

令和7年度「食品加工・開発の専門技術者育成支援事業」

定員
15名

食を創造できる フードスペシャリスト育成 特別セミナー

テーマ

和歌山県内の食品関係事業者を対象に、果実をはじめとする県産農産物を有効に活用した加工品の開発・製造に必要な知識（効率性、安全性、経済性、商品性等）や技術の習得に向けたセミナーを実施し、専門技術者を育成します。そして、新しい技術を取り入れた新商品の開発による事業拡大を支援します。

実施期間

2025年7月～2026年3月

月1回／第3水曜日(年間27コマ) | 1回：3コマ(6時間)

場所

和歌山県民文化会館

〒640-8269 和歌山市小松原通り一丁目1番地 和歌山県庁前

セミナー受講で自ら考えて行動し、
食を創造できるフードスペシャリストになろう！



コンサルタント

わかやまフードスペシャリスト育成研究会代表

北谷 英市



<経歴>

和歌山市出身

桐蔭高卒・同志社大・工学部 工業化学科卒

1970年 塩野香料株式会社・食品香料研究部 入社

1974年 北谷商会 入社

1990年 株式会社キタタニ社長就任

神戸・パティスリーモンブリュ(patisserie montplus)創立

『Stage KITATANI』研修所設立

2021年 株式会社キタタニ会長・就任

2022年 信州フードスペシャリスト育成研究会・講演

2023年 日本食品科学工業会 第70回記念大会

講演テーマ「果汁と菓子の歴史」

信州フードスペシャリスト育成研究会・講演

2024年7月 『わかやまフードスペシャリスト育成研究会』設立

コーディネーター

名誉フードスペシャリスト
会津大学短期大学部非常勤講師

稲熊 隆博



<資格>

農学博士(京都大学)・工学修士(同志社大学)・技術士(農業部門)

<経歴>

カゴメ株式会社

大学教授(帝塚山大学、京都光華女子大学)・特任教授(信州大学)

1995年 日本食品科学工業会技術賞(キャロットジュースの開発)

2006年 日本食品保蔵科学技術賞(スライストマト)

2008年 IUFOST GLOBAL INDUSTRY AWARD

2009年 日本食品科学工業会技術賞(宇宙食)

2012年 フードアクションニッポンアワード 研究部門最優秀賞

2013年 日本食品科学工業会学会賞(野菜のカロテノイド研究)

日本果汁協会奨励賞(SOACの開発)

事業主催

和歌山県 農林水産部 農林水産政策局 食品流通課(担当/木村・上山)
TEL: 073-441-2813(直通)

運営事業者

株式会社 和歌山放送(担当/桑田・田中)
TEL: 073-428-1431
MAIL: foodsp@wbs.co.jp

お申し込みはこちら！



左記QRコードより、
お申し込みをお願いします。

和歌山県
WAKAYAMA PREFECTURE

食品製造システムを構成する単位操作を基礎から学べる！

食の行政制度、食の安全性などの多くの知識を習得！



和歌山県の食品産業を盛り上げるべく、
和歌山の食を見直し、新しい和歌山の食を創造できる
フードスペシャリスト（食の専門技術者）を育成するための特別セミナーを開催します。

※本プログラムには受講のための宿泊施設はありません。

開講式

2025/7/16(水)

受講料

2万円（年間）

受講形態

原則対面受講

※参加できない場合などには、運営事業者にご相談ください。。

受講条件

- ① 食品産業またはそれに関連した産業に1年以上従事している方、または過去に従事されていた方
- ② 平日(水曜日)の受講が可能な方
- ③ 上司の承諾が得られること
- ④ 本プログラムを積極的に学ぶ意思がある方

修了要件

- 下記を全て満たすこと。
- ・27コマ(54時間)の講義を受講していること。
 - ・コマ毎にレポートを提出すること。
(欠席の場合、当該授業の「講義録画」を聴講し、レポート提出すること)
 - ・食品に関する試験の合格(60点以上)
 - ・商品発表会での商品の提出

