

# 令和5年度 第31回「食品包装人材育成講座」(初級)

## 募集要領

### ◎食品包装人材育成講座(初級)をリニューアルしました。

- ・昨年5月から「食品包装学校」を開校し、食品包装を真に理解できる食品包装技術者を育成し、食品・包装産業に貢献する人材教育を始めました。「食品包装学校」の開校に伴い、従来の食品包装人材育成講座(初級・中級)の内容を見直すと共に、中級は廃止し、初級の本講座は、食品包装の経験の浅い方々が広く食品包装を学べる導入講座と致しました。
- ・入社1～3年経過された方々や食品包装関係の業務に新しく就かれた方々など、食品包装に関わる初心者の方々を対象に、食品包装技術の基礎知識を習得して頂けるように致しました。
- ・食品の品質特性の多様性、包装資材の基礎知識をはじめ、様々な食品とその包装資材とのマッチング(品質保持、風味保持)、さらには包装資材の理化学特性、安全性・快適性について、事例を多く紹介致します。
- ・講義は1週毎に5講座(3週間で全15講座)あり、講義時間を1講座60分とし、オンデマンド配信により、1週間のうち好きな時に聴講できるようにしました。重要な要点を絞り、図や動画等による講義を増やし、より集中して理解しやすいようにしています。
- ・新しく入社された方々、食品包装部署に異動された方々、多くの方々にご活用頂きたく、ご案内致します。

### 人材育成講座(初級)カリキュラム

日程	研修内容	対象食品・資材等	講師(所属)
《一週目》 1/15(月)～	<b>【食品と包装資材等の現状の課題と期待】</b>	食品の品質特性・変質と包装資材、包装機械	講師(所属)
第一講座	《理事長挨拶》《食品包装総論》 ●食品包装の考え方の基本 ●食品産業の種類と規模、製・配・販の連携	日配食品、納豆・豆腐 中長期保存食・災害備蓄	石谷孝佑氏 (食包協)
第二講座	《食品の品質と変質を知る》 ●食品の品質・特性を知る ●食品の変質の実相を知る ●食品の変質をどのように防ぐか	品質・変質・熟成 腐敗・酸化・変色・異臭 殺菌・脱酸素・防湿等	石谷孝佑氏 (食包協)
第三講座	《包装することを良く知る》① ●包装するとは、包む・入れる・束ねる ●包装の範囲、包装の種類 ●包装機械・包装システム	入れる、詰める、包む 束ねる、守る、装う 包装のための設備・機械	小國盛稔氏 (食包協)
第四講座	《包装容器を良く知る》② ●金属缶とガラス瓶、紙容器、プラ容器 ●包装容器の特性・機能性を知る ●酸素・水蒸気バリアー性、強度	缶詰・瓶詰、容器詰食品 缶と瓶、紙容器、プラ容器 容器の機能と保護性	神崎敬三氏 (東洋製罐GH)
第五講座	《包装フィルムを良く知る》③ ●食品包装に使われるプラスチックフィルム ●機能性フィルム・高機能包材について ●食品包装の一般的なラミネート構成	ポリオレフィン ナイロン・ポリエステル 無機蒸着・アルミ箔等	花市 岳氏 (フタムラ化学)

《二週目》 1/22 (月) ~	【様々な食品の品質保持・包装等】	包装食品等の事例	講師 (所属)
第一講座	<b>《乾燥食品の包装》</b> ●茶葉・乾海苔の変質要因と防湿包装設計 ●遮光とガス置換包装と賞味期限表示 ●その他の乾燥食品の品質保持	茶葉・乾海苔の防湿包装 茶葉の遮光と窒素置換 乾燥食品の品質保持	石川 豊氏 (農研機構)
第二講座	<b>《干菓子類の包装》</b> ●低水分菓子類の変質要因・酸化と吸湿 ●防湿包装設計と水蒸気バリアー包材 ●干菓子類の賞味期限表示	油性スナックの酸化防止 乾燥洋菓子の風味保持 防湿包装設計と賞味期限	平野 晃氏 (森永製菓)
第三講座	<b>《中間水分調味料の包装》①</b> ●醤油・味噌の酸化と褐変 ●酸素を遮断する透明容器としてのガラス瓶 ●ハイバリアー包材と脱酸素容器の事例	醤油・味噌の酸化褐変防止 酸素遮断容器の活用 その他の中間水分調味料	桑垣傳美氏 (キッコーマン)
第四講座	<b>《中間水分菓子・珍味・半生麺類の包装》②</b> ●中間水分食品の種類と変質要因・カビと褐変 ●脱酸素資材、ガス置換とハイバリアー包材 ●中間水分珍味類の賞味期限表示	中間水分菓子の品質保持 珍味類の品質保持 半生麺類の賞味期限延長	田中宏和氏 (MGC エージレス)
第五講座	<b>《多水分食品のロングライフ化》</b> ●レトルト食品の種類と特徴・包装の選択 ●レトルト用包材と加熱殺菌技術 ●多水分食品のガス置換包装と衛生管理	レトルト食品の種類 包装資材と加熱殺菌条件 多水分食品の賞味期限延長	小林 光氏 (元大塚食品)

《三週目》 1/29 (月) ~	【包装食品の安全性・快適性】	包装食品等の事例	講師 (所属)
第一講座	<b>《無菌充填包装食品》</b> (飲料等) ●牛乳・乳飲料の無菌充填包装 ●お茶・コーヒー飲料の無菌充填包装 ●飲料製造の包装関連機器と衛生管理	牛乳・乳飲料 お茶・コーヒー飲料 その他の食品の無菌充填	伊藤泰昌氏 (四国化工機)
第二講座	<b>《無菌化包装食品》</b> ●無菌化包装食品の種類と無菌化包装システム ●畜産物・米飯・餅の無菌化包装 ●無菌化包装の関連機器と衛生管理 (HACCP)	無菌化包装とは ハム・ソーセージの無菌化、米飯・餅の無菌化	鬼澤香代子氏 (クレハ)
第三講座	<b>《日配食品の包装》</b> ●惣菜類のロングライフ化、低温流通 ●包装技術と包装形態 (トレイ・スキンパックなど)	食品ロス削減に向けて 日配食品のLL化 惣菜類のLL化	増田敏郎氏 (包装専士)
第四講座	<b>《包装食品の安全性の基本的な考え方》</b> ●JAS、ISO、FSSC、HACCP って何？ ●HACCP の制度化と世界の食品関連安全認証 ●包材の安全認証、製造物責任など	食品安全はどう担保？ 包装食品の安全規格 包装資材の安全認証	湯川剛一郎氏 (技術士)
第五講座	<b>《包装食品の快適性の基本的な考え方》</b> ●食品包装の形態の多様性と使用性 ●ユニバーサルデザイン (UD) の誕生と重要性 ●快適な食品包装のための考え方と事例	心地よい食品包装 多様な食品包装形態 易開封性・再封性	野田治郎氏 (技術士)

1. 人 員 : 50 名
2. 受講料 : 当会会員 39,600 円 / 非会員 55,000 円 (いずれも税込み)
3. 開催日 : 令和 6 年 1 月 15 日(月)~2 月 5 日(月) 3 週間
  - ・一週目 : 5 講座 (1 月 15 日(月)午前中 URL 送付~1 月 22 日(月)午前中迄閲覧可能)
  - ・二週目 : 5 講座 (1 月 22 日(月)午前中 URL 送付~1 月 29 日(月)午前中迄閲覧可能)
  - ・三週目 : 5 講座 (1 月 29 日(月)午前中 URL 送付~2 月 5 日(月)午前中迄閲覧可能)
4. 場 所 : オンデマンド配信
5. 講 師 :
  - 石谷 孝佑氏 : (一社) 日本食品包装協会 理事長 (農学博士)、元) 食品総合研究所
  - 小國 盛稔氏 : (一社) 日本食品包装協会 副理事長、元) 藤森工業(株)
  - 神崎 敬三氏 : (一社) 日本食品包装協会 常務理事、東洋製罐(株)グループホールディング(株)
  - 花市 岳 氏 : フタムラ化学(株) 中部統括開発グループ 課長
  - 石川 豊 氏 : (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 (農学博士)
  - 平野 晃 氏 : (一社) 日本食品包装協会 専務理事、森永製菓(株) 研究所 (包装専士)
  - 桑垣 傳美氏 : 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
  - 田中 宏和氏 : MGC エージェンツ(株)東京事業所 エージェンツサービスセンター 部長
  - 小林 光 氏 : (一社) 日本食品包装協会 関西連絡事務所 所長、元) 大塚食品(株)
  - 伊藤 泰昌氏 : 四国化工機(株) 機械生産技術本部 技術センター 所長
  - 鬼澤香代子氏 : (株)クレハ 樹脂加工研究所 (包装専士)
  - 増田 敏郎氏 : 増田食品開発コンサルティング代表 (包装専士)、元) エスビー食品(株)
  - 湯川剛一郎氏 : 湯川食品科学技術士事務所 所長、FSSC 22000 日本代理人
  - 野田 治郎氏 : 野田技術士事務所 所長、元) キューピー(株)

6. 問合せ先 : 〒103-0014

東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-1 オイスター1-5 ビル 301 号  
一般社団法人日本食品包装協会 事務局 (石井勝巳)  
TEL : 03-3669-0526 FAX : 03-3669-1244

E mail : [shokuhou@j-fpa.com](mailto:shokuhou@j-fpa.com)