

農産物の加工に挑戦してみませんか？

令和8年度農産加工研修 参加者募集！

佐賀県農業大学校では、農産物の加工に関する基礎的な知識
や技術を学ぶための研修を行っています

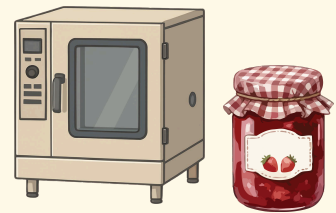
こんな方に
オススメ



新たな経営戦力として
加工に挑戦したい！



興味はあるけど
何から始めたらいいの？



どんな機械があるの？
どんなことができるの？

対象

新たに農産加工に取り組みたい農業者等
(農業法人の構成員を含む)

定員

10名程度

内容

講義：食品衛生に関する法律や、商品づくりに必要な知識など
演習：実際の施設を利用した農産加工品づくり等の基礎的な演習

実施期間

令和8年7月～9月
※カリキュラム等の詳細は裏面をご参照ください

実施場所

佐賀県農業大学校（佐賀市川副町南里1088）
(※第4回の先進事例調査は現地研修になります)

参加費

無料

申込方法：申込フォームからご応募ください

申込期限：6月30日（火）

申込みフォームはコチラ

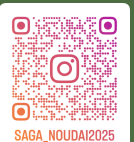


主催

佐賀県農業大学校 研修部

Instagram

開設しました



SAGA_NOUDAI2025

農産加工研修 カリキュラム

全6回 7月～9月

講義・演習・現地研修

第1回 7/29(水)
13時30分～16時30分

- ①開講式
- ②知っておきたい農産加工の法律【講義】
- ③ラベルの原材料表示について【講義】

第2回 8/4(火)
10時00分～16時00分

- ①農産加工の基礎知識【講義】
～加工所を立ち上げるにはどのような準備が必要?～
- ②一次・二次の加工で素材感を生み出す商品開発【演習】

第3回 8/20(木)
10時00分～16時00分

- ①マーケティングについて【講義】
- ②商品づくりについて【演習】
加工品づくりに挑戦しよう!～試作から商品づくりまで～

第4回 8/26(水)
午後

- ①先進事例調査【現地研修】
～6次産業化の取組事例を学ぶ～

第5回 9/2(水)
※予備日

予備日: 希望に応じて加工実習・ラベルづくりが可能

第6回 9/9(水)
13時30分～16時30分

- ①加工実習【演習】
- ②プレゼンテーション (試食評価)

※日程については変更となる場合があります

お問い合わせ: 佐賀県農業大学校
TEL: 0952-45-2145
MAIL: nougyoudaigaku@pref.saga.lg.jp