

新しい商品づくりのヒントがここに！

参加費
無料

令和8年度 6次産業化サポート事業 食品加工基礎セミナー

2026 12.9 (水)
14:00-16:00

定員
20名
(先着順)

会場

食品加工支援センター 研修室

新潟市南区東笠巻新田3044

対象

6次産業化・農商工連携に取り組む農業者、食品関連業者で
新しい商品開発を検討している方、食品加工の基礎的な部分を学びたい方

第1部

食品加工の基礎知識

- ・食品加工の基礎解説
(食品加工の目的、加工手法など)



講師
江川技術士事務所所長
江川 和徳 氏

新潟県食品研究所（現農業総合研究所食品研究センター）に36年間勤務、米の新規用途開発などの研究に従事。食品加工全般に精通し、新商品開発をサポート。

第2部

加工機器見学・ 加工プロセスについて

- ・様々な加工機器の見学
・食品製造プロセスの紹介など



講師 食品加工支援センター
センター長
中野 和弘 氏



インストラクター
仲塚 庸子 氏

第3部

6次産業化事例発表

- ・6次産業に取り組むきっかけ
・商品開発までの経緯など



講師
むらさきfarm 代表
仲由 ひと美 氏

むらさきfarmの代表として、自分たちで生産した赤しそをシロップに加工した「しそっ娘ちゃんジュース」の商品化に成功。地元直売所での取扱いのほか、贈答品としても親しまれている。

申込み方法

新潟市オンライン申請システム、申込用紙の送付またはお電話（下記のお問い合わせ先）のいずれかでお申し込みください。

申込み期限

2026 11.27(金)



新潟市オンライン 申込用紙ダウンロード
申請システム（郵送、FAXまたはメール）

会場案内（アグリパーク施設内）



主催 新潟市農業活性化研究センター
新潟市アグリパーク食品加工支援センター

申込み・お問い合わせ（新潟市農業活性化研究センター）

TEL: 025-362-0151（平日8:30～17:15）

FAX: 025-362-0153 Mail: nogyoken@city.niigata.lg.jp