

2022 年度

第 1 期食品包装学校 受講生募集要項



地球を包む、未来を包む、安心を包む



一般社団法人 日本食品包装協会

食品包装の重要性

一般社団法人日本食品包装協会の主題である「食品包装」は、日本の食を支える「食品産業」と、食品にとって不可欠な包装容器・資材、包装機械を提供する「包装産業」とのマッチングで支えられています。当協会は、食品包装に関する様々な情報を提供するとともに、「災害などに備えたロングライフ食品」や「食品ロスの削減に役立つ包装」「輸出振興に役立つ食品包装」「次世代を開くスマート包装」「食品に多様な付加価値を与える機能性包装」など多岐にわたる情報を提供し、**大学等で学べない「食品包装」に特化した知識を提供する教育の場として食品包装学校を設立いたしました。**是非ともご活用いただきたくご案内いたします。

日本の食を支える「食品産業」とそれを支える「包装産業」は規模も就業人口も大きく、極めて業際的・学際的な分野であり、非常に奥の深い大きな産業分野になっており、私達の日常生活に欠かすことのできない農産物・食品等を安定的に供給する極めて重要な産業になっています。このような日本と世界の食料供給システムの円滑化に貢献すべく、関連情報の発信と関連技術の教育に努めて参りますので、宜しくご支援の程お願い申し上げます。

受講のおすすめ

食品包装学校は、「食品に関する知識と包装に関する知識を修得し、食品包装を真に理解できる食品包装技術者と研究者を育成することにより、食品・包装産業に貢献する」と共に、「食品・包装産業に関わる受講生に相互交流・情報交換の場を提供する」ことを目的としています。

受講生には、2022年5月～2023年3月の約10ヵ月間に38講座を修得いただき、規定の条件を満たした受講生には「食品包装に関する高度な知識を有している」ことを認定し、修了証を授与すると共に、「**フードパッケージ・スペシャリスト**」の称号を贈ります。

また、修了後の2023年4月に「**フードパッケージ・スペシャリストの会**」に参加して頂き、毎年交流会を開催し、FPスペシャリスト同士の交流、懇親および情報交換の場を提供致します。

本校の特色

本校は、遠距離の地や感染症の蔓延や災害の中にあっても、受講生がカリキュラムに沿って受講いただけるように、初回の開校式・オリエンテーション・講義・交流会および最終回の講義・修了式を除いて、全ての講義をウェブで受講いただけます。

講義に用いるテキストと講義用の動画は、受講生が理解し易いように作成致します。講義用のテキストは、講義の前月に受講生各自にメールで配信し、講義動画は、当協会のホームページにアクセスしていただき、一定期間、ウェブで見られるように致します。

また、受講生の習熟度の確認および各講座（特別講座を除く29講座）の進捗を確認させていただくため、講座ごとに所定の報告書に、①講師からの試験問題に対する回答、②講義内容についての質問と要望、③講義の感想等を記入し、事務局にメールで送信していただきます。

受講生からの報告書に対する回答は、概ね1ヵ月以内に各講師が採点し、質問への回答を行い、その結果を事務局から受講生にメールで返信致します。

受講要領

受講資格	高校・大学卒業以上の基礎学力を有し、且つ関連業務に従事している者(22歳以上)
定員	30名
受講期間	2022年5月入学～2023年3月修了
受講方式	ウェブ方式、一部リアル方式
受講料 (全期間)	会 員： 180,000円(税別) 非会員： 230,000円(税別) ※ 講義用テキスト、副読本を含む
申込受付期間	2021年11月1日～2022年3月31日 ※ 申込順に受付け、定員になり次第申込を締め切らせていただきます。
申込方法	所定の入学願書に必要事項記入の上、下記事務局宛お申し込みください。 一般社団法人日本食品包装協会事務局・食品包装学校係 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-10-5 富士ビル3F TEL. 03-3669-0526 FAX. 03-3669-1244 受講料を銀行振込する場合は、下記の銀行口座をご利用ください。 取扱銀行：みずほ銀行 横山町支店 口座番号：普通預金 2177446 口座名義：(社)日本食品包装協会
修了資格	次の両項の条件を充たす履修者には、修了証を授与いたします。 全38講座中、所定の講座数(35講座)を聴講した者 試験答案を提出し、規定点(60点)以上の成績が25講座以上の者
称号授与	修了者は「フードパッケージ・スペシャリスト」の称号を授与致します。
修了者の特典	授与された称号は、是非名刺等の印刷物に使用して下さい。 修了者は「フードパッケージ・スペシャリストの会」に参加して頂けます。 その他、日本食品包装協会主催の講演会に優待招待されます。 成績優秀者については、記念品を贈呈します。
開校式および 修了式の会場	開校式およびオリエンテーション/修了式 包装機械会館2F 〒104-0033 東京都中央区新川2-5-6 TEL.03-6222-2279 FAX.03-6222-2280 地下鉄日比谷線・茅場町駅・八丁堀駅より徒歩5分 地下鉄東西線・茅場町駅より徒歩5分、JR京葉線・八丁堀駅より徒歩5分

