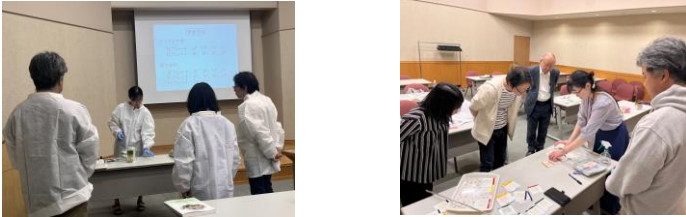


★ 過去の講習会・セミナーの概要

👉 **令和3年度以降のセミナーを御視聴になりたい方は、当センターに御連絡ください。**

☆ 令和6年度の講習会・セミナー

令和6年度（第5回）	
<衛生管理> タイトル： 2日間で手順と結果の判定をマスター！ 微生物検査実習	
講 師：関東化学株式会社 札幌営業所 森 太紀 氏 旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵	
日 時	2024年10月2日（水）・3日（木）開催 YouTube 配信なし
内 容	【周知チラシより】 『自社検査導入』というと、「専用の部屋を作って、機材を購入して、専門員を揃えて…うちには無理!!」と、最初からあきらめていませんか？ 実は便利な簡易キットや、すぐに使える滅菌済みの消耗品が販売されており、製品検査をすぐに始めることも夢ではありません。製造した製品を出荷する前に、細菌検査で安全を確かめ、安心して提供できる、工場の一角でできる検査方法を学びました。
	

令和6年度（第4回）	
<HACCP> タイトル： HACCP 実践セミナー	
講 師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵	
日 時	2024年 8月 28日（水）・29日（木）開催 YouTube 配信なし
内 容	【周知チラシより】

HACCP の導入が義務化されて 3 年。効果的に活用できていますか？ HACCP は一度構築したら終わりではなく、常に見直していくもの。HACCP を導入したことで仕事が増えた、事務処理が面倒になった、書類が増えて管理が煩雑になった…などありませんか？もし現場の「やらされ感」が増しているようなら、せっかく構築した HACCP がうまく機能していないのかもしれない。もう一度全体を見渡して、より良い HACCP にしていきましょう。今回は 2 日間にわたって、実在の商品をモデルに、製品説明書の作成から危害分析、重要管理点の設定といった、HACCP 最も重要な項目を実際に構築し、HACCP の考え方から構築の手法までを学びました。



令和 6 年度（第 3 回）

< 衛生管理 >

タイトル： **現実から学ぶ 食中毒**

講 師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

日 時

2024 年 7 月 24 日（水）開催
8 月中旬より配信

内 容

【周知チラシより】

7 月に入り食中毒警報が発令される季節となりました。
栄養も水分も豊富な食品に、快適な温度条件が加われば、細菌にとっては天国のような環境です。この時期は特に、食品の取り扱いには注意が必要です。
今回はそういった細菌性はもちろん、寄生虫やヒスタミンなど、様々な原因で起こった食中毒の事例をもとに、「その事故はどうしたら防げたのか」を考えていきます。
食品事故を起こさないためにはどうしたら良いか。
より安全性の高い食品を設計していくためには。
一緒に考えてみませんか？

令和6年度（第2回）

<衛生管理>

タイトル： **身近な食品の食品の仕組みを学ぶことによってわかる、
安全性と保存性の向上**

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

日時 2024年 6月 27日（木）開催
7月中旬より配信

内容 【周知チラシより】
「容器包装詰低酸性食品」という言葉をご存じですか？
「低酸性」とは酸性度が低いこと。つまり中性域なので、細菌にとっては好環境です。通常の加熱温度では生き残る細菌が増殖して毒素を作り、重篤な食中毒を起こしてしまう可能性があるため、冷蔵での流通が義務付けられています。逆に、酸性度を高めることができれば、生き残った細菌がいても増殖することができず、安全性を保つことができます。
でも、食品によってはそんなに酸味を付けられないですね。
今回は身近な発酵食品であるヨーグルトの発酵メカニズムや、意外に低い日本酒のpHとその製造方法、食品添加物として認可されている酸味料の特徴など、身近な食品の仕組みを考えることで、食品安全の基礎から解説します。

令和6年度（第1回）

<食品表示>

タイトル： **「無添加」表示はNGです**

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

日時 2024年 5月 31日（金）開催
6月中旬より配信

内容 【周知チラシより】
4月から食品添加物不使用表示に関するガイドラインが有効化され、「無添加」表示が規制されることになりました。
今のところ罰則はありませんが、単に「無添加」と強調するような表現は指導の対象となります。また「合成着色料」や、「化学調味料」など、食品表示基準に規定していない用語を使って「不使用」と表示することもNGです。

	<p>これまで「なんとなく」使ってきた、そして目にしてきた「無添加」という言葉の、何が良くて何がダメなのか。</p> <p>そもそも添加物って何？食品表示ラベルに書かれている内容って何？を具体的に解説しています。</p>
--	--

☆ 令和5年度の講習会・セミナー

令和5年度（第12回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： からだを作るたんぱく質って何？ ～たんぱく質の栄養・消化と吸収、そして機能性～</p> <hr/> <p>講師：藤女子大学特任教授・北海道大学名誉教授 原 博 氏（農学博士）</p>	
日 時	2024年 3月 29日（金）開催 4月中旬より配信
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>たんぱく質・脂質・炭水化物は3大栄養素と言われ、主にエネルギー源となることは有名ですが、このうち体を作るたんぱく質として利用できるのは、食事で食べたたんぱく質だけ。</p> <p>今回のセミナーは、筋肉や臓器、皮膚、髪の毛などを形作るたんぱく質について、その構造や代謝などの基礎的な知識や、現在の摂取状況、また、からだをつくるだけではないたんぱく質の力について教えていただきました。</p>

令和5年度（第11回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： 自分の味覚を育てる！「おいしさ」を科学的に体験する味覚の教室</p> <hr/> <p>講師：株式会社 ORANGE kitchen 代表取締役 若子 みな美 氏（管理栄養士・減塩料理家） 取締役 松本 章宏 氏</p>	
日 時	2024年 2月 27日（火）開催 3月中旬より配信
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>「味覚＝舌で感じるもの」ばかりではないことをご存じですか？</p>

