場見学-(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	
業 種	主たる業種: 従たる業種:		フリガナ 氏 名	-----
資 本 金	円		TEL	
			FAX	
		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			
<一括受講者> 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			

※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。