

リニューアル!!

令和7年度

初級食肉加工技術講習会

- ◇ 講習では、食肉・食肉製品に係る基礎知識(食品添加物等)や、製法(塩漬、くん煙)などの理論を学ぶことができます
- ◇ 製造では、ロースハム、プレスハム、ソーセージ、ベーコンの製造体験ができます

日時

オンライン 2026.2.12(木)・13(金)

製造実習 2.18(水)・19(木)・20(金)

定員

35名(先着順)

参加費(テキスト代、消費税込み)

会員 74,800円/1名

会員以外 112,200円/1名

製造実習施設が本年度から変更になりました

製造実習場所 日本獣医生命科学大学

(東京都武蔵野市)

実習講師

日本獣医生命科学大学

三浦 孝之 准教授

専門分野 乳科学分野

担当科目 畜産食品製造学及び製造実習など

テレビ東京「何ひとつ無駄にしないプロジェクト〜テレ東、農家はじめてました〜」にご出演



これまでの製造実習風景

一般社団法人 日本食肉加工協会

【お問い合わせ先】TEL 03-3444-1772

メールアドレス nikukyoukai1@niku-kakou.or.jp

カリキュラム

令和8年2月12日(木) 9:30~17:15 オンライン講習

演 題	講 師
食肉加工品を巡る情勢について	(一社)日本食肉加工協会 専務理事 塩島 勉
食肉の格付	(公社)日本食肉格付協会 専務理事 小林 淳二
食肉の科学	北海道大学大学院農学研究院 教授 若松 純一
食品添加物の種類とその効果	北海道大学大学院農学研究院 教授 若松 純一

令和8年2月13日(金) 9:30~16:45 オンライン講習

演 題	講 師
食肉製品の衛生管理	麻布大学 教授 森田 幸雄
食肉・食肉製品の栄養	中部大学 名誉教授 根岸 晴夫
食肉製品の安全性にかかわる法令等	NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 理事長 加地 祥文

令和8年2月18日(水) 9:45 ~17:00 会場：日本獣医生命科学大学

演 題	講 師
ベーコン・ハム・ソーセージの種類と製法	(一社)食肉科学技術研究所 品質保証部長 柴田 清弘
ハム・ソーセージ・ベーコンの基本的製造方法(脱骨デモンストレーション含む)	日本獣医生命科学大学 准教授 三浦 孝之 (一社) 食肉科学技術研究所 理化学部長代理 中村 幸信

令和8年2月19日(木) 9:30~17:00 会場：日本獣医生命科学大学

演 題	講 師
塩漬（えんせき）とその理論	日本獣医生命科学大学 教授(ポストアップ) 江草 愛
フランクフルトソーセージ・プレスハムの基本的製造方法	日本獣医生命科学大学 准教授 三浦 孝之 (一社) 食肉科学技術研究所 理化学部長代理 中村 幸信

令和8年2月20日(金) 9:30~12:15 会場：日本獣医生命科学大学

演 題	講 師
加熱（くん煙）とその理論	日本獣医生命科学大学 教授 松石 昌典
理解度テスト	

【お問い合わせ先】日本食肉加工協会 管理課

TEL 03-3444-1772 / メールアドレス nikukyoukai1@niku-kakou.or.jp