「おいしさ」の要素は実はそれだけで決まるものではないのです。環境や食品の組み合わせによって「味の感じ方」は変わります。「おいしさ」のメカニズムを理解して新商品の開発に役立ててみませんか？もちろんご自身の食生活も豊かになるはずです。

今セミナーでは濃度の違う塩味を識別してみるワークショップや、条件によって変わる味の感じ方を体感してみるという味見体験も実施しました。



令和5年度（第9回）

<商品PR>

タイトル： **お客様の動きを見極めたPOP作り**

講師：ヒロPOPオフィス 渡辺 裕美 氏（手書きPOPコンサルタント）

日 時

2024年 2月 6日（火）開催
3月上旬より配信

内 容

【周知チラシより】
「一度買ってもらえたら良さがわかるのになあ」と、もどかしい思いをしたことはありませんか？
そんなときに力を発揮するのがPOPです。
POP といえばパソコンで文字の加工をして、イラストをつけて…というイメージがありますが、今回はパソコンを使いません。パソコン操作が苦手でも、イラストが描けなくても、お客様を引きつける手書きPOPを作れます！今回はPOPコンサルタントの渡辺裕美様を講師にお迎えし、現場でお客様の動きを見ながらPOPを作っていくという、ライブ感満載の制作方法についてお話しいただいた後、実際にPOPを作るワークショップも展開して、効果的なPOP作りについて教えていただきました。



令和5年度（第8回）

<衛生管理>

タイトル： **～年末特集～**

冬に増える/ノロウイルス食中毒

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

日時

2023年11月24日（金）開催

12月上旬より配信

内容

【周知チラシより】

暑かった夏も過ぎ、冬にかけて細菌性食中毒は収束する傾向となります。ところが、油断できないのがこれからの時期に多くなる、ノロウイルスによる食中毒！厄介なことに、コロナ禍で習慣化したアルコール消毒はノロウイルスには効果が薄いのです。二枚貝が主な原因食品ですが、一度汚染が発生すると、人を介して他の食品へも汚染が広がり、感染すると嘔吐や下痢などの症状を引き起こして命に関わることも！食中毒を起こしてしまうと、集団感染が公表され信頼は失墜、更にロットは全廃棄、製造ラインは停止して消毒...という事態になりかねません。今回はそんなノロウイルス食中毒を起こさない、そして広げないための、食品の扱いや対応策などについて、実演を交えてお話ししています。



令和5年度（第7回）

<衛生管理>

タイトル： **微生物検査実習**

2日間で手順と結果の解析をマスター！

講師：関東化学株式会社 札幌営業所 森 太紀 氏

旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

日時

2023年10月26日（木）27日（金）開催

内容



【周知チラシより】


『自社検査』というと、「そんな施設作れない」と、最初からあきらめていませんか？実は、特別な設備がなくても、簡易的な検査はできるのです。自社検査ができると、製品の安全性の確認はもちろん、工場内の気になる場所の衛生チェックもすぐにできます。今回は基本的な検査技法と、

	<p>結果の見方について、2日間にわたって実習しました！</p>   
--	---

令和5年度（第6回）	
<p><衛生管理></p> <p>タイトル： 商品設計のレベルアップを考える！ 微生物のコントロールの方法</p> <hr/> <p>講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	<p>2023年9月27日（水）開催</p> <p>10月中旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>昨今、北海道でも夏場は暑い日や湿度が高い日が続くなど気候が変化してきています。</p> <p>今までの商品設計で問題がなくても、今後は食中毒事故につながる可能性があります。食品には様々な栄養成分が含まれており、また微生物も存在しています。期限内は商品が衛生的にかつ品質が一定に保たれていることが大切です。</p> <p>食品に含まれる微生物の制御方法について考え、商品を衛生的に保つことができる商品設計についてお話ししています。</p>

令和5年度（第5回）	
<p><HACCP></p> <p>タイトル： HACCP実践セミナー ～2日間集中コース！正しく学んで活用する～</p> <hr/> <p>講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	<p>2023年8月29日（火）・30日（水）開催</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>HACCP システムを上手に活用することができますか？</p>

	<p>今回の2日間実践セミナーでは、HACCPの基本を理解しながら、実際に7原則12手順に沿って、最も重要な「危害要因分析」のグループワークを行いました。加工食品を例に、食品製造で起こりうる危害を徹底的に掘り起こし、危害分析から重要管理点設定までの一連の流れを実践することで、HACCP構築を実際に経験してもらいました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
--	--

令和5年度（第4回）	
<p><HACCP> タイトル：HACCP導入で会社が救われた ～ヨーグルト製造会社における失敗から成功への歩み～</p> <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <p>講師：旭川食品産業支援センター 顧問 阿曾沼 勝 センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	2023年7月26日（水）開催 8月上旬より配信
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>HACCP義務化から2年が経過しました。上手に活用できていますか？ HACCPの最大の目的は食中毒や事故を防ぐことですが、生産性向上、原価率低減、賞味期限の延長などメリットは大きく、工場内の安全性を確保するシステムでもあります。今回のセミナーでは、HACCP導入により、どのようなことが効果的であったかを具体例と経験からお話する内容となっています。HACCPを導入しようとしている方、様々な事例を知りたい方ぜひご覧ください。</p> <div style="text-align: right;">  </div>

令和5年度（第3回）	
<p><商品開発> タイトル：たんぱく質の重要性と健康 ～大豆の健康効果と利活用セミナー～</p>	

<p>-----</p> <p>講 師：株式会社ダイエット.F 管理栄養士 榎 房子氏</p>	
日 時	2023年7月5日（水）開催
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>最近、コロナ太りを解消する筋トレブーム、また、要介護につながる「フレイル(虚弱)」の予防で、筋肉を効率的に増やすためのたんぱく質の重要性が注目されています。たんぱく質食品の代表格の1つとして「大豆」があり、摂取しやすいように工夫された商品も出てきました。大豆の健康効果と食べ方、そして、大豆食品の利活用について紹介いたします。また、たんぱく質摂取と「健康」について、様々な点から解説し、最近の話題を提供しています。</p>

