令和8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**　（製造内容は変更になる場合がございます）

日時

オンライン　　２０２７．２．　９（火）・１０（水）
対面講習・製造実習　　２．１７（水）・１８（木）・１９（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

オンライン

はじめに、食肉製品の基礎知識を学びます



対面講習

対面での講義もあり、講師や参加者との交流が深まります



製造実習

グループごとに枝肉からの整形し、ロースハム、ソーセージ、ベーコン等をつくります
オーソドックスな製法を自らの手で実践し、肉の部位や加工工程の理解が深まります
出来立てを味わえる『試食体験』あり！



昨年の講習風景

対面・製造実習場所　**日本獣医生命科学大学**（東京都武蔵野市）

一般社団法人　日本食肉加工協会

カリキュラム

令和9年2月9日(火) 9：30～17：15　　オンライン講習会

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　理事長　小原　健児
食肉の格付	(公社)日本食肉格付協会　専務理事　田中　靖樹
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9年2月10日(水) 9：30～16：45　　オンライン講習会

演　題	講　師
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
食肉・食肉製品の栄養	中部大学　名誉教授　根岸　晴夫
食肉製品の衛生管理	愛知みずほ短期大学　特任教授　森田　幸雄

令和9年2月17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)日本食肉加工協会 検査業務管理部長　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)日本食肉加工協会　理化学部長代理　中村　幸信

令和9年2月18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)日本食肉加工協会　理化学部長代理　中村　幸信

令和9年2月19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　名誉教授　松石　昌典
理解度テスト	

お申込み方法

＊定員35名。先着順で受付いたします。

当協会ホームページ　専用Web申込フォームからお申込みください。
受付後、ご記入いただいたメールアドレスに受付メールを返信します。

↓受講の申し込みはこちら↓

【お問い合わせ先】TEL 03-3444-1772(日本食肉加工協会 調査指導部)