彩の国 埼玉県　春日部農林振興センター 令和７年度農業の６次産業化スキルアップ講座

化学の視点から「食」を学ぶ！

ドライフルーツ加工のポイント

参加費無料

効果的なドライ加工方法を知りたい！

令和７年 ７月22日（火）

13:30～16:00（受付は13:00から）

ドライ加工は農産物を手軽に食べることができ、かつ、販売期間を延ばすことができる加工手法として注目されています。
「自然乾燥」や「機械乾燥」、「砂糖漬け」や「素材そのまま」など様々な製法が存在し、それぞれに特徴があります。

自身の農産物を活かせる加工方法を学び、商品開発や既存商品のブラッシュアップにつなげて、ドライ商品の売上向上を目指しましょう。

内　容

講義　農産物ドライ加工のポイント

実演　ドライフルーツ加工の実演

講師　東京農業大学　応用生物科学部
食品加工技術センター教授　野口智弘　氏

会　　場：新しい村　村の集会所
募集人数：20名（事前申込み制）

お問い合せ：春日部農林振興センター　電話番号048-737-6311

お申込は裏面へ！

農業の６次産業化スキルアップ講座（7月22日）参加申込書

【申込方法】

①FAX　　：参加申込書にご記入の上、FAXで送信してください
②E-mail　：メール本文に必須事項（参加者名・住所・電話・FAX・E-mailアドレス）を記入の上、送信してください
③電話　　：下記電話番号へおかけください

【申込先】

春日部農林振興センター 新規就農・法人化担当
ＦＡＸ：（０４８）７３７－６３１３
電　話：（０４８）７３７－６３１１
メール：watanabe.miki.am@pref.saitama.lg.jp

申込締切：令和７年７月15日（火）

農園名			
氏　名			
住　所			
電　話		FAX	
E-mail			
講師へ質問がございましたら、お書きください。			

※ご記入いただいた個人情報につきましては、当研修会に関するもの（受講者名簿作成など）についてのみ使用し、第三者に提供することはありません。申し込みいただいた範囲内で受講者名簿として研修講師に示します。

会　場　案　内

新しい村　村の集会所
住所:埼玉県南埼玉郡宮代町山崎777－１

[お車]
駐車場あり（無料）

[公共交通機関]
・東武スカイツリーライン
東武動物公園駅 西口より徒歩18分

・東武動物公園駅 西口ロータリーより「東武動物公園」行きバス利用、東武動物公園東口ゲートより 徒歩６分