令和5年度（第2回）	
<p><コスト削減></p> <p>タイトル： ～小さな改善で大きなコストカット～</p> <p style="text-align: center;">エネルギー有効活用セミナー</p> <p>-----</p> <p>講 師：株式会社コスモ北海道工場 管理部部长 鹿熊 真澄 氏</p>	
日 時	<p>2023年6月1日（木）開催</p> <p>6月上旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>皆さん、自社の光熱費を把握していますか？</p> <p>昨今、原材料の値上がり、それに加えて原油価格の高騰により、ガソリン、電気、ガス等の価格が上昇しています。身の回りから始めることができる省エネ方法や社内のエネルギーを有効に活用する方法など、事例を交えながらご紹介いたします。</p>

令和5年度（第1回）	
<p><食品表示></p> <p>タイトル： 食品表示セミナー</p> <p style="text-align: center;">～必要な表示といらぬ表示～</p> <p>-----</p> <p>講 師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	<p>2023年4月28日（金）開催</p> <p>5月上旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p>

	<p>アレルギーや添加物については、使用しているものすべてに表示義務があります。他にも、原材料名や消費・賞味期限など、必要な表示はたくさんあります。一方、好ましくないことを大きく表示して、注目を集めている商品も多くあります。製品のアピール方法について、考えてみませんか？</p>
--	---

☆ 令和4年度の講習会・セミナー

令和4年度（第10回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： 炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用 ～高齢者のための健康機能食品の開発～</p> <hr/> <p>講師：藤女子大学名誉教授 農学博士 知地 英征 氏</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2023年3月下旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>食物繊維は炭水化物に含まれることをご存じですか？メタボ予防の観点からは悪者にされがちな炭水化物ですが、糖質として脳や体を動かす重要なエネルギー源となり、不足するとフレイルにつながることも。そんな炭水化物について、糖質としての機能に加え、食物繊維の機能性や、食品への応用についても解説します。機能性食品開発のヒントに！</p>

令和4年度（第9回）	
<p><コスト削減></p> <p>タイトル： 業務用食用油価格2倍にアップ！ 価格高騰を乗り切る食用油延命術の基本とポイント</p> <hr/> <p>講師：中谷技術士事務所 代表技術士 中谷 明浩 氏</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2023年2月下旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>食品製造にはよく使用される原材料であり、天ぷら・フライなどには大量に使用される食用油の価格が高騰しています。</p> <p>油の価格高騰は材料費を押し上げ、利益率に影響し、商品の値上げを検</p>

	<p>討しなければならないこともあるのでは。 貴重な油の劣化を防ぎ、節約につなげる技術についてお話しします。</p>
--	--

令和4年度（第8回）	
<p><商品開発> タイトル： 高齢化社会のキーワード 食におけるタンパク質の重要性</p> <hr/> <p>講 師：北海道大学大学院農学研究院 生物機能化学分野 食品栄養学研究室 准教授 比良 徹 氏</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー) 2023年2月上旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】 体の中でエネルギー源となる、炭水化物・脂質・タンパク質。エネルギー産生については、3者で補い合いますが、それぞれの持つ役割については、そうもいきません。中でも炭水化物⇔脂質は互いに変換できますが、タンパク質は摂取しないことには補うことができないのです。 体を構成する成分のうち、水の次に多いタンパク質。摂取する量ばかりでなく、質も重要です。 体内に入ったタンパク質がどのように消化吸収され、代謝され、利用されるのか、などについても解説します。</p>

令和4年度（第7回）	
<p><衛生管理> タイトル： 細菌検査技術講習会</p> <hr/> <p>講 師：関東化学株式会社 札幌営業所 森 太紀 氏 旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	<p>2023年1月26日（木）27日（金）開催</p>
内 容	<p>【周知チラシより】 「自社検査」をするのに、特別な設備や専用の部屋は必ずしも必要ではありません。衛生管理にかかわる微生物の知識に加え、最低限の器具でできる、工場内で実施可能な簡易検査について、実習形式でレクチャーしました。</p>

令和4年度（第6回）	
------------	--

<p><コスト削減></p> <p>タイトル： 食品製造業向け エネルギーロスの改善セミナー</p> <hr/> <p>講師：株式会社コスモ北海道工場 管理部 部長 鹿熊 真澄 氏</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2022年11月上旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>食品産業においてエネルギーのロスには利益率に関わります。加熱の際に対象物にエネルギーが集中しているか？無駄に放出していないか？蒸気やガス、電気などのロスを見つけて効果的に解決する方法を紹介します。</p>

令和4年度（第5回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： 包装商品設計(開発)において考慮すべきこと 消費・賞味期限と包装商品</p> <hr/> <p>講師：HIRO 包装・設計研究所 所長 佐々木 敬卓 氏 (元東京聖栄大学 特任教授 (食品包装))</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2022年10月下旬より配信</p>
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>容器・包装は、大切な商品を外的要因から守ったり品質を保持する役割のほか、パッケージで差別化を図ることも。デザイン性ばかりでなく、保存性などの機能性を視野に入れながら包装素材を選ぶことで、より良い商品開発が進められます。</p> <p>消費・賞味期限にも関わる容器包装について、保存性や衛生、環境問題など幅広い視点から考慮すべき要素について、専門家の視点からお話いただきます。</p>

令和4年度（第4回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： ヘルシーDoを活用した商品開発</p> <hr/> <p>講師：一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人 氏</p>	

事業企画・運営委員 杉山 幹夫 氏	
日 時	(WEBセミナー) 2022年9月下旬より配信
内 容	【周知チラシより】 「健康でいられる体づくりの食品」を北海道が認定する制度「ヘルシーDo」について解説。新型コロナウイルスなどにより消費者の健康志向がより一層高まる中、ヘルシーDoを活用した機能性食品に着目し、さらなる高価値な商品の開発を進めましょう！

