

あいづ“まるごと”ネット会員の皆様へ

【あいづ“まるごと”ネット通信 No.241 (2026.4.10)】

○【5月19日（火）農産加工現地研修を開催します】

<内容>

漬物の技術継承～智恵子の里農産加工組合から学ぶ～

- ・下漬けから加熱殺菌の考え方
- ・袋詰め、加熱殺菌、冷却の工程の実際

<日時>

令和8年5月19日（火）10時～12時

<会場・講師>

智恵子の里農産加工組合 代表 安田セツ子氏
(二本松市油井字根岸 208)

※道の駅 安達（下り線）集合とします。直接の来場は、近隣の御迷惑になるので御遠慮ください。おって、受講者に集合時間等ご連絡いたします。

<募集期間など>

募集期間 : 令和8年4月13日（月）～4月24日（金）

対象・定員 : 漬物の農産加工に取り組んでいる方、今後希望される方10名

<参加費>

1,000円 ※袋詰め等の演習を行い、お持ち帰りいただきます。

<持ち物>

エプロン、三角巾、マスク、清潔な上履き（加工所内履き替え）

※ビニル製の靴カバーを準備いたしますが、長靴等水に濡れても可能な上履きをご準備ください。

<お申込み>

別紙申込書に必要事項を記入又は必要事項を入力し、募集期間内に下記 E-mail よりお申し込みください。

受講の可否につきましては、5月8日（金）を目途に E-mail にて返信いたします。

お申し込み先

福島県農業総合センター農業短期大学校研修部

住 所 福島県西白河郡矢吹町一本木 446 番地 1

E-mail noutan.kensyuu@pref.fukushima.lg.jp

<その他>