申込方法

6/27(金) 締切

① 下記QRコード（Googleフォーム）よりお申し込みください（意向内容などを確認させていただきます）



② 審査の上、受講の可否を和歌山県からご連絡いたします（7/4頃）



③ 必要書類（履歴書^{*1} 勤務先受講承諾書など）をご提出いただきます

事業主催

和歌山県 農林水産部 農林水産政策局 食品流通課（担当/木村・上山）

運営事業者

株式会社 和歌山放送（担当/桑田・田中）



<申請上の留意事項>

申請書類に不備のあったものは受付不可となりますので、記載には十分ご注意ください。

2025年度 フードスペシャリスト育成特別セミナー カリキュラム & 講義スケジュール

	日程	9:00 ~	時間割	1 限目 (10:00 - 12:00)	2 限目 (13:00 - 15:00)	3 限目 (15:15 - 17:15)
2025	7/16	< 開講式 > WFSの目的	科目	単位操作Ⅲ <殺菌>	食品工学の基礎	果実加工 - 柿
			講師	吉井 英文 (摂南大学)	安達 修二 (京都大学)	板村 裕之 (島根大学)
	8/20		科目	米 - 加工米飯	単位操作Ⅰ <加熱>	商品開発の考え方
			講師	佐久間 欣也 (日東アリマン)	安達 修二 (京都大学)	稲熊 隆博 (技術士)
	9/17		科目	タンパク質 - 大豆・高野豆腐	単位操作Ⅶ <乳化>	経営者から見た商品開発
			講師	村澤 久司 (旭松食品)	安達 修二 (京都大学)	匂坂 克己 (元イビデン物産 社長)
	10/15		科目	海藻 - 食物繊維	単位操作Ⅴ <保存>	野菜 - トマト
			講師	柴 克宏 (伊那食品工業)	吉井 英文 (摂南大学)	稲熊 隆博 (技術士)
	11/19		科目	果実加工 - リンゴ	単位操作Ⅵ <乾燥>	だし - 調味料
			講師	竹内 正彦 (長野県農村工業研究所)	吉井 英文 (摂南大学)	山崎 勝利 (技術士)
	12/17	FS試験の勉強	科目	単位操作Ⅷ <冷凍>	単位操作Ⅳ <分離・濃縮>	卵 - 加工品
			講師	鈴木 徹 (東京海洋大学)	吉井 英文 (摂南大学)	八田 一 (京都女子大学)
2026	1/14		科目	食品安全Ⅰ <国際規格>	澱粉 - 糖類	食品安全Ⅱ <アレルギー>
			講師	湯川 剛一郎 (技術士)	ナガセヴィータ株式会社	成田 宏司 (京都女子大学)
	2/18	FS試験	科目	単位操作Ⅱ <抽出>	野菜 - 野菜ジュース	機能性表示 (温州みかん)
			講師	安達 修二 (京都大学)	稲熊 隆博 (技術士)	杉浦 実 (同志社女子大学)
	3/18		科目	食品衛生Ⅰ	洗浄技術	菓子への果実・果汁の使用
			講師	一色 賢司 (北海道大学)	宮澤 史彦 (エコラボ)	吉田 菊次郎 (大手前大学・名誉博士)
	3/19		-	商品発表 ①	商品発表 ②	

■基本講義日

月1回 (第3水曜日) 年間27コマ、1コマ2時間

※講師の都合上、開始時間を変更する場合がございます。



日本における食品製造業の市場規模について

日本の食品製造業の市場規模は食品産業の40%を占め、その市場の多くは中小の食品企業で成り立っている。そして、またそれらの食品企業は**地域密着型**であり、地域経済の活力に大きな影響を与えている。

和歌山フルーツBEST5



県内農業産出額の約70%!!

とはいえ、ほとんどの果実が生食用として生鮮市場に流れている。また果物の加工品といえば、梅で代表される梅干し程度しか、加工品がないのが現状。

ある意味では、食素材の基盤があるが、加工品を作るフードスペシャリスト（食の専門技術者）が育成されていなかったともいえる。

和歌山の特産加工品

醤油



金山寺味噌



梅干し



ごま豆腐



果汁ジュース



和歌山県は農作物が豊かな地域であるのに対してそれに伴った加工品が少なく、目立った加工技術が存在していない。



日本の食品製造業に求められること

日本全体でもフードスペシャリスト育成は弱いと見受けられる。

例えば、フードスペシャリスト（食の専門技術者）の育成で大切な教育分野において、農学系や栄養学系の多くの大学では食品関連の科目や食品に関する研究課題が減っているために、食品企業に就職した技術者の中に在学中に食品の製造にかかわる科目や実習、経験をしたことがない者が増えている。

このような状況を踏まえて、食品企業の多くは、入社した技術者に先輩からの指導や食品に関わる実践教育を実施しなければならないとなっている。



近年コロナ禍から始まり、ウクライナへのロシアの侵襲やイスラエルとパレスチナ問題により、輸入原料の確保や価格の高騰・安全性など、様々な課題から**国内原料への期待度UP!**

日本＝自給率の向上が望まれている

また日本の農作物およびその加工品の品質の良さが世界に認められ、**食品の輸出が大幅に伸びている。**

このような社会背景をみると、食品製造業を含む食品産業は良いようにも見えるかもしれないが、一方、少子高齢化や地域の過疎化、地球温暖化等を考慮に入れると、将来の食品産業は不安だらけである。

もしも食品産業の発展に行き詰まりを見せるならば、その根源は、**食に関わる人材の欠乏**によるといっても過言ではない。



フードスペシャリスト育成の重要性

「わかやまフードスペシャリスト（FS）育成研究会」発足経緯

今こそ、和歌山県において現状打破と将来の発展のために、フードスペシャリスト（食の専門技術者）の育成を図り、その成果を関西に、そして日本全体に示していければ、**和歌山は日本の食のパイオニアになれる**と考える。

そこで、和歌山県を中心に和歌山の食を見直し、新しい和歌山の食を創造できるフードスペシャリスト（食の専門技術者）の育成を図るために、「わかやまフードスペシャリスト（FS）育成研究会」を立ち上げる。



フードスペシャリスト育成の方法とは・・・

- 食品製造システムを構成する単位操作を基礎から学び、既存の食品製造システムを振り返り理解する
- 食の行政制度、食の安全性、そして現在直面しているエネルギー・環境対策を考える
- 多くの知識を得ることで、和歌山の食を「過去に学び、現在を考え、未来を見つめる」

自ら考え、行動するフードスペシャリスト

食を創造できるフードスペシャリストの育成