令和4年度（第3回）	
<HACCP> タイトル： 3日間で学ぶ！実践型研修 やってみようHACCP	
----- 講 師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵	
日 時	2022年8月24日（水）～26日（金）開催
内 容	【周知チラシより】 HACCPは順調に進んでいますか？効果的なHACCPを導入するためには、制度を正しく理解し、対応していくことが重要です。 7原則・12手順に沿って一度「やってみる」ことで、HACCPの基本を理解し、「危害要因分析」や「必須点管理」の意味をつかむことができます！

令和4年度（第2回）	
<衛生管理> タイトル： 食品衛生セミナー 微生物のコントロールのしかた	
----- 講 師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵	
日 時	(WEBセミナー) 2022年8月上旬より配信
内 容	【周知チラシより】 食中毒の防止は「つけない、増やさない、やっつける」。でも、食材そのものにいる細菌は、洗浄や次亜塩素酸による殺菌ではあまり減らないことをご存じですか？ 条件が良くなれば一気に増える微生物。油断は食中毒のもと！ 食材の組み合わせを工夫したり、調味料を利用して増殖を抑

える方法などをお話しします。

令和4年度（第1回）	
<p><食品表示></p> <p>タイトル：食品表示セミナー</p> <p style="text-align: center;">ご存じですか？「無添加」表示ができなくないます</p> <p>-----</p> <p>講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2022年7月上旬より配信</p>
内容	<p>【周知チラシより】</p> <p>食品添加物の不使用表示ガイドラインについて議論が進んでいます。何も優位性がないのに、「無添加」と大書きすると、消費者に「優良誤認」（他社の同製品よりも良いものと誤解させること）をさせるので、禁止しようという動きです。</p> <p>そもそも添加物とは。正しく理解してより良い食品表示にしましょう！</p>

☆ **令和3年度の講習会・セミナー**

令和3年度（第9回）	
<p><販路拡大></p> <p>タイトル：販路拡大・販促力強化セミナー</p> <p style="text-align: center;">「誰もが買いたくなる動画・HP・SNSの活用方法」</p> <p>-----</p> <p>講師：HADAKA DENKYU 代表 星野 智哉 氏</p> <p style="text-align: center;">(株)米谷産業 代表取締役社長 米谷 慈洋 氏</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>2022年4月～5月31日までの限定配信</p>
内容	<p>【周知チラシより】</p> <p>近年、全国の消費者に商品情報をより細かく伝えるため、ホームページやSNSを活用して効果的に自社商品をPRしたり、動画を活用して効果的な宣伝を行い販路拡大につなげることが重要となっています。</p> <p>企業プロモーションや動画配信等を有効活用する方法について、ノウハウやメリットなどをお話しいただきました。</p>

令和3年度（第8回）

<商品開発>

タイトル：**高齢者向け食品の開発**

～柔らか食品と健康機能食品の開発～

講師：藤女子大学名誉教授 農学博士 知地 英征 氏

（農林水産省産学連携支援コーディネーター、海商(株)北大 BS 研究室研究開発顧問
北海道「食と健康」研究所代表）

日時 **(WEBセミナー)**

2022年3月中旬より配信

内容 **【周知チラシより】**

魚介類を使った真空包装常温保存食品の紹介と最近注目の赤ビートについてのお話です。加齢とともに食事量が減少すると、効率の良い栄養補給が必要となります。タンパク質や脂質の栄養価を解説するとともに、赤ビートの基礎研究や健康機能性についてお話します。商品開発を考えるヒントに！

令和3年度（第7回）

<商品開発>

タイトル：**野菜の活用セミナー**

～地元の野菜を活かした商品開発！～

講師：上川農業試験場技術普及室 主任普及指導員（農業革新支援専門員）

高田 勳 氏（野菜ソムリエ Pro 野菜ソムリエ養成講座講師）

日時 **(WEBセミナー)**

12月中旬より配信

内容 **【周知チラシより】**

旭川市近郊で栽培されている野菜をうまく活用していますか？
食材の特徴を把握したうえで、長所を活かした加工を施せば、更に価値が高まります。味にくせのある野菜も、一次加工をすることで使いやすくなり、「定番の野菜」となれる可能性も。
地元野菜を使った商品開発のヒントとなる、「知って得する」情報満載です！

令和3年度（第6回）

<衛生管理>

タイトル：**見えないもの見える化する**
～食の安全管理のポイント～

第1部（1時間30分程度）

Program 1：**安全な食品を提供するための微生物の知識**

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

Program 2：**食物アレルギーの簡易検査の紹介と活用事例**

講師：株式会社森永生化学研究所 営業部学術担当 東畑 有希 氏

第2部

Program 1：**簡易的な食品微生物検査の紹介とそれぞれの特性**

講師：関東化学株式会社 開発推進部フードサイエンス課 川内 亮 氏
札幌営業所 森 太紀 氏

Program 2：**ATP+ADP+AMP ふき取り検査による衛生管理**

講師：キッコーマンバイオケミファ株式会社 菊池 尚子 様

日時 (WEBセミナー)
12月初旬より配信

内容 【周知チラシより】
安全で安心して食べられる食品を提供するためには、微生物等の基礎知識が欠かせません。今回は、微生物についての基礎的な知識に加え、アレルギーやATP汚れについても解説する幅広い内容で、2部形式でお送りします。自社製品の安全性を向上させるヒントにしませんか？
※どちらか1部のみのご視聴も可能です。お気軽にご連絡下さい。

令和3年度（第5回）

<商品開発>

タイトル：**タンパク質強化食品の開発**
～健康な体づくりのために～

Program 1：**高齢者向け食品の開発～青マークという付加価値～**

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

Program 2：**植物性タンパク質のご紹介～廃棄部分も資源に～**

講師：京都グレインシステム株式会社 代表取締役専務 田宮 尚典 様

日時 (WEBセミナー)
11月中旬より配信

内容 【周知チラシより】

	<p>「スマイルケア食」農水省が健康寿命の延伸を目的に取り組んでいる、『新しい介護食品』の枠組みです。中でも、「青マーク」は、熱量 (kcal) とタンパク質が豊富な食品に漬けることが可能で、「効率的に栄養を摂れる食品」です。新製品開発の際に、「タンパク質豊富」という付加価値をつけることを考えてみませんか？</p>
--	--

