

令和6年度 むらやま農産加工技術研修会

農産物の冷凍のノウハウを学ぼう！

本研修会では、冷凍加工の前処理技術についての研修と、実際に果実の冷凍を取り入れた6次産業に取り組んでいる事例を紹介しします。

研 修

「農産物の冷凍加工における前処理技術について」

講師：村山総合支庁農業技術普及課 紺谷専門普及指導員

内容：褐変防止、ブランチング等の冷凍前処理について

事例紹介

「農産物の冷凍を取り入れた6次産業化の取り組み」

講師：漆山果樹園 漆山陽子 氏

南陽市出身。漆山果樹園の娘として子供の頃から農業を手伝ってきた。会社員として勤務した後に子育てを機に就農し、家族とともに規模拡大と6次産業化に取り組み、果樹園カフェでバターサンドやジェラート(※)などを販売。※日本ギフト大賞2022「ふるさとギフト最高賞」を受賞



日時 令和6年7月5日(金)

13:30~15:30

会場 村山総合支庁
西村山地域振興局 西棟 講堂

(寒河江市大字西根字石川西355)

対象 村山地域の農産加工実践者

食品製造事業者、農産加工志向者等



申込
先
問
合
せ
方
法

村山総合支庁農業技術普及課 佐藤・紺谷 TEL 023-621-8294 FAX023-621-8275
西村山農業技術普及課 犬飼 TEL 0237-86-8130 FAX0237-86-8247
北村山農業技術普及課 勝見 TEL 0237-47-8637 FAX0237-55-3239

別紙「参加申込書」に必要事項を記入の上、最寄りの農業技術普及課担当までお申し込みください。やまがたアグリネットからもお申し込みいただけます。

やまがたアグリネットはこちらから→

