

令和8年度 出張チャレンジスクール（付加価値創出型）開催要領 （改正後）

1 目的

農林水産物などの地域資源を活用し新たな付加価値を創出する人材を育成するため、受講者のニーズに応え、より参加が容易になるよう県内2か所、各2回で「出張チャレンジスクール」を開催する。

特に本年度は、①品質管理に必須の「加工」や「殺菌」の工程管理手法を習得するとともに、食品加工機械に関する基本知識の深化、および新商品開発手法の学習や、②販路開拓の基本となる展示会・商談会への出展に必要な基礎知識・技術の習得、ならびにF C Pシートや販売促進の実践的ツールである商品提案書の作成手法等の習得を目的とする。

2 主 催 大分県 、（公財）大分県産業創造機構

3 日 時 ①東部会場

第1回 令和8年12月 1日（火） 13:30～16:30

第2回 令和8年12月22日（火） 13:30～16:30

②西部会場

第1回 令和8年10月21日（水） 13:30～16:30

第2回 令和8年11月10日（火） 13:30～16:30

4 会 場 ①東部会場

第1回 大分県国東総合庁舎（国東市国東町安国寺 786-1）

第2回 大分県産業科学技術センター

おおいた食品オープンラボ（大分市高江西1丁目 4361-10）

②西部会場 大分県日田総合庁舎（日田市城町1丁目1-10）

5 受講者

（1）受講要件

農林水産物などの地域資源を活用した加工品の開発や販路拡大に取り組む、又は取組もうとする農林漁業者及び中小企業事業者等（支援機関等の関係者含む）で、第1回、第2回の両講座が受講できる者。

（2）募集人数 各会場 10名

（3）募集期間 ①東部会場 令和8年10月5日（月）～11月27日（金）

②西部会場 令和8年10月5日（月）～10月20日（火）

（4）申込先 （公財）大分県産業創造機構

大分県6次産業化・地域資源活用・地域連携サポートセンター

TEL:097-537-2424 FAX:097-534-4320

E-mail:oita6sc@columbus.or.jp

（5）申込方法 別紙、受講申込み様式に必要事項を記入の上、メールまたはFAXで上記申込先に提出してください。

6 研修内容等

①東部会場

- 第1回
- ・加工商品開発の企画設計
 - ・殺菌技術の基礎
 - ・製造環境管理の手法
 - ・食品加工機械の基礎

講師 弘蔵周子氏（フーズテクニカルサービス 副代表）

- 第2回
- ・産業科学技術センターの概要
 - ・産業科学技術センターの食品加工関係の成果
 - ・食品加工機械、殺菌機械等の説明・作業実演

講師 弘蔵周子氏（フーズテクニカルサービス 副代表）
産業科学技術センター職員

②西部会場

- 第1回
- ・展示会及び商談会の開催状況説明
 - ・展示会及び商談会の活用による販路拡大の手法
 - ・FCPシート、商品提案書の役割、事例解説

講師 上野将之氏（大分県産業創造機構 地域産業育成課 課長代理）

- 第2回
- ・FCPシート、商品提案書の作成指導

講師 上野将之氏（大分県産業創造機構 地域産業育成課 課長代理）

※ 両会場とも第1回講座受講者のみ第2回講座の受講を可とします。第2回講座のみの受講はできません。