令和3年度 (第4回)	
<p><食品表示></p> <p>タイトル: 【復習編】食品表示セミナー ～原料原産地表示の義務化は2022年4月から～</p> <hr/> <p>講師: 株式会社インダ マーケティング・商品企画部 伊藤 渉 氏</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>9月17日(金)～10月17日(日)までの限定配信</p>
内容	<p>【周知チラシより】</p> <p>2022年4月から原料原産地表示が義務化されます。テイクアウトや地方発送が増えて、新たに表示を作成しなければならないなど、お困りのことも多いのでは？</p> <p>今回は、食品表示の基本事項についても、改めて学べる内容となっています。食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な判断材料となります。表示について、改めておさらいしてみませんか？</p>

令和3年度 (第3回)	
<p><商品開発></p> <p>タイトル: 賞味期限の設定のしかた</p> <hr/> <p>Program 1: 賞味期限の設定のしかた</p> <p>講師: 株式会社江東微生物研究所 環境衛生事業部 食品総合衛生管理部 札幌営業所 伊東 博美 氏</p> <p>Program 2: 賞味期限にかかわる食品の組成</p> <p>講師: 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>9月10日(金)～10月10日(日)までの限定配信</p>
内容	<p>【周知チラシより】</p> <p>Program1: 食品の賞味期限を設定するのは、開発した企業が責任をもって行います。でも、正直、どのくらいを設定したら良いか、悩まれることも</p>

	<p>多いのでは？賞味期限を設定するにあたっての実践的な考え方から、消費期限との違いといった「いまさら聞けない」ことまで、事例を交えて幅広く解説していただきます。</p> <p>Program2：赤福の製造日偽装事件を導入に、食品中の微生物と水分活性やpHとの関係、冷凍温度の違いによる保存性の変化や、食品を劣化させる要因と対処法などについて解説します。</p>
--	---

令和3年度（第2回）	
<p><衛生管理></p> <p>タイトル：微生物が増殖しにくい食品の作り方 保存性を向上させ、安全な食品を販売する！</p> <hr/> <p>講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>8月中旬より配信</p>
内容	<p>【周知チラシより】</p> <p>食品の安全管理はどのように実施していますか？</p> <p>今回は、食品の安全性を高めるために欠かせない「pH」についてお話しします。pHを低くすることで微生物は増殖しにくくなり、保存性の向上につながります。また、品質が安定するので、賞味期限の延長が可能になる場合もあります。</p> <p>pHの基本的なことを学び、自社商品との関係について、気づきの機会としませんか？</p>

令和3年度（第1回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル：新たな食感の実現を！「記憶に残るテクスチャーで差別化を図る」 ～ジェラート・洋生菓子・パンを例に～</p> <hr/> <p>Program 1：ジェラートの舌触りと食感の改善 ～パッチ式フリーザーによるアイスクリーム製造の課題とその対応～</p> <p>講師：北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 奥村 幸広 氏</p> <p>Program 2：冷凍スイーツ商品開発のヒント ～増粘多糖類で冷凍課題を解決～</p> <p>講師：ユニテックフーズ株式会社 素材販売部営業企画課 神頭 良典 氏</p>	
日時	<p>(WEBセミナー)</p>

	6月23日(水) (ZOOM開催 以降 You Tubeにて配信) (7月1日(木)～7月30日(金)限定)
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>Program1: アイスクリームの硬さや舌触りは、原料の配合によって大きく変わります。まずは食品加工研究センターの奥村幸広様より、バッチ式フリーザーによるアイス製造で発生しやすい物性上の課題について、原料配合による対応策をお話しいたします。</p> <p>Program2: コロナ禍で「お取り寄せ」が盛んになりました。冷凍流通は便利ですが、通常の製品を普通に冷凍しただけでは、解凍後に品質低下の恐れが…。後半はユニテックフーズの神頭良典様より、解凍後の様々な課題を解決するために必要な方法や品質のレベルアップを図るための方法をご紹介します。</p>

☆ **令和2年度の講習会・セミナー**

令和2年度 (第10回)	
<p><商品開発・販路拡大></p> <p>タイトル: 高齢者向け食品開発セミナー</p> <hr/> <p>Program 1: スマイルケア食商品開発 ー秋田県事例紹介ー 講師: 食naviステーション 代表 木村 まゆみ 氏</p> <p>Program 2: ～栄養成分からみた高齢者向け食品～ 「高齢者食ビジネスには栄養成分計算が必須！」 講師: 旭川食品産業支援センター 松井 のり子</p>	
日 時	<p>(WEBセミナー)</p> <p>4月初旬より配信</p>
資料等	・高齢者ビジネスには栄養計算が必須!
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>Program1: スマイルケア食品をご存じでしょうか。健康寿命延伸のための農水省の取組です。今回は秋田県食naviステーションの木村まゆみ様をお迎えし、食品開発の基礎から、秋田県でのスマイルケア食青マーク商品の開発事例をお話しいたします。</p> <p>Program2: 栄養成分表示が義務化されている今、スマイルケア食に限らず、食品の開発には栄養計算が不可欠です。食品成分表から栄養計算する方法</p>