カリキュラムの内容

日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年5月	開校式 理事長挨拶 カリキュラム説明とオリエンテーション	石谷 理事長
	第一講座 《食品包装学体系と関連技術分野、食品包装概論》 ●食品包装学、包装教育、食品原材料と加工・保存・包装 ●保存技術と包装技法、包装の機能と機能性包装 ●品質と変質、ニオイの変化の概要	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第二講座 《金属・ガラス容器概論》 ●金属容器概論（歴史、原料、容器形態、製造・加工技術等） ●ガラス容器概論（歴史、原料、容器形態、製造・加工技術等） ●環境対応への取り組み	東洋製罐(株) 神崎 敬三氏
	●交流会（予定）	全員参加
令和4年6月	第一講座 『食品用プラスチック包装資材』（包装資材①） 《ポリオレフィン包装資材の特性と用途》 ●ポリエチレンとポリプロピレンと周辺資材の生産と用途 ●触媒と特性、フィルム・シートと基本的加工技術、物理特性 ●ガス・水蒸気の透過性と用途、イージーピールなど	渡邊コンサル 渡邊 和幸氏
	第二講座 《ナイロン・ポリエステル の特性と用途》 ●ナイロン・ポリエステルの周辺資材の生産量と基本的特性 ●強度・耐熱性等の物理特性、ガス・水蒸気透過 ●ナイロン・ポリエステル関連機能性包材の種類と使い方	ユニチカ(株) 大葛 貴良氏
	第三講座 《ハイバリアープラスチックフィルム》 ●無機・金属蒸着包材、EVOH、塩化ビニリデンの特性と用途 ●バリアーレベルと基本特性と食品用途 ●バリアー関連機能性包材の種類と食品への使用法・利点	凸版印刷(株) 坂巻 千尋氏
	特別講座 《JIS にみる包装資材とその理化学特性評価》 ●JIS の歴史と役割、JIS の包装における全体像と活用法 ●包装資材の規格と性能、包装資材の性能評価法の事例 ●JIS の構成と目的、ASTM、ISO などとの比較	技術士事務所 大須賀 弘氏
令和4年7月	第一講座 『包装資材と包装設計』（包装資材②） 《プラスチック容器の加工と利用》 ●プラスチック成形法と加工精度 ●プラスチック食品容器の種類とその適応例 ●プラスチックカップ・チューブの種類と成形法と用途	東洋製罐(株) 齋藤 剛氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年7月	第二講座	《紙を用いた包装容器概論》 ●種類と用途（段ボールを除く）紙袋、紙複合容器 ●紙器の加工と用途、液体紙容器と BIB, BIC ●紙を用いた包装の事例、新しい紙・セロファンの可能性	大日本印刷(株) 國弘 武嗣氏
	第三講座	《段ボールの種類と特性 輸送包装設計概論》 ●段ボールの種類、評価方法、製造工程、リサイクル ●段ボール包装設計のポイント ●段ボール箱の特性と包装貨物試験	レンゴー(株) 東山 哲氏
	特別講座	《デザインと印刷》 ●現代社会における包材とパッケージデザインについて、 ●デザインに必要な基本的な要素や印刷方法他 ●原材料の調達、包装設計、生活者への提供の一連の流れの中で、 ポストコロナ時代に求められる包装のデザインを考える。	アサヒ AQI 島田 道雄氏
令和4年8月	第一講座	『食品の水分と微生物制御』（食品の品質・特性と包装①） 《食品包装は微生物との戦い》 ●微生物の種類と有害微生物、多様な殺菌技術と包材の特性 ●多水分・中間水分食品の微生物制御技術 ●D 値と Z 値、F 値など、食品添加物と pH 調整	凸版印刷(株) 坂巻 千尋氏
	第二講座	《レトルト食品と包材と殺菌プロセス》 ●レトルト殺菌のプロセス、加熱殺菌装置の種類と特徴 ●殺菌条件と食品の品質 ●レトルト殺菌対応包材の種類と特性、電子レンジ対応包装	東洋製罐(株) 田辺 利裕氏
