

2025 年度 食品包装学校(第 4 期)

募集要項

～食品・包材・機械の相互連携を深める～



「第 1 期食品包装学校修了式の様子」



「学校長挨拶の様子」



「Web での資料」

2022 年 5 月に開校した食品包装学校は、食品加工、包装資材、包装機械関連の企業の方々や、食品と包装に携わる個人の方々が多課程を受講され、優秀な成績をとられて、49 名のフードパッケージ・スペシャリストが誕生しました。

卒業生の声 : 包装資材メーカーの O さんの声

私は包材メーカーに勤めておりますが、自社で扱っている容器以外にも広く包材について学びたいと思い受講しました。実際、序盤で、金属・ガラス・プラスチック・紙などについて包材に詳しい講師の先生から専門的な講義をして頂き、その目的を達成できたと思っています。その後、食品の種類ごとの容器包装に関する講義が続き、包材・食品の両面から食品包装について学ぶことができました。また、各講義で環境問題への対応について言及されただけでなく、食料問題・気候変動問題など食品包装に関わる世界的な動きなどについても折々で触れられており、食品包装と社会問題の繋がりをより強く意識させられました。毎月の講義の受講と報告書の作成、上期・下期のグループワークなど、こなすことのボリュームが多いですが、その分学びを深められる場だと思います。第 2 期以降、食品包装学校がより深い学びの場になっていくことを願っております。

その他の卒業生の声はこちらから:

<https://shokuhou.jp/school/school-announce/2352/>



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(以下、食包協)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。食包協は、食品包装に関連する広範な情報を提供するとともに、包装の簡便性や災害備蓄などに対応した「食のロングライフ化」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するとともに、大学等では学べない「食品包装に特化した知識」を提供する教育の場として、2022年5月に『食品包装学校』を設立いたしました。食包協の会員の皆様、食品包装業界に関連のある皆様には、是非とも本校を受講いただき、業務等に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、経済規模も大きく、就業人口も多く、極めて業際的・学際的な分野であり、私達の日常生活に欠くことのできない非常に奥の深い産業分野になっています。日々必要な農産物・食品を安定的に供給する極めて重要な産業になっています。食品包装技術は、日本と世界の食料供給システムの円滑化に貢献しており、食包協は、食品包装関連技術の教育と、関連情報の発信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。

受講のお勧め

食品包装学校では、多様な食品に関する広範な知識と、各種の包装資材・技術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の技術者・研究者を育成し、食品・包装産業に貢献することを目指しています。併せて、食品・包装産業に関わる受講生に対して、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、2025年5月～2026年3月の約10ヵ月間に29講座を履修いただき、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2026年4月以降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、毎年の交流会において、フードパッケージ・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、遠距離の地や災害や感染症などの中にあっても、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・交流会、並びに最終の講義・修了式は対面で行う予定ですが、フォローアップ授業、受講生による課題発表会など、全ての講義をウェブで受講いただけるようにしています。(一部、対面となる場合があります。) 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し、講義用のテキストは、講義の前月末に受講生にメールで配信し、講義動画は、ウェブサイト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21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講義内容についての習得内容、②講義に関する設問への回答、③講義内容についての質問、④講義等への感想、要望等を記入し、事務局にメール送信して頂きます。受講生の報告書への回答は、概ね1ヵ月以内に回答し、受講生にメールでお送り致します。さらに、受講の学習の助けになるフォローアップや進捗等に関するニュースなどをお送りします。

受講要領

受講資格	高専・大学卒業以上の基礎学力を有し、且つ食品・包装関連業務に従事している者、もしくは所属の長が推薦し日本食品包装協会がこれと同等と認める者
定員	30名
受講期間	2025年5月入学～2026年3月修了
受講方式	ウェブ方式、一部リアル併用方式
受講料 (全期間)	会 員： 180,000円(税別)198,000円(税込み) 非会員： 210,000円(税別)231,000円(税込み) ※ 10ヵ月の講義用テキスト、関連資料、「食品包装の歴史」、原則隔月の「フォローアップ資料」、副読本「食品の包装と流通」などを含む
申込受付期間	2025年1月23日～2025年4月30日 ※ 申込み順に受け付け、定員になり次第申込み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を記入の上、下記の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蛸殻町 1-5-1 オイスター1-5 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29講座(一般講座：21、特別講座：8)中、所定の講座数(25講座)を聴講した者 毎回受講報告書を提出し、設問に対する回答の点数が、規定点(60点)以上の成績が一般講座21講座中19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」の称号を授与します。
修了者の特典	授与された称号は、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」に参加して頂きます。 また、日本食品包装協会主催のセミナーに終了後1年間無料で招待されます。 成績優秀者については、記念品を贈呈致します。
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 ・開校式とオリエンテーション後、講義をリアルで行います。 ・修了式前に、講演をリアルで行います。 ・感染症等の状況によっては、ウェブ方式になる場合があります。 ・開校式(5月)、修了式(翌年3月)の際には、都内会場にて交流会を開催します。