	を簡単にご説明するとともに、栄養計算ソフトについてもご紹介します。
--	-----------------------------------

令和2年度（第9回）	
<p><HACCP></p> <p>タイトル：HACCPの制度化は2021年6月から！ 「食の安全管理対策セミナー」</p> <hr/> <p>Program 1：整理収納からみた食の安全管理を学ぶ 講師：整理収納アドバイザー Happy Go Lucky 主宰 佐々木 亜弥 氏</p> <p>Program 2：衛生管理 VS. HACCP、違い見えていますか？ 講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵</p>	
日 時	(WEBセミナー) 3月中旬より配信
資料等	・整理収納からみた食の安全管理を学ぶ ・衛生管理 vs. HACCP、違い見えていますか？
内 容	【周知チラシより】 Program1：衛生管理と整理収納の関係性について、衛生的な環境とはどういう状態なのか、5S の考え方を取り入れた整理収納の進め方や、異物混入を防止する方法などをお話していただきます。 Program2：衛生管理と HACCP の違い、はっきりできていますか？この2つの違いと、危害分析の進め方、PP によくある誤解などを解説します。

令和2年度（第8回）	
<p><商品開発・販路拡大></p> <p>タイトル：戦う中小事業者のためのマーケティング塾 講師：株式会社 REA（リテイル・エンジニアリング・アソシエイツ） 代表取締役社長 鈴木 俊介 氏</p>	
日 時	(WEBセミナー) 2月19日（金）（ZOOM 開催 以降 You Tube にて配信）
資料等	戦う中小企業者のためのマーケティング塾
内 容	【周知チラシより】 なぜ中小事業者こそマーケティングが必要なのか？今回は REA の鈴木俊介様をお迎えし、商品の開発・販売についての大企業との考え方の違いから、マーケティングの具体的な方法まで、詳しくお話していただきます。 商品開発を進める上で必要な情報満載です！

令和2年度（第7回）

<HACCP>

タイトル：**猶予期間2021年5月末まで
「HACCP導入セミナー」**

講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

日時 **(WEBセミナー)**
11月下旬より配信

資料等 6項目のHA表を作る

内容 **【周知チラシより】**
「餅菓子」の製造工程を例に、危害要因や必須管理点について考えます。
「HACCPって何？今さら聞けなくて…」という方も必見です！

令和2年度（第6回）

<商品開発>

タイトル：**素材の特長を活かしていますか？
「野菜の個性を知って上手に活用！」**

講師：上川農業試験場技術普及室 主任普及指導員（農業革新支援専門員）
高田 勲 氏（野菜ソムリエ Pro、野菜ソムリエ養成講座講師）

日時 **(WEBセミナー)**
11月中旬より配信

資料等 野菜の個性を知って上手に活用

内容 **【周知チラシより】**
使用している野菜の特性をご存知ですか？
様々な品種がある中で、それぞれの特長を活かしていますか？
今回は、上川農業試験場で野菜の高付加価値化に取り組まれている高田勲様をお招きし、野菜の歴史や品種ごとの特性、品種改良の経過などについてお話いただく“知って得する情報”が満載のセミナーです。

令和2年度（第5回）

<商品開発>

タイトル：**これから注目「高タンパク質食品」
～ タンパク質アップ食品のフームは必ず来る！**

講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵
旭川食品産業支援センター 松井 のり子

日時 **(WEBセミナー)**
9月下旬より配信

資料等	これから注目される「高タンパク食品」 ～ タンパク質アップ食品のブームは必ず来る！
内 容	【周知チラシより】 高齢化社会で重要となる栄養素に着目して他社製品との差別化を図ろう。なぜ、タンパク質なのか……。農林水産省の取組である「スマイルケア食」についてもお話しします。

令和2年度（第4回）	
<HACCP> タイトル： HACCP実践セミナー 講 師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	(WEBセミナー) 9月中旬より配信
内 容	【周知チラシより】 HACCPの準備は進んでいますか？2021年6月から、HACCPに沿った衛生管理が完全義務化されます。HACCPは難しいものではなく、誰でも簡単に取り組むことができ、製造工程を見直す機会になるほか、ロスの低減、効率化を図ることができるシステムです。 今回のセミナーは、トマトジュースの加工現場を例に、危害要因や重要管理点について考えます。

令和2年度（第3回）	
<食品表示> タイトル： 学び直そう！～復習編～「食品表示セミナー」 講 師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	(WEBセミナー) 8月上旬より配信
資料等	・食品表示セミナー (総論、アレルギー、添加物、栄養成分カロリー、強調表示)
内 容	【周知チラシより】 今年の4月から「新しい食品表示制度」に完全移行しました。表示に関することで、お困りのことはありませんか？ アレルギー、賞味期限、強調表示、栄養成分表示など幅広い知識を身につけましょう。今回は、栄養成分の吸油率についてもご説明いたします。

令和2年度（第2回）

令和2年度（第1回）	
<衛生管理>	
タイトル： テイクアウト食品に潜む危険から学ぶ！「製品の安全性アップセミナー」 講師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	(WEBセミナー) 7月中旬より配信
資料等	・テイクアウト食品に潜む危険から学ぶ！ 「製品の安全性アップセミナー」
内 容	【周知チラシより】 食中毒事故が発生しやすい季節が近づいてきました。コロナ禍の影響で食品のテイクアウトが増えてきていますが、衛生管理は万全ですか？ また、どのような危害が潜んでいるか知っていますか？ テイクアウト食品に潜んでいる危険から食中毒菌の特徴を学び、自社製品の安全性を向上させましょう。

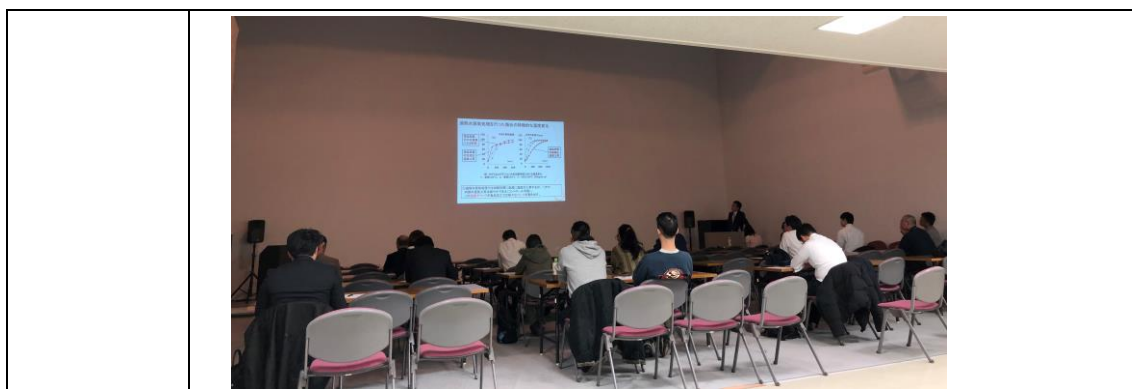
令和2年度（第1回）	
<HACCP>	
タイトル： HACCP導入セミナー「HACCPは難しい！」 講師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	(WEBセミナー) 6月上旬より配信
資料等	・HACCP導入セミナー ～「HACCPは今日から始められる」
内 容	【周知チラシより】 規模に関わらず、何から取り組めば最短で骨を作ることができるかをお話します。基本となる考え方や取り組み方を習得し、今後の運用に活かしましょう。

