◆ 講師紹介　　各講師は、専門分野で豊かな経験を活かした実践指導をいたします。

○ 山田 博治 氏 （やまだ ひろはる）
担当：乾燥・ペースト加工・米加工
食品表示・食品衛生・商品開発 他

・製菓衛生師
・衛生管理者
・新潟食糧農業大学 非常勤講師
・元 製菓会社 研究開発部長
・元 新潟大学農学部 特任教授

食品加工支援センター長

○ 田村 和男 氏 （たむら かずお）
担当：野菜・果物 乾燥 粉末加工
野菜・果物 ペースト加工 他

・衛生管理者
・野菜・果物等の乾燥、粉末、ペースト加工のスペシャリスト
・新潟食と農の加工 連携組合 理事長

株式会社 新生バイオ 代表取締役

○ 道川 光夫 氏（みちかわ みつお）
担当：洋菓子

・厚生労働省(ものづくりマイスター)認定
・新潟県卓越技能者(にいがたの名工)認定 洋菓子1級技能士
・製菓衛生師
・新潟農業・バイオ 専門学校非常勤講師

「プチ・フール 洋菓子店」オーナー

○ 木村 正晃 氏 （きむら まさあき）
担当： 伝統野菜加工・ドレッシング
シュトーレン 他

・6次産業化プロデューサー
・フード＆アグリ・フォトグラファー
・福島応援シェフ
・村上市うんめもん大使
・フードアクション ニッポン応援団

料理研究家
野菜ソムリエプロ

○ 松本 修 氏 （まつもと おさむ）
担当： パン・ ジャム 他

・衛生管理者
・食品衛生責任者
・調理師
・新潟農業・バイオ専門学校 バイオテクノロジー科 非常勤講師

パン工房 BiBi オーナー

○ 本間 真弓 氏 （ほんま まゆみ）
担当：惣菜・菓子・スモーク加工 他

・新潟県6次産業化プランナー
・管理栄養士
・フードコーディネーター（食の商品開発）
・新潟県よろず支援拠点 コーディネーター
・(財)にいがた産業創造機構登録専門家

フードデザイン Honma 代表

○ 味方 百合子 氏（あじかた ゆりこ）
担当：惣菜・一次加工品利用調理

・新潟農業・バイオ専門学校 非常勤講師
・カルチャーセンター 料理教室講師
・日本野菜ソムリエ協会認定 料理教室 「キッチン・トーク」

料理研究家
野菜ソムリエプロ

○ 難波 真寿美 氏（なんば ますみ）
担当 ：ハーブ・スパイス利用加工他

・JHS認定 上級ハーブインストラクター
・SCA認定 スパイスコーディネーターマスター
・ホームメイドクッキング認定 パン講師
・花穂 Herb &Spice School主宰

株式会社 花穂 代表取締役

○ 藤井 三津夫氏（ふじい みつお）
担当 ：和菓子

・製菓衛生師
・一級和菓子技能士
・和菓子の「にいがたの名工」
・全国菓子研究団体連合会顧問

国際調理製菓専門学校
和菓子担当

○ 養田 武郎 氏（ようだ たけお）
担当： 味噌・柿酢 他

・味噌技能士1級
・新潟食と農の加工 連携組合 副理事長
・玄米黒酢農法や無塩みそ(塩分0%) 超低塩みそ(塩分1%、2%)の開発者

石山味噌醤油株式会社 常務取締役

○ 江川 和徳 氏（えがわ かずのり）
担当： 米加工 他

・新潟県食品技術研究会 会長
・新潟IPC財団 食の技術コーディネーター
・元 新潟県農業総合研究所 食品研究センター長
・無菌化包装餅、包装米飯、酵素処理微細米粉技術、乳酸発酵低タンパク質米飯等の開発者

江川技術士
事務所 所長

○ 坂井 美幸 氏（さかい みゆき）
担当： チーズ加工

・チーズ工房「ロイアルヒル・ホルスタインズ」で、愛情込めて育てた牛の生乳からチーズを自家製造している。
・にいがた6次化フェア2017 第3回6次化大賞「新潟市長賞」受賞（さけるロングチーズ）

酪農家（新潟市江南区）

○ 真保 若葉 氏（しんぼ わかば）
担当：ジャム・菓子 他

・中医薬膳指導員
・ハーブを栽培し始めて20年。2017年新規就農を遂げ、現在、加工指導の専門家として農業の傍ら全国を巡っている。

ハーブ農家（江南区）

○ 仲塚 廉子 氏（なかつか ようこ）
担当： パッケージデザイン・ソーセージ 他

・パッケージデザイナー
・食品衛生責任者
・元 製菓会社 商品開発部 デザイン担当

食品加工支援センター インストラクター

○ 坂井 ひより 氏（さかい ひより）
担当： パン・菓子・米麺 他

・調理師
・食品衛生責任者
・フード コーディネーター

食品加工支援センター インストラクター

住所：〒950-1406
新潟市南区東笠巻新田3044

アグリパーク運営グループ
食品加工支援センター

問い合わせ先
TEL： 025-378-2158
FAX： 025-378-2167

新潟市アグリパーク 食品加工支援センター ご案内　　2019年度

アグリパーク
the agriculture experience place, niigata

農家の方々を中心に、食品加工技術や商品化の指導を行い、6次産業化への取り組みを支援する施設です。

◆ 機能

① 食品加工講座による食品加工の基礎を 学ぶ事ができます。
② 地元農産物を使用した商品開発を支援をするところです。

◆ 食品加工室内

（1）検収・下処理・食品庫

（2）精米・製粉加工室

（3）味噌製造加工室

（4）漬物製造加工室

（5）アイスクリーム加工室

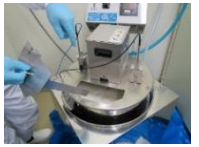
（6）野菜・果物加工室

（7）食肉製品加工室

（8）菓子製造加工室

（9）惣菜調理室

（10）乳製品製造加工室



アグリパーク運営グループ
食品加工支援センター

2019年4月1日

（11）めん類製造加工室

（12）製品保管出荷準備室

◆ センター内

1．事務所

2．商品開発研修室

3．相談室

4．デザイン室

◆ 食品加工講座および講座以外の機器利用について

① 食品加工講座は、2019年度 前半・後半合わせて65回程度実施します。
詳細は、別紙「2019年度食品加工講座プログラム」をご覧ください。
② 講座以外の加工機器利用は、講座で使用以外の日時で利用できます。
詳細は、「加工室・加工機器利用について」をご覧ください。（P-3）