	第三講座	《無菌包装システムと包材》 ●無菌包装と無菌化包装、および食品のロングライフ化 ●包装容器の種類と包装形態と無菌システム ●無菌包装の事例、BIB, BIC, BID における包材の殺菌	大日本印刷(株) 野崎 浩子氏
	特別講座	《世界の包装食品と包装産業の動向》 ●世界の食品産業と食品包装産業と新しい食品形態の動向 ●世界の包装資材・包装容器と食品産業での活用の現状 ●これからの包装産業の変化と新しい技術	技術士事務所 住本 充弘氏
令和4年9月	第一講座	『食品の酸化・変色・匂いの変化』（食品の品質・特性と包装②） 《食品の酸化・変色とその防止と包装》 ●脂質酸化のメカニズム、光増感酸化、共役酸化 ●変色、ビタミンの分解、異臭・毒性物質の生成など ●酸化防止包装（ガス置換・脱酸素包装のイントロ）	農研機構 食品研究部門 石川 豊氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年9月	第二講座	《食品包装は酸素との戦い》 ●酸素バリアーを有する包装とその重要性 ●包材のバリアー性と酸素吸収性（パッシブとアクティブ・バリアー） ●アクティブ・バリアー包材と適用事例	東洋製罐(株) 藤田 江里子氏
	第三講座	《食品の水分・匂いの変化とその防止と包装》 ●包材の水蒸気透過性と防湿包装、多水分食品の脱水 ●低臭性包材・低臭性シーラント ●保香包材の事例	凸版印刷(株) 大日方 野枝氏
	特別講座	《インテリジェント包装・IC タグの活用とIoP》 ●バーコード、QR コードの利用、IC タグの活用 ●無人コンビニの姿と自動レジ・値引き、在庫調査、万引き防止 ●インテリジェント包装システムの利用、双方向情報交換	凸版印刷(株)
令和4年10月	第一講座	『多水分・中間水分食品の品質変化と品質保持』 （食品の品質・特性と包装③） 《日配食品の低温流通と包装》 ●日配食品の低温流通とESL化 豆腐・納豆・漬物など ●食品流通の3温度帯、青果物流通とテイクアウト食品等 ●惣菜等のチルド流通とガス置換包装、青果物流通	農研機構 食品研究部門 北澤 裕明氏
	第二講座	《中間水分食品の品質保持と包装》 ●中間水分食品の種類と特性、カビ・酵母、酸化・褐変の防止 ●半乾燥水産食品・珍味類を中心とした食品包装技術 ●半生麺類の水分活性調整と品質保持・包装設計	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第三講座	《乾燥食品の加工・防湿包装、品質保持》 ●乾燥食品の特性と優位点、伝統的乾燥加工法と品質 ●日本の伝統乾燥食品における品質向上と熟成 ●乾燥食品の品質保持（防湿包装）「乾燥食品は世界を救う！」	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	特別講座	《食品ロス削減と包装の役割等》 ●なぜ食品ロスの削減が重要か、 どこで食品ロスが生まれているか ●どのように食品ロスを減らすか、食品ロス削減と包装への期待 ●食品企業や流通業に求められるもの	(株) office 3.11 井出 留美氏
令和4年11月	第一講座	『機能性包装資材・副資材の食品への応用』（包装資材③） 《乳・畜製品の品質特性と品質保持・包装》 ●乳・畜産加工品の種類と特性、畜産加工品の包装技術 ●乳・乳加工品の変質防止と包装技術、食品衛生法と乳等省令 ●乳・畜産加工品の流通温度、ロングライフ牛乳	(株)明治 佐野 充由氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年11月	第二講座	《菓子類の品質特性と包装》 ●菓子類（生・半生・乾燥）の美味しさ長持ち技術と包装 ●生・半生菓子類の保存技術と包装 ●干菓子の品質特性と防湿包装技術、風味保持技術	森永製菓(株) 平野 晃氏
	第三講座	《発酵・熟成食品の包装》 ●発酵・熟成食品の種類と特徴、変質の種類と防止方法 ●低温流通と品質保持、褐変の抑制と酸化防止 ●微生物が活着している場合と殺菌した場合	キッコーマン 桑垣 傳美氏