☆ 令和元年度の講習会・セミナー

令和元年度（第9回）	
<商品開発>	
タイトル： 食の包装・保存技術セミナー ～ 資源・環境・安全・衛生性への負担低減～	
講 師	HIRO 包装・設計研究所 所長 佐々木敬 卓氏（東京聖栄大学特任教授）

日 時	2020年1月29日（水）（於：星野リゾートOMO7）
出席者	51名
資料等	・包装商品と保存技術について ～ 資源・環境、安全・衛生性への負荷低減など
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>容器包装は、大切な製品を包み、外的要因から守ったり品質を保持する役割のほか、輸送効率や情報伝達の観点からも様々な役割や機能を果たしています。また、時代と共に変化し、現在では様々な材質・構成のものが見受けられ、パッケージで差別化・高付加価値化を図る商品も増えてきていて、保存性や素材、デザインなどを視野に入れながら商品開発を行うことで、より良い商品を作ることに繋がっています。</p> <p>今回のセミナーでは、容器包装の重要性や保存技術、衛生面、環境問題など幅広い視点からお話いただきます。</p>
	 

令和元年度（第8回）	
<p><商品開発></p> <p>タイトル： 事例から学ぶ「魅力ある商品作りセミナー」</p> <p>講 師： 酪農学園大学 教授 阿部 茂 氏（食品企画開発論研究室）</p>	
日 時	12月5日（木）（於：リサーチセンタースタジオ）
出席者	17名
資料等	・「きらりと光る技術にヒット商品のヒントあり ～差別化のポイントはブランディングと技術開発～」
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>「商品開発」という言葉をよく耳にしますが、何をどうしていくことが必要なのか…。新しい商品を開発し続けることは、消費者の心に訴えかけ、</p> <p>本セミナーでは、酪農学園大学の阿部先生をお招きし、商品開発に必要なノウハウ、魅力ある商品とは何か、についてお話いただきます。</p>



令和元年度（第7回）

<道産農産物活用>

タイトル： **道産農産物の特徴を活かした差別化を図るためのポイント**

講師： 国立学校法人 帯広畜産大学

生命・食料科学研究部門 教授 山内 宏昭 氏（工学博士）

日時 11月1日（木）（於：旭川リサーチセンター）

出席者 29名

資料等 「道産農産物の特徴を活かした差別化を図るためのポイント」
— 夢のあるパン、菓子、麺づくりを目指して —

内容

【周知チラシより】

自社で使用する小麦の特徴を知っていますか？

小麦には様々な品種があり、国産のものと外国産のものとは性質面で大きな違いがあります。また、小麦の配合を変化させたり、グルテン含量を調整したりすることで、食感や製品の特徴も大きく変わってきます。

本セミナーでは、道産小麦、ソバ、米、モチ大麦の特性や、パン酵母について長年研究されてきた、帯広畜産大学の山内先生をお招きし、様々な基礎データから美味しいパン・菓子、麺づくりの秘訣をお話しいたします。道産農産物の特徴や特性を十分活用して“商品力”をアップしませんか？



令和元年度（第6回）

<食品表示>

タイトル：**栄養成分表示セミナー**

Program I：**おススメは計算で出す「推定値」!**

講師：旭川食品産業支援センター 事務局次長 中村 賀香

Program II：**商品のキャッチコピー作りの注意点!**

講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

日時 9月26日（木）（於：旭川リサーチセンター）

出席者 19名

資料等
・「栄養成分表示セミナー」
・「商品のキャッチコピー作りの注意点!」

内容 【周知チラシより】

Program I：おススメは計算で出す「推定値」!

分析値と計算値の違いや、なぜ計算値をお勧めするのか。

日本食品標準成分表の上手な使い方などについても実例を示してお話します。

Program II 商品のキャッチコピー作りの注意点!

