

6次産業化(農産加工)②



ステップアップしたい方

オンライン併用

無

サテライト講座

無

開催日	令和6年9月12日(木)
開催時間	12時40分受付開始 13時00分から16時45分まで
会場	農業大学校 自啓館 第1研修室・食品加工室
会場場所	合志市栄3805
連絡先	TEL:096-248-6600(研修部直通)
優先する受講者(※)	農業者等 (※原則実習のみの参加はできません。講義から実習まで参加できる方を優先します。)
定員	15名
申込締切	令和6年9月5日(木)
講師	熊本県産業技術センター 参事 成瀬 真里氏、技師 福田 和光氏 熊本県立農業大学校 准教授 松本 鮎美氏
講座の狙い	農山漁村の活用可能な地域資源を生かした県内の事例研究を行い、野菜(トマト)の加工品の製造技術を習得する。
講座の概要	1 実習「野菜(トマト)の加工実習」 ①トマトジュースの製造 ②トマトケチャップの製造 2 講義「熊本県内の6次産業化優良事例」
講座の時間配分	開会 13:00 挨拶・オリエンテーション 1 実習(後片付け含む) 13:05(180分) 途中休憩 10分程度 2 講義 16:15(20分) 3 質疑応答・連絡事項 16:35 閉会 16:45
受講上の注意	・ 持参品:白衣(エプロンでも可)、作業帽子(バンダナ等でも可)、筆記具 ・ 集合時間厳守 ・ 駐車場は研修交流館駐車場をご利用ください。 ・ 実習時は、腕時計、アクセサリ類は外していただきます。
受講の可否	定員を超過した場合は、優先する受講者(※)を優先し、抽選になります。 登録されたメールアドレスまたは郵送にて、開催日の1週間前を目安に申込者あてに通知します。