



瓶詰や真空パックの使用方法とそれ  
に必要な機材は何か？

- 
- 食品加工に必要な設備は何か？
  - 食品加工に必要な技術や知識はどんなものなのか？
  - 真空パックの機械やスチームコンベクションオープンでできる加工品は主にどんなものがあるのか？
  - 機械はどうやって使えばいいのか？
  - どれくらいの金額のどのような機械が自分には必要なのか？
  - 直売所などに常温で陳列する事ができるような商品は どうやって作れば良いのか？
  - 加熱殺菌や真空調理はどうやってやれば良いのか？
  - 自分のところの農業と並行して食品加工もできそうか試してみたい。
  - 完成した商品の衛生基準が満たされているか、確認するにはどうするの？
  - 完成した真空パックや瓶詰めの商品が常温で保存しても衛生面が悪くならないか確認するには？
  - 完成した商品の賞味期限はどうやって決めれば良いの？
  - 作った商品はどんなところにどんな風に売れば良いの？
  - 商品の裏ラベルには何を書けば良いの？

今、農林水産省は農林漁業者への第6次産業化への支援を行っております。

農林水産省は現在政策目標で「6次産業の市場規模の拡大」を22年度約1兆円→27年度約3兆円→33年度約10兆円と言う目標を掲げています。

(農林水産省公式HP「平成27年度予算概算要求の概要について」(平成26年9月1日記載より)

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika.html>

これに伴い農林漁業者を支援する為に様々な支援援助が出ています。

施設や設備費に対する補助や料理やレシピ開発等の技術指導、販路開拓の為に専門家の研修会への参加など。

すでに市区町村で設備を作られた方もいるかもしれません。もしくは農業組合や法人、個人で持っている方、これから新しく食品加工をするために設備を整えようと考えてる方もいるかと思えます。

ですが、食品加工には衛生面が整った的確な知識と技術が必要になってきます。

**機械の使い方。加熱方法や温度、加熱時間。作った商品の衛生基準の確認や賞味期限の設定。**

それら食品加工の入門の為に勉強会を今回業務用の厨房機器を扱っている「ホシザキ」と共同で開かせていただきます。

どんな素材から主にこういった商品が作れるのかアイデア提案や、店頭に出すために必要な商品作りやデパートなどに商品を出すにはどうするのか。

そんな商品作りの為の基礎を一緒に勉強してみませんか。