

ご挨拶

熊本県産業技術センター
食品加工技術室 室長
深嶋 ひとみ

日頃より当部会の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。昨今の原料費高騰の影響を受けて、食品業界はどの企業も厳しい状況に置かれています。加えての人手不足やなり手不足で、皆様におかれましては大変なご苦労をされておられることと案じております。産業技術センターは「売れるものづくり」を目指す地域企業を技術的に支援しています。技術創造と人材育成を支援していく所存ですので、本年度も活動へのご参加をお待ちしております。

総会のご報告

今年度の食品加工専門部会の総会が令和7年（2025年）6月11日に産業技術センターにて執り行われました。会員企業16社の代表の皆様に出席いただき、委任状は35通いただきました（会員総数86社）。総会議案は1号議案から4号議案までの全議案が承認されましたことをご報告いたします。ご協力ありがとうございました。

トピックス

人材育成セミナーの開催について

食品加工専門部会では、会員企業の皆様の人材育成や社員教育に役立てていただくため、これまでも集合形式の技術講習会、人材育成セミナーを開催してきました。その中で、コロナ禍の際に企業単位で個別に人材育成セミナーを開催しましたところお申し込みを多くいただきました。そこで、今年は企業単位で受講可能なテーマを増やし、テーマによっては従来通りの集合形式のパターンと企業単位で受講する形式で募集する予定です。

企業毎のセミナーのメリットは、質問や意見交換しやすいところです。食品業界は多種多様な形態で製品を製造していますので、個々の企業で抱える疑問や悩みも変わってきます。他の企業さんがおられるとちょっと質問しにくい、込み入った内容でもお尋ねしやすいかと思えます。業務の中で日々抱える課題や疑問などをお気軽にお尋ねください。

【分析・評価 分野】

1. 酒造分析技術セミナー
講師：田中研究参事
開催場所：申込企業内（企業毎）
2. ガスクロマトグラフ分析入門セミナー
講師：田中研究参事
開催場所：産技センター（集合形式）
3. ICP/MSを利用した微量元素分析セミナー
講師：佐藤研究参事
開催場所：産技センター（企業毎）
4. みそ・醤油製造技術者のための官能評価セミナー
講師：佐藤研究参事
開催場所：産技センター（集合形式）
5. クリープメーターを用いた固形食品の物性評価基礎セミナー
講師：藤野研究主任
開催場所：産技センター（企業毎）
6. 食品中の元素分析基礎セミナー
講師：藤野研究主任
開催場所：産技センター（企業毎）

【食品衛生 分野】

7. エアーサンプラーを利用した製造現場における空中浮遊菌測定セミナー
講師：齋田研究参事
開催場所：申込企業内でのサンプリング／産技センターまたは
申込企業内での報告（企業毎）
8. 発酵食品の製麹における衛生管理セミナー
講師：齋田研究参事
開催場所：産技センターまたは
申込企業内（企業毎）

- ・お申し込み方法などの詳細は、9月頃にお知らせメールでご連絡します。
- ・上記メニューの中から、第一希望、第二希望、第三希望を選択して下さい（いずれか一つの開催になります）。
- ・お申し込み先着順での受付となります（先着限定数社）。
- ・開催形式は、複数の企業様が合同で受講する「集合形式」と、「企業毎」に個別で実施するものがあります。
- ・開催場所は、「産技センター」で行う場合と、「申込企業内」へ出張して行う場合があります。
- ・セミナーによっては受講者の人数制限がある場合があります。