

定員  
**15名**

## 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なりたっている。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考えている。

## 和歌山フルーツBEST5



県内農業産出額の約70%が果物!!  
とはいえ、多くの果実が生食用として生鮮市場に流れている。そのため、加工品の量と種類が少ない現状がある。

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。

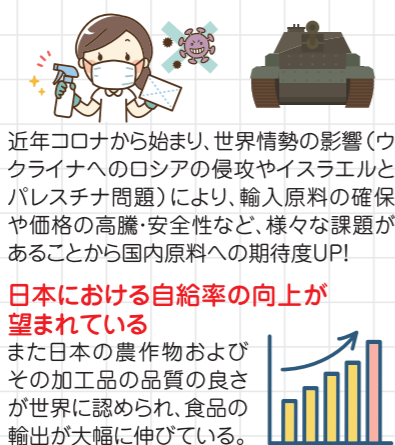
## 和歌山の特産加工品



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多くはない。

## 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くなっている。



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悪くないように見えるが、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が多い。食品産業の発展が行き詰まる場合、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



# 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

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!

## 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

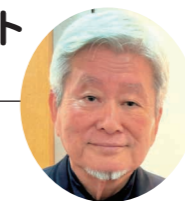
2026年7月～2027年3月  
月1回/第3水曜日(年間24コマ)

## 場所

和歌山大学松下会館  
和歌山市西高松1丁目7-20

### わかやまフードスペシャリスト 育成研究会代表

名誉フードスペシャリスト  
[(公社)日本フードスペシャリスト協会]  
**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・パティスリーモンプラス (patisserie montplus) 創立  
『Stage KITATANI』研修所設立  
株式会社キタタニ会長就任  
2021年 信州フードスペシャリスト育成研究会 講演  
2022年 日本食品科学工学会 第70回記念大会  
2023年 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 「わかやまフードスペシャリスト育成研究会」設立  
2026年 名誉フードスペシャリスト

### わかやまフードスペシャリスト 育成研究会コーディネーター

名誉フードスペシャリスト  
[(公社)日本フードスペシャリスト協会]  
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 日本食品科学工学会技術賞(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(冷凍スライスマトの開発)  
2008年 IUFoST GLOBAL INDUSTRY AWARD  
2009年 日本食品科学工学会技術賞(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 日本食品科学工学会学会賞(野菜のカロチノイド研究)  
日本果汁協会奨励賞(SOACの開発)  
2025年 日本果汁協会奨励賞(スイカの抗酸化)

## お申し込みはコチラ!



左記二次元コードよりお申し込みをお願いします。

【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/柏木・森本)  
TEL:073-441-2813(直通)

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。日本フードスペシャリスト協会の主旨に賛同し、フードスペシャリストの育成に努めています。  
※当セミナーを修了してもフードスペシャリスト(日本フードスペシャリスト協会)の資格を取得することはできません。

開講式 / 2026.7月15日(水)

受講料 / 20,000円(年間)

受講形態 / 原則対面受講

※一部講義のみ対面で受講できない場合は、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
  - 24コマ(48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)
  - 食品に関する試験に合格すること(60点以上)
  - 商品発表会(最終日)での自ら考案した商品企画を提出すること

申込方法 6/26(金)締切

1 下記二次元コード(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(7/3頃予定)

3 必要書類(履歴書、勤務先受講承諾書など)をご提出いただきます



[運営事業者・申し込み先] 株式会社 和歌山放送(担当/桑田・田中)  
[Mail] foodsp@wbs.co.jp

<http://forms.gle/XpN8H1QdC311uyUu9>

〈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。

## 2026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)
2026	7/15	〈開講式〉 WFSの目的	科目	食品工学の基礎	経営者から見た商品開発	果実・柿加工品
			講師	安達修二(京都大)	井上修(伊那食品工業)	板村裕之(島根大)
	8/19		科目	海藻-食物繊維	工場見学1(13:30~)	タンパク質-新素材
			講師	柴克宏(伊那食品工業)		芦田茂(不二製油)
	9/16		科目	だし-調味料	商品開発の考え方	名刺交換会 受講者自己紹介
			講師	小山鐘平(神宗)	稲熊隆博(技術士)	
10/21	FS試験の目的 DVD基礎知識	科目	きのこ-栽培と加工	工場見学2(13:00~)	工場の管理	
		講師	青柳康夫(日本栄養大)		谷口嘉人(たにくち)	
11/18		科目	単位操作1(乾燥・粉末化)	単位操作2(加熱・殺菌)	野菜-トマト加工	
		講師	中谷明浩(技術士)	安達修二(京都大)	稲熊隆博(技術士)	
12/16	FS試験と対策	科目	乳製品(チーズ加工と利用)	単位操作3(抽出・濃縮)	卵加工品	
		講師	川上誠(北海道農試)	安達修二(京都大)	八田一(京都女子大)	
2027	1/20		科目	食品安全I(国際規格)	食品安全II(アレルギー)	食品衛生
			講師	湯川剛一郎(技術士)	成田宏司(京都女子大)	三宅司郎(神戸大)
	2/17	FS試験の実施	科目	大豆-高野豆腐	果実・蜜柑-機能性表示	食品開発 高齢者対策
			講師	村澤久司(旭松食品)	杉浦実(同志社女子大)	稲熊隆博(技術士)
	3/17		科目	単位操作4(保蔵)	菓子-果実の利用	野菜-野菜ジュース
			講師	太田英明(中村学園大)	吉田菊次郎(大手前大)	稲熊隆博(技術士)
3/18			商品発表会1	商品発表会2	閉講式	

[基本講義日] 月1回(第3水曜日) 年間24コマ、1コマ2時間

※最終日(3/18(木))に発表会を行う。

[見学対応<sup>(2件)</sup>] 工場見学先1 / 不二製油(株) 阪南工場(大豆タンパク)  
工場見学先2 / (株)たにくち 日高川工場(チョコレート)