	特別講座	《食品包装の未来予測》 ●過去の未来予測のデータにみる技術発展 ●食品包装の未来予測と課題、不都合な未来予測への対応 ●2030年、2050年の未来予測	農研機構 食品研究部門 石川 豊氏
令和4年12月	第一講座	『食品安全と包材の安全性』 《食品安全認証の基本的な考え方》 ●食品安全認証の基本的な考え方、アメリカ・EUと中国・日本 ●ISO22000とFSSC22000、FISMA, GGAP ●腐敗と食中毒の防止、一般衛生管理（PRP）とHACCP	技術士事務所 湯川 剛一郎氏
	第二講座	《包装資材の安全性の考え方とポジティブリスト制度》 ●プラスチックのPL制度、包装材・関連資材の安全性 ●欧米と日本の包材の法規制比較、金属缶、紙容器など ●包材に含まれる化学物質とリスク管理、輸入品の管理	西包装専士事務所 西 秀樹氏
	第三講座	《食品表示と包装の表示問題》 ●食品表示の歴史、日本の食品表示法の特徴、諸外国の事例 ●栄養成分表示、表示の問題点、必要な表示スペースとIT化 ●必要なマークの種類と表示	元日本食品分析センター 齋藤 紀子氏
	特別講座	《ユニバーサルデザイン、アクセシブルデザインと食品包装》 ●ユニバーサルデザインの基本的考え方 ●バリアフリーとアクセシブルデザイン ●包装のユニバーサルデザインとその包装事例	技術士事務所 野田 治郎氏
令和5年1月	第一講座	『食品企業に役立つ包装機械の解説』 《包装機械 個別の包装機械と付帯設備》 ●食品用途から見た包装機械の選択、液体・粉体・粒体・固液体等 ●包装資材、包装形態から見た包装機械の選択 ●製袋・給袋（プラ）・成型容器・缶・ビン	食品包装協会 小國 盛稔氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和5年1月	第二講座	≪縦ピロー横ピロー包装による包装のライン化・自動化≫ ●横ピロー包装による固形食品等の小袋包装 ●縦ピロー包装による粉体食品・液体食品等の小袋包装 ●果実・野菜のピロー包装、ラインの事例	大森機械工業(株)
	第三講座	≪深絞り・トレイ・ラップ等による包装のライン化・自動化≫ ●給袋式包装機、深絞り包装機、トレイ・ラップ包装機 ●シュリンク包装、スキンパック包装、その他の包装 ●ピロー包装以外の包装ラインの事例	(株)フジキカイ
	特別講座	≪炭素税とカーボンフットプリント、LCAと食品包装≫ ●プラスチック包装資材の環境評価、フードマイレージ ●カーボンフットプリントとLCA、炭素税とエネルギー価格 ●プラスチック包装、各種の環境評価マークと商品評価	千葉大学教授 椎名 武夫氏
令和5年2月	第一講座	『食品包装と環境問題』 ≪包装資材を巡る環境関連法規制と利用の現状≫ ●食品包装を巡る環境関連法案 ●容器包装リサイクル法の成立と改正 ●環境省の脱酸素ロードマップ	技術士事務所 大須賀 弘氏
	第二講座	≪環境配慮包装の種類と用途≫ ●環境配慮容器包装とは、3Rの環境配慮事例 ●食品容器における環境配慮包装資材 ●フードマイレージ、カーボンフットプリント等	アサヒ AQI 島田 道雄氏
	第三講座	≪プラスチック・リサイクルと用途開発≫ ●マテリアルリサイクルと再生プラスチックの用途開発 ●ケミカルリサイクルと先進技術 ●エネルギーリサイクルの現状と展望（ごみ発電）	プラ循環協 富田 斉氏
令和5年3月	特別講座	『特別講義と閉校式』 ≪食品包装と地球環境問題≫ ●プラスチック製品、食品包装とプラ包材と二酸化炭素排出 ●海洋プラ問題の方向性、パリ協定と世界の対応の現状と将来 ●二酸化炭素の排出と地球温暖化で増加する食糧生産	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	修了式	●修了証書の授与 ●交流会（予定）	全員参加