カリキュラムの内容

日程	講座内容	講師(所属)	
令和7年5月	開校式	理事長挨拶 カリキュラムの説明とオリエンテーション(リアル)	石谷 理事長 学校事務局
	第一講座 (1)	<p style="text-align: center;">≪食品包装学体系と関連技術分野、食品包装概論≫(リアル)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品包装学、包装教育、食品原材料と加工・保存・包装・流通 ●食品の分類と、食品による品質と変質、風味変化の概要 ●食品の保存技術と包装技法、食品包装の機能と機能性包装 ●多様な食品・飲料の包装課題(高品質化・多様化、LL化等) 	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第二講座 (2)	<p style="text-align: center;">≪金属・ガラス容器概論≫(包装資材①)(リアル)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●金属容器の概論(歴史、原料、容器形態、加工技術等) ●ガラス容器概論(歴史、原料、容器形態、加工技術等) ●環境対応への心得と具体的な取組み 	東洋製罐 GHD(株) 神崎 敬三氏
		<ul style="list-style-type: none"> ●交流会(リアル) <p>(講習生の自己紹介、講師・スタッフの自己紹介) (参加者相互の交流、名刺交換など)</p>	全員参加
令和7年6月	第一講座 (3)	<p style="text-align: center;">『食品用プラスチック包材』</p> <p style="text-align: center;">≪食品用プラスチック包材の包装設計の実際≫(包装資材②)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品用プラスチック包材の包装設計の考え方 ●ポリエチレンとポリプロピレンの特性と積層包材の構成 ●ガス・水蒸気の透過性・遮断性等と食品による包材選択 	フタムラ化学(株) 花市 岳氏
	第二講座 (4)	<p style="text-align: center;">≪ナイロン・ポリエステルの特性と用途≫(包装資材③)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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・耐熱性等の理化学特性、ガス・水蒸気の透過性 ●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
	特別講座 (5)	<p style="text-align: center;">≪JIS にみる包装資材とその理化学特性評価≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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

	日程	講座内容	講師(所属)
令和7年7月	第一講座 (6)	≪ハイバリアープラスチックフィルム≫(包装資材④) ●無機・金属蒸着包材、EVOH、塩化ビニリデンの特性と用途 ●各種バリアー包材のガス透過性レベルと基本特性と食品用途 ●パッシブバリアー包材の種類と食品への使用法・利点	TOPPANホールディングス(株) 坂巻 千尋氏
	第二講座 (7)	≪プラスチック容器の加工と利用≫(包装資材⑤) ●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) 大山 和美氏
	第三講座 (8)	≪紙を用いた包装容器概論≫(包装資材⑥) ●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
令和7年8月	第一講座 (9)	≪段ボールの種類と特性 輸送包装設計≫(包装資材⑦) ●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、青果物の輸送包装など	レンゴー(株) 東山 哲氏
	第二講座 (10)	≪包装機械と包装器具類≫ ●食品用包装機の進化、包装目的と包装機械等の機能 ●食品の種類と包材・包装機の対応 ●食品包装に用いる器具類、包装機とUDとラベル表示	食品包装協会 小國 盛稔氏
	特別講座 (11)	≪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7年9月	第一講座 (12)	『食品の微生物制御と水分活性』 ≪食品包装は微生物との戦い≫(微生物制御と包装①) ●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 ●多水分食品・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調整など	TOPPANホールディングス(株) 坂巻 千尋氏
	第二講座 (13)	≪レトルトと無菌包装の製造装置≫(微生物制御と包装②) ●レトルト殺菌の装置の特性と効果 ●無菌包装食品の種類と製造装置の特性 ●レトルト食品・無菌包装食品の品質向上の課題	食品包装協会 小林 光氏
	特別講座 (14)	≪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	TOPPANデジタル(株) 中林 貴光氏

