

さつまいもの品質と “干しいも”の加工特性

受講料無料

日 時

令和7年11月28日(金) 13:00～16:00 (12:30受付開始)

場 所

鹿児島県大隅加工技術研究センター
(鹿屋市串良町細山田4938)

研修内容

1 講義

さつまいも「べにはるか」の品質が干しいもの品質に及ぼす影響について

講師 大隅加工技術研究センター研究専門員 嶋田義一

2 実習

品質の異なるさつまいも原料を活用した「干しいも」の加工特性について

3 試食, 意見交換, 質疑応答

対 象 者

県産さつまいも加工事業者, 6次産業化実践者 等

募集人数

15人

※ 定員を超えた場合には選考のうえ受講者を決定します。

申込期限

令和7年11月18日(火)

※ 11月20日(木)までに電話またはメール等にて受講の可否を連絡します。

※ 受講者には, 大隅加工技術研究センターから提供する技術等を取り扱うにあたり「誓約書」を事前に提出していただきます。

申込方法

別紙申込書に必要事項をご記入のうえ, F A X又はメールで送付してください。
F A X : 0994-31-0319 メール : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

鹿児島県大隅加工技術研究センター開所10周年の取組として, 消費者・生産者ともに需要の高いさつまいも加工品「干しいも」について, 最近の研究成果等を踏まえて, 原料の品質が加工特性に及ぼす影響を紹介するセミナーを開催します。



(別紙様式)

送付先メール : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

F A X : 0994-31-0319

鹿児島県大隅加工技術研究センター 有村 行

研究成果活用セミナー

さつまいもの品質と“干しいも”の加工特性 申込書

実施日：令和7年11月28日（金）

所属名			
市町村名			
電話番号		F A X	
メールアドレス			
担当者名			
参加者名			
業種 該当を○で囲む	1 県産さつまいも加工事業者 2 6次産業化実践者 3 その他（ ）		
製造している 加工食品			

申込期限：令和7年11月18日（火）

- 1) 上記内容がわかるように、メール本文に記入して申し込むことも可能です。
- 2) 定員を超えた場合には、1事業者あたりの参加人数を調整させていただくことがあります。
- 3) 県産さつまいもの加工に携わっている事業者を優先します。
- 4) 令和7年11月20日(木)までに電話またはメール等にて受講の可否を連絡します。
受講者には大隅加工技術研究センターから提供する技術等を取り扱うにあたり「誓約書」を事前に提出していただきます。