講座担当講師の紹介（敬称略・順不同）

講師陣

- 石谷孝佑：一般社団法人日本食品包装協会理事長（元農林水産省食品総合研究所）農学博士
神崎敬三：（一社）日本食品包装協会 常務理事、東洋製罐（株）取締役常務執行役員
渡邊和幸：渡邊コンサルタント事務所代表（元昭和電工）
大葛貴良：ユニチカ（株）包装フィルム営業部グループ長
坂巻千尋：（一社）日本食品包装協会 常務理事、トッパン・ヒューマン・IS（株）技術士
大須賀弘：大須賀技術士事務所所長、（一社）日本食品包装協会 顧問（元ユニチカ）
齋藤 剛：東洋製罐（株）テクニカルセンタープラスチック技術開発部 FP・カップ開発 G 主査
國弘武嗣：大日本印刷（株）包装事業部 IPC 製品・システム開発本部 開発第1部
東山 哲：レンゴー（株）包装技術部 担当部長代理 包装専士
島田道雄：アサヒクオリティードイノベーションズ（株）経営企画部 シニアマネージャー 包装専士
田辺利裕：東洋製罐（株）テクニカルセンター 基盤技術開発部 CSS G 主査
野崎浩子：大日本印刷（株）包装事業部 IPC 製品・システム開発本部 開発第1部
住本充弘：住本技術士事務所所長（元大日本印刷）
石川 豊：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 農学博士
藤田江里子：東洋製罐（株）テクニカルセンター 基盤技術開発部 プラスチック素材開発 G 主査
大日方野枝：凸版印刷（株）事業開発研究本部総合研究所課長 PhD
講師調整中：凸版印刷（株）
北澤裕明：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 博士（農学・工学）
井出留美：（株）office 3.11 食品ロス問題ジャーナリスト、（栄養学）博士
佐野充由：（株）明治 生産本部 技術部 包装・情報 G
平野 晃：（一社）日本食品包装協会 専務理事 森永製菓（株）包装専士
桑垣傳美：キッコーマンビジネスサービス（株）購買部 プロフェッショナル
湯川剛一郎：湯川食品科学技術士事務所 所長、ISO/TC34/SC17（食品安全マネジメントシステム）委員、FSSC22000 日本代理人
西 秀樹：西包装専士事務所、日本包装専士会 元会長（元三菱化学）
齋藤紀子：元（一財）日本食品分析センター 技術支援課エキスパート
野田治郎：野田技術士事務所所長（元キューピー）
小國盛稔：（一社）日本食品包装協会 副理事長（元藤森工業）
講師調整中：大森機械工業（株）
講師調整中：（株）フジキカイ
椎名武夫：千葉大学大学院園芸学研究科教授（元農研機構食品総合研究所）博士（農学）
富田 斉：（一社）プラスチック循環利用協会

なお、講師調整中は、講演者名を当座未定とさせていただきます。

また、やむを得ない事情により、講師が変更されることがあることをご承知おきください。

第 1 期食品包装学校申込書

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-10-5

一般社団法人日本食品包装協会 御中

一般社団法人日本食品包装協会 第1期包装学校受講要領を確認し、同意いたします。

(に必ずを入れてください)

※受講申込書に記入漏れがある場合は受付致しません。

※受講者の名刺を1枚同封の上本紙をお送りください。(FAX不可)

申込日	2022年 月 日	事務局欄	
ふりがな		職 種	顔写真貼付 (3.0×4.0cm) ※貼付ない場合は 受付いたしません
氏名	⑩ 男・女	1.技術・開発系 2.それ以外	
生年月日	西暦 年 月 日 (満 歳)		
会社名			
会員種別	会 員 ・ 非 会 員		
所属・役職			
所在地	〒 -		
		TEL	
		FAX	
E-mail			
最終学歴	学校名：	西暦 年 月 卒・中退	
職務経歴	年 月		入社
	年 月		
	年 月		
包装経験年数	年 ヶ月		
推薦書			
一般社団法人日本食品包装協会 御中 上記受講申込書に記載の者は、包装学校の受講適格者であると認め推薦いたします。			
推薦者名	⑩	TEL	
E-mail		FAX	
会社名			
所属・役職			
所在地			