◆ 受講者および機器利用者要件

① 新潟市内の農家（優先）
② 新潟市の農産物を使用して商品化を目指す個人や各種団体
③ 新潟市の農産物を使用して6次産業化を 推進する個人や各種団体
④ 新潟市の農産物を使用して加工を学びたい障がい者、新潟市以外、新潟県外 及び外国人の個人や各種団体
⑤ 新潟市の農産物を使用して農産物加工に関する研究・教育を行う大学、専門学校、高校の教育機関及び学生
⑥ その他妥当と認めた個人及び各種団体（新潟県内外の農産物を使用しての加工 他）

◆ ご相談から講座または機器利用の流れ

※ 予め電話にて相談日をご予約願います。

相談者
- → 初心者 → 希望講座の選択
- 相談内容を聞いて どちらかを選択 → 相談内容によっては、農業活性化研究センターをご紹介
- → 試作実験希望者 → 講座での使用以外の日時を選択

◆ 試作から生産・販売までの流れ

※ 詳細は相談・打合せ時に行ないます。

相談・打合せ	試験・試作	生産・販売打合せ	保健所確認	生産・販売
・製品内容 ・利用加工室 ・製造工程 ・試作日程　他	・使用機器の使用方法 ・原材料 ・包装資材　他	・生産日程 ・裏面表示 ・表デザイン ・細菌検査　他	・商品概要 ・商品サンプル ・製造工程 ・配合表　他	・利用加工室 ・使用機器 ・製造マニュアル ・生産記録票　他

● 食品加工支援センターは、生産された地元農産物を有効に活用し、お客様にお届けできるように加工の面でご支援いたします。多くの皆様のご利用をお待ちしております！

食品加工講座プログラムについて

◆ 食品加工講座申し込み受付方法

・食品加工支援センター にて電話またはFAXで受付
食品加工支援センター　TEL：025-378-2158
FAX：025-378-2167

◆ 実施時間

基本	13：00～16：00

※ 講座によっては上記時間と違う場合があります。

◆ 申込み後のキャンセルについて

・講座用原材料の準備がありますので、できるだけ1週間前にお願いします。
・当日キャンセルの場合は受講料の半額をいただきます。

◆ 受講料金および支払方法

・受講料は、別紙「食品加工講座プログラム」をご覧ください。（学生の受講料は、一般受講料の半額です。）
※ 受講料に含まれているものは、試験・試作用原材料と受講時の作業服、作業靴、作業帽子です。
・支払は食品加工支援センターにて、現金支払もしくは口座振込でお願いします。

◆ 食品加工講座プログラムを知る方法

http://www.niigata-aguri.com/

① 新潟市アグリパークホームページ の食品加工支援センターから
② Facebook から
③ 各種広報 から（市報にいがた等）
④ 食品加工支援センターまたはアグリパーク クラブハウスに問い合わせ
⑤ その他関係施設に配布したチラシから

◆ 講師

※ 講師紹介欄をご覧ください。（P-4）

◆ その他

※ 加工室内の器具等の関係がありますので、小学生以下のお子様は受講できません。

加工室・加工機器利用について

1．食品加工支援センターにてご相談

※出来る限りのご要望にお応えしますので お気軽にご相談ください。

① 加工原料となる野菜・果物の品目・種類
② 希望の加工種類、使用機器
③ 加工機器の使用経験
④ 商品開発及び販売意向
⑤ 加工機器利用日程等
⑥ 食品加工支援センター利用者受付表に記入

2．加工機器利用費用

① 基本料金 ：1時間　1,000円（学生は500円）及び 作業服等利用料金　1人 500円
② 長時間の加工料金：3時間までは基本料金で、3時間以上かかる加工については、加工品目、内容等をご相談の上決めさせていただきます。（例：温度管理が必要な乾燥、麹、味噌、チーズ、スモーク 他）
③ 専門講師の指導が必要な場合：上記費用の他に別途指導料金が必要です。
（当センターのインストラクターが指導する場合は無料です。）
※ 原材料、包装資材は利用者の持ち込み又は実費負担となります。

3．加工室・加工機器利用の予約方法

・電話または直接食品加工支援センターにて、日時の予約ができます。

4．各種研修会での利用方法

① 加工室使用実習研修会の場合：1時間　1,000円（学生は500円）及び 作業服等利用料金　1人 500円
② 研修室だけ使用の場合：2時間　3,000円（学生は1,500円）

5．加工機器利用料の支払い方法

・支払は食品加工支援センターにて、現金支払もしくは口座振込でお願いします。

6．加工室・加工機器利用の注意事項

・機器使用の際は必ず当センターのインストラクターの指導の下でお願いします。
・作業する際に汚れがひどい場合は、器具、容器、エプロン、シート 他を利用者持ち込みになります。

住所：〒950-1406
新潟市南区東笠巻新田3044

アグリパーク運営グループ
食品加工支援センター

問い合わせ先
TEL：025-378-2158
FAX：025-378-2167