「たっぷり〜」や「低〜」のような栄養や健康に関する表現には注意が必要です。強調表示に関わるルールや文言の選び方、注意点についてお話します。

令和元年度（第5回）

<HACCP>

タイトル：**2日間で学ぶ! HACCP実践セミナー**

講師：旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵

日時 8月27日（火）、28日（水）（於：旭川リサーチセンター）

出席者 7名

資料等
・「HACCPを自分で実施してカラダでわかる研修会」
・「ご存知ですか? HACCP」（厚生労働省）

内容 【周知チラシより】

みなさんの会社では、HACCPへの準備は万全ですか? HACCPを導入するためには、制度を正しく理解し、対応していくことが大切です。

本セミナーは、HACCPの基本を理解し、7原則・12手順に沿って、「危害要因分析」や「必須点管理」などを学べる内容となっており、一度、実

習してみると、様々なことが見えてきます。この機会に HACCP の一連の流れを実践してみませんか。



令和元年度（第4回）

<衛生管理>

タイトル：**具体的な事例から考える「異物混入対策セミナー」**

講演1 — **食品安全の取り組みについて**

講師 — イカリ消毒株式会社 旭川営業所長 吉田 康郎 氏

講演2 — **基本的な衛生管理と従業員の教育について**

講師 — イカリ消毒株式会社 旭川営業所 佐藤 涼介 氏

日時 7月4日（木）（於：旭川リサーチセンター）

出席者 32名

資料等
・「食品安全の取り組み～食品安全を担保できる現場を作る～」
・「基本的な衛生管理と従業員の教育～工場内のルール作りを考える～」

内容 【周知チラシより】

みなさんの会社では異物混入対策は万全ですか？

本セミナーは、衛生管理を総合的にサポートし、食の安全・安心を実現するために、様々なサービスを提供している、イカリ消毒株のお二方をお招きします。

どんなものが異物になりやすいのか、どんな対策が必要なのか、などについて学ぶことができます。具体的な事例から異物を学び、日常の対策に活かしませんか。

令和元年度（第3回）

<食品表示>

タイトル：**食品表示セミナー**

～食品表示法の概要から正しい表示作成方法を学ぶ

講 師：	株式会社イシダ 商品企画部 流通・物流商品企画課 伊藤 渉 氏 株式会社エフシージー総合研究所 企画開発部 相良 和彦 氏
日 時	6月26日（水）（於：旭川リサーチセンター）
出席者	42名
資料等	・「食品を取り巻く法律とお客様にわかりやすい表示について」 ・「食品衛生法に対する準備とあるべき表示について」
内 容	【周知チラシより】 2015年に食品表示法が制定され、2020年4月からは、新表示へ完全移行しなければなりません。本セミナーは2名の外部講師をお招きして、表示の変更点や、注意すべき点についてお話いたします。

令和元年度（第2回）	
＜衛生管理＞	
タイトル： HACCPに活かせる知識を養う「食中毒菌対策セミナー」	
講 師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	5月29日（水）（於：旭川リサーチセンター）
出席者	21名
資料等	・「HACCP に活かせる知識を養う 食中菌対策セミナー ～ 食中毒の事例から学ぶ予防法」
内 容	【周知チラシより】 食中毒事故が発生しやすい時期が近づいてきました。みなさんはどのように対策を立てていますか？ 本セミナーは、食中毒菌の特徴から、製造時にどんなところに気を付ければいいのか、また、HACCP にどう活かせるのかを学びましょう。 (具体的な講演内容) ・過去の食中毒事故の事例から発生理由と対策法を学ぶ ・食中毒菌の特徴 ・セミナーで学んだ細菌学を HACCP に活用する方法

平成31年度（第1回）	
＜衛生管理＞	
タイトル： 正しく学ぶ！「衛生管理」と「HACCP」の関係 セミナー	
講 師： 旭川食品産業支援センター長 浅野 行蔵	
日 時	4月25日（木）（於：旭川リサーチセンター）
出席者	31名

資料等	・「正しく学ぶ！「衛生管理」と「HACCP」の関係」
内 容	<p>【周知チラシより】</p> <p>「SSOP」、みなさんは聞いたことありますか？「衛生標準作業手順」のことで、衛生管理を行う目的・方法・記録等を細かく定め、手順を明確にすることです。</p> <p>一方、HACCPは制度化され食品に係るすべての企業が導入すべき制度となります。いままで行ってきた「衛生管理」とはどんな関係にあるのか？両者の関係を学び、自社に適切な「食を安全に提供する方法」を学べるセミナーです。コストをかけずに安全性をアップする手法を学びましょう。</p> 

☆ **平成30年度以前の講習会・セミナーの概要**

<p>【参考】平成30年度（概要のみ）</p> <hr/> <p>①食品表示セミナー（参加者：22名）</p> <p>日時：平成30年5月17日</p> <p>講師：(株)イシダ 商品企画部 流通・物流商品企画課 伊藤 渉 氏 (株)エフシージー総合研究所 企画開発部 相良 和彦 氏</p> <p>内容：解決しよう！食の2020年問題！「食品表示セミナー」</p> <hr/> <p>②衛生管理セミナー（参加者：14名）</p> <p>日時：平成30年6月21日</p> <p>講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵</p> <p>内容：夏は食中毒シーズン！「食中毒予防セミナー」</p>
--

③**HACCPセミナー**（経営者・管理者育成編）（参加者：14名）

日時：平成30年7月26日

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

内容：経営者・管理者からHACCPを理解する「HACCP対策セミナー」

④**HACCPセミナー**（実践編）（参加者：8名）

日時：平成30年8月23日～24日

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

内容：「実践から学ぶ！HACCP導入のポイント」

⑤**商品開発セミナー**（参加者：19名）

日時：平成30年9月27日

講師：旭川食品産業支援センター 顧問 阿曾沼 勝、センター長 浅野 行蔵

内容：現場の声を聞く！「新商品開発のコツ」

⑥**衛生管理セミナー**（実践編）（参加者：3名）

日時：平成30年10月25日～26日

講師：旭川市保健所衛生検査課 福士 隆則 氏

旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵

内容：安心・安全な商品を提供するために「食品細菌試験技術講習会」

⑦**食品表示セミナー**（参加者：36名）

日時：平成30年11月29日

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野 行蔵、

同 事務局次長 中村 賀香

内容：義務化への準備は進んでいますか！？「食品栄養成分表示作成・対策セミナー」

⑧**食品表示セミナー**（参加者：28名）

日時：平成30年12月5日

講師：(株)エフシー総合研究所 企画開発部 相良 和彦 氏

旭川食品産業支援センター 事務局次長 中村 賀香

内容：「食品表示セミナー」できていますか？正しい表示

⑨**デザインセミナー**（参加者：51名）

日時：平成31年2月5日

講師：コーディネータ 札幌市立大学 デザイン学部 福田 大年 氏
パネリスト 小林 仁志 氏 (クリエイティブ・ディレクター/アートディレクター)
鎌田 順也 氏 (アートディレクター/グラフィックデザイナー)
児玉 美也子 氏 (デザイナー/イラストレーター)
内容：食品企業向けパッケージデザインセミナー「ジバとデザイン」

⑩ **HACCPセミナー** (参加者：51名)

日時：平成31年2月27日

講師：旭川食品産業支援センター センター長 浅野行蔵

内容：HACCPは活用できる！！「HACCP対策セミナー」