

平成22年度
総合食品学講座
御案内

期間:平成 22 年8月 3 日(火)~平成 22 年 10 月 5 日(火)

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。
- ◎ 平成 20 年度の国との委託事業として総合食品学講座を基本的には引き継ぎ、昨年度から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(賃金助成)」の給付を受けることができます場合があります。

詳細につきましては、事業主様から雇用・能力開発機構静岡センター（TEL054-285-7185）までお問い合わせください。

この機会に、より多くの方々に御参加いただきますよう御案内致します。

財団法人しずおか産業創造機構

<http://www.ric-shizuoka.or.jp/fsh/>

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を育成するために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）で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、資本金3億円以下または従業員300人以下の企業をいいます。）
- 【日 程】：平成22年8月3日（火）から平成22年10月5日（火）の原則、火曜日と木曜日の全82時間
○講義（9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
※1 8月3日、9月16・21・24日の実習は午前9時00分～午後5時00分
※2 9月16・21・24日の実習は、3日のうちいずれか1日の受講となります。
（原則、上記※2の実習日は、主催者側で決定させていただきます）
- 【会 場】：静岡県立大学、静岡県工業技術研究所 ほか
- 【定 員】：50名（社会人枠26名、学生枠24名）原則、先着順・製造業者優先
申込者多数の場合は、事業推進委員会にて協議のうえ決定します。
定員に満たない場合には、原則、個別受講可（ただし、実習を除く）
- 【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）
- 【修了証書】：原則、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）により、静岡県立大学学長及び当機構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22年6月25日（金）必着
※申込状況により、6月25日（金）より前に締め切らせていただく場合がございます。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。
（後日、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】：財団法人しずおか産業創造機構 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：^{おやいす}小柳津）
〒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22年度 総合食品学講座 講義科目一覧表

	テーマ名	内 容	講 師	開催日	時間帯	時間数	開催場所
I 伝統食品製造及び一般加工技術	1 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	8月10日(火)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 はばたき棟3F 第3会議室
	2 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 学部長 加藤 登 氏	8月10日(火)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 はばたき棟3F 第3会議室
	3 お茶製造と加工のポイント	最新の研究から、味や香りの形成に重要な役割を果たすプランテング、揉捻、乾燥工程などの科学的意義を理解し、その製造技術に関する知識及び粉茶利用技術を修得する。	カワサキ機工株式会社 開発部 顧問 高橋 宇正 氏	8月10日(火)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 はばたき棟3F 第3会議室
	4 食品の劣化と保存のポイント	食品の品質を左右する成分の特徴と劣化の原因となる化学的、微生物的要因および制御方法を学ぶ。	財団法人しずおか産業創造機構 フーズ・サイエンスセンター 地域結集推進室 技術員 土肥 慎吾 氏	8月17日(火)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	5 食品香料(フレーバー)と食品開発	食品のおいしさに関わる香り成分は多くの成分が知られ、それぞれ異なる特性を持つ。香り成分の種類、特性、利用法について学ぶ。	稲畑香料株式会社 ルーバー事業部 シニアマネージャー 佐野 公平 氏	8月17日(火)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	6 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 取締役研究開発センター調味料開発部部长 松田 秀喜 氏	8月17日(火)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	7 包装資材について	食品保蔵、流通に必要とされる食品包装の機能および資材の利用法を理解する。	株式会社サンエー化研 研究所 研究室 次長 大石 正史 氏	8月19日(木)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
II 新規食品加工技術	8 嚥下食の開発	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 マーケティング本部 マーケティング部 次長 橋詰 昌幸 氏	8月19日(木)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	9 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学ぶ。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 ブランド・シフ事業本部 営業部 部長 本多 真 氏	8月19日(木)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	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 取締役研究開発センター機能食品開発部部长 又平 芳春 氏	8月24日(火)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	11 サプリメントの開発	最近の特定保健用食品などの健康食品の動向、課題、よく使われる健康食品素材、製剤の種類、錠剤・ソフトカプセルなどの各種製剤の開発方法、製造方法について総合的に学ぶ。	株式会社日本予防医学研究所 商品企画開発部 鈴木 浩子 氏	8月24日(火)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	12 食品の品質管理技術について	最近の近赤外分析技術などの光や電磁気等を利用した非破壊分析技術の原理および各種食品への応用技術を修得する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 渡辺 達夫 氏	8月24日(火)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	13 6次産業の視点からの商品開発	水産加工品である干物を20年前より、開発・商品化した“骨までまるごと食べられる干物”。拘りの「素材・製法・加工加熱」によって出来上がったレトルト食品。6次産業の視点からの商品開発を学ぶ。	株式会社五十嵐水産 代表取締役社長 五十嵐 崇光 氏	8月26日(木)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	14 マーケティングの落とし穴	マーケティングの価値は、捉え方で決まる。社会や生活の負をどう捉え、どう正に変換するかであり、マクロ環境やライフスタイルの目のつけどころを学ぶ。	有限会社ウイ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司 氏	8月26日(木)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
III 食品の安全・安心技術	15 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	8月26日(木)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	16 食品異物混入防止対策	食品の品質管理上、髪の毛、金属、石などの異物混入対策は食品製造業者にとっては、重要な課題である。最近の異物混入の実態と最新の異物混入対策技術について学ぶ。	環境生物コンサルテイング・ラボ 代表 平尾 素一 氏	8月30日(月)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	17 食品の安全・安心に関する消費者対応	食に対し消費者は安全・安心を求めているが、品質事故の概要と、事故発生時の消費者対応の仕方、行政機関への対応の仕方などを総合的に学ぶ。	株式会社J-オイルミルズ 品証・環境部 新保 喜久雄 氏	8月30日(月)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	18 食品の安全・安心に関する法規	食品の製造販売には、食品安全基本法、食品衛生法、食品に係わる表示・広告規制、食品容器リサイクル法など多くの法令が関わっている。製造や販売のそれぞれの各工程でどの法令を参考にすれば良いか理解できるようにする。	静岡県食品衛生コンサルタント協会 袴田 達次 氏	8月30日(月)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	19 食品工場の管理のポイント	HACCP、ISO22000やホジテプ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。	財団法人食品環境検査協会 清水事業所 所長 若澤 満 氏	9月3日(金)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	20 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(識別表示の義務化)の理解とリサイクル技術について学ぶ。	社団法人静岡県環境資源協会 事務局長 平井 一之 氏	9月3日(金)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	21 食品の流通における安全・安心	「食の安全・安心」への関心の高まりを背景に、食品の生産・流通を追跡できるトレーサビリティの普及が進んでいる。その現状、問題点などを総合的に学習する。	東海源粉株式会社 技術顧問 小川 博望 氏	9月7日(火)	13:00~15:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
22 食生活と生活習慣病	食生活を含めた生活習慣と生活習慣病の発症原因及び生活習慣病を予防する生活習慣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	9月7日(火)	15:15~17:15	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室	
23 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詳細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	9月9日(木)	10:00~12:00	2	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室	
IV 実習	24 マーケティング実習(競合分析と顧客設定と差別化)	もの溢れ時代、売れている競合の向こうに市場があり、勝ち抜くことが必要。顧客の潜在的な欲求を探り、競合との差別化をどう築き上げられるかを学ぶ。	有限会社ウイ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司 氏	9月9日(木)	13:00~17:00	4	静岡県立大学 食品栄養科学部棟3F 5314教室
	25 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活用できる技術を修得する。		8月3日(火)	9:00~17:00	8	静岡県工業技術研究所
	26 微生物検査技術Ⅱ			8月5日(木)	13:00~17:00	4	静岡県工業技術研究所
	27 機能性食品中間プラント操作技術Ⅰ・Ⅱ	最新技術である超臨界抽出装置を用いて、機能性成分の抽出や夾雑成分の除去方法等の応用技術を修得する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員	9月16日(木)	9:00~17:00	8	静岡県工業技術研究所
	28 機能性食品の製造に利用されるスプレードライ装置を用いて、機能性成分の乾燥や香りの包摂技術等の応用技術を修得する。			9月21日(火)	9:00~17:00		
				9月24日(金)	9:00~17:00		
	29 商品開発実習Ⅰ(油脂を利用した食品開発)	これまで開発された機能性油脂の特徴を活用したマカリや洋菓子などを試作し、製造技術を修得する。	株式会社J-オイルミルズ 油脂加工技術研究所 課長 長澤 大輔 氏 寺南 亜紀 氏 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 助教 市川 陽子 氏 佐野 文美 氏	9月28日(火)	13:00~17:00	4	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5115実習室
30 商品開発実習Ⅱ(真空調理実習)	座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 ブランド・シフ事業本部 営業部 部長 本多 真 氏 秋山 衛 氏	10月5日(火)	13:00~17:00	4	株式会社いちまる	
31 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	9月30日(木)	13:00~17:00	4	株式会社大川原製作所	

平成22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	
住 所	〒	連 絡 先	部 署 名
		フリガナ 氏 名	
		TEL	
		FAX	
業 種	主たる業種: 従たる業種:	E-mail	
資本金	千円		
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 当機構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 (1～23のみ)を右の 欄に記入してください。			

※応募者複数の場合は、適宜コピーして使用してください。

※申込状況により、6月25日（金）より前に締め切らせていただく場合がございます。

お早めにお申し込みください。