

レトルト食品 加工技術講座



過去2回**大好評だった講座を再び開講！**全3回の講座を通じてレトルト食品の加工に関する**専門的な知識・技術力の向上**を図ります。座学では、食品衛生管理の基本的な知識とレトルト食品の**加工技術に関する講義**を行います。実習では、2班に分かれて班ごとにレトルト食品のレシピ考案、調理条件の検討を行い、**試作品完成を目指します。**

日程
(全3回)

第1回 令和8年11月17日(火) 9:30~16:45

第2回 令和8年12月1日(火) 13:00~16:45

第3回 令和8年12月8日(火) 13:00~16:45

受講料
無料

対象者

レトルト食品をはじめとする
食品加工技術の向上を目指す方

※全日程3回の受講が可能な方が対象です。

※同一グループからの申し込みは3名以内とします。

※定員に達した場合、期限に限らず募集を締め切ります。

定員**15**名

会場

山口県農林総合技術センター
連携・交流館オープンラボ 他
防府市牟礼10318



申込
方法

下記WEBページ等の申込フォームからお申し込み下さい。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/HMbD8DKq>

募集期間 令和8年9月18日(金)~10月9日(金)

※応募締め切り後、10月中旬に受講の可否を通知します。

▼申込フォーム
はこちらから



カリキュラムの概要

講座内容（予定）

月 日	時 間	講 座 名
《第1回》 令和8年 11月17日（火）	9:30～9:45	開講式・オリエンテーション
	9:45～10:30	座学「レトルト食品の基礎知識」
	10:30～12:00	実習「レトルト殺菌機を使った調理（牛すじ煮込み）」
	13:00～14:50	座学「レトルト食品の品質保持、殺菌と調理」
	15:50～16:45	演習「H A C C Pに基づく製品設計」★
《第2回》 令和8年 12月1日（火）	13:00～13:30	実習「加熱条件が食感、味、色などに与える影響」
	13:30～16:45	実習「考案レシピの条件検討（加熱条件・製品重量等）」★
《第3回》 令和8年 12月8日（火）	13:00～16:00	実習「受講生による最終調理と試食」★
	16:10～16:30	演習「講師および他受講生からのフィードバック」
	16:30～16:45	閉講式

講 師：山口県農林総合技術センター 農林業技術部経営高度化研究室 研究員

受講にあたっての注意事項

- 食中毒および感染症予防のため、下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合や、手・指に傷がある場合は講座に参加できませんのでご了承ください。
- 受講に必要な食材、調理器具および消耗品類（包装資材等）は主催者が準備します。
- ★マークの講座では、2班に分かれて班ごとにレシピの考案と調理を行います。
- 実習中は、安全管理および衛生管理のため講師の指示に従ってください。
- 自然災害や主催者の都合等により、やむを得ず講座の中止または日時の変更をする場合があります。その場合はメールで連絡します。

過去2回のレトルト講座で完成した試作品は、受講生が商品化し販売されています！



令和5年度「ハモと麴の混ぜご飯の素」
（道の駅 潮彩市場防府等で販売中！）

令和6年度「長門ゆずきち香る 具だくさん 鰯沢ばら寿司」
（徳地特産品販売所「南大門」等で販売中！）