

乾燥食品加工技術講座

昨年度大好評だった、乾燥食品加工技術講座がパワーアップして帰ってきました！本講座では、座学を中心とした入門編に加えて、2種類の実践編をご用意いたしました。入門編では、乾燥食品をおいしく安全に作る加工方法や保存方法について学びます。実践編では温風乾燥・冷風乾燥とフリーズドライ（凍結乾燥）を使った実習をそれぞれ2日間の日程で行います。

受講
無料

入門編 定員50名 座学を中心とした1日間の講座

日時：令和7年9月30日(火) 13:00～16:30

内容：〔座学〕乾燥食品の加工方法と衛生管理方法
〔見学〕オープンラボの加工機器と各種乾燥機器の紹介

応募資格：乾燥食品加工に興味のある方
(県産農林水産物を活用中または活用を検討されている方に限ります)

実践編 定員各12名 実習を中心とした各2日間の講座

応募資格：入門編の受講者(令和7年2月25日の乾燥食品加工技術講座入門編受講者を含む)

① 温風乾燥・冷風乾燥の実習

日時：令和7年10月22日(水) 13:00～16:30と令和7年11月5日(水) 13:00～15:00

内容：〔実習〕ドライフルーツを使ったシリアルを試作と乾燥野菜を使ったみそ汁の試作 他

② フリーズドライの実習

日時：令和7年11月26日(水) 13:00～16:30と令和7年12月9日(火) 13:00～15:00

内容：〔実習〕フリーズドライたまごスープの試作 他

会場 山口県農林総合技術センター（防府市牟礼10318）

注意事項

- *入門編は令和7年2月25日に開催した「乾燥食品加工技術講座（入門編）」と同様の内容の予定です。そのため、受講済みの方の入門編の再受講はできません。
- *実践編の各講座は2日間で完結する講座です。そのため、2日間とも参加することが必須です。
- *実践編①と②の両講座の受講の申込も可能です。ただし、応募者多数の場合は片方の講座のみの受講となります。

昨年度実施した乾燥食品加工技術講座（入門編）の様子



申込
方法

右記の専用申込フォームまたはHPからお申し込み下さい。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/fRsQEmtR>

募集期間 令和7年8月1日(金)～8月29日(金)

※応募締め切り後、受講の可否を通知します。

※いずれの講座も定員に達した場合、期限に限らず募集を締め切ります。