	日 程	講 座 内 容	講 師(所属)
令和7年10月	第一講座 (15)	≪中間水分・乾燥食品の品質保持と包装(微生物制御と包装③)≫ ●中間水分食品・乾燥食品の種類・特性と微生物制御 ●半生麺類、半乾燥食品類の水分活性調整と品質保持 ●乾燥食品の防湿と「食品ロスの削減」への食品包装の役割	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第二講座 (16)	『食品の酸化・変色・匂いの変化と品質保持と包装』 ≪食品の酸化・吸湿・匂いの変化と包装≫(品質保持と包装①) ●脂質酸化のメカニズム、光増感酸化、共役酸化 ●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	TOPPAN ホールディングス(株) 大日方 野枝氏
	特別講座 (17)	≪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7年11月	第一講座 (18)	≪食品包装は酸素との戦い≫(品質保持と包装②) ●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
	第二講座 (19)	≪菓子類の品質特性と包装≫(品質保持と包装③) ●菓子類(生・半生・乾燥)の種類と多様性と包装の現状 ●生・半生菓子類の美味しさ長持ち技術と包装 ●干菓子の品質特性と防湿包装技術、風味保持技術	JPI 包装技術 研究所 平野 晃氏
	特別講座 (20)	≪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 元教授 椎名 武夫氏
令和7年12月	第一講座 (21)	≪発酵・熟成食品の包装≫(品質保持と包装④) ●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 ビジネスサービ ス(株) 桑垣 傳美氏
	第二講座 (22)	≪日配食品・惣菜類の LL 化と包装技術≫(品質保持と包装⑤) ●食品流通の3温度帯、日配食品の賞味期限延長技術 ●低温殺菌・ガス置換など、主流の惣菜類のロングライフ化技術 ●注目される惣菜類のロングライフ化技術	増田食品開発 コンサルティング 増田 敏郎氏

	日 程	講 座 内 容	講 師(所属)
令和 8年 1月	特別講座 (23)	≪食品包装の脱ガラパゴス化への挑戦≫ ●日本の技術のガラパゴス化・脱ガラパゴス化とは ●日本の技術がガラパゴス化する原点と課題 ●食品包装等のアセアン・欧米への脱ガラパゴス化への道	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第一講座 (24)	『食品包装と法規制』 ≪食品安全認証の基本的な考え方≫(食品包装と法規制①) ●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 ●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 (25)	≪包装資材の安全性の考え方とポジティブリスト制度≫ (食品包装と法規制②) ●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資とリスク管理、輸入品の管理	包装専士 事務所 西 秀樹氏
令和 8年 2月	特別講座 (26)	≪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 ●リサイクル率、リサイクル技術、埋め立てとサーマルの比較 ●食品包装における平行リサイクルとケミカルリサイクル	プラスチック 循環利用協会 富田 斉氏
	第一講座 (27)	≪食品表示と包装の表示問題≫(食品包装と法規制③) ●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	食品表示検定 協会 齋藤 紀子氏
	第二講座 (28)	≪環境配慮包装の種類と用途≫ ●環境配慮容器包装とは？ 団体により異なる考え方 ●3Rの環境配慮事例 ●食品用容器包装における環境配慮包装資材	技術士事務所 大須賀 弘氏
特別講座 (29)	≪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に係る環境問題 ●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 ●EUが打ち出す再エネ・EV・モノマテ等の問題点と課題 ●二酸化炭素の排出削減と地球温暖化で増える食糧生産の間 で	食品包装協会 石谷 孝佑氏	

	日程	講座内容	講師(所属)
令和8年3月	歴史解説	【食品産業と包装産業の発展の歴史】 ●食品産業における包装資材・技術の変革とその重要性 ●包装業界における世界的変革と日本の食と包装の行方	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	修了式	《修了式》 ●食品包装学校長の挨拶と公表 ●修了証書の授与 ●成績優秀者表彰 ●交流会	原則全員参加 講師参加

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、東洋製罐グループホールディングス(株)常務執行役員
 花市 岳:フタムラ化学(株) 中部統括開発グループリーダー
 大葛貴良:ユニチカ(株) 包装フィルム営業部グループ長
 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)
 坂巻千尋:(一社)日本食品包装協会 常務理事、TOPPAN ホールディングス(株) 技術士
 大山和美: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・カップ開発グループ 副主査
 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
 小國盛稔:(一社)日本食品包装協会 副理事長(元藤森工業)
 住本充弘:住本技術士事務所所長(元大日本印刷)
 小林 光:(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))
 中林貴光:TOPPAN デジタル(株) 事業開発センター カード・IoT ソリューション本部
 IoT デバイス開発部 部長
 大日方野枝:TOPPAN ホールディングス(株)事業開発研究本部総合研究所課長 PhD
 野田治郎:野田技術士事務所所長(元キューピー)
 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
 平野 晃:(公社)日本包装技術協会 包装技術研究所包装システム研究室 室長 (元森永製菓(株))
 椎名武夫:千葉大学 大学院園芸学研究院 グランドフェロー・元教授(元農研機構食品総合
 研究所)博士(農学)
 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
 増田敏郎: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)
 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(元農林水産省)
 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)
 富田 斉:(一社)プラスチック循環利用協会 総務広報部 広報学習支援部長(元三菱ケミカル(株))
 齋藤紀子:一般社団法人食品表示検定協会 (元日本食品分析センター)

なお、やむを得ない事情により、講師及び講義内容が変更される場合があることをご承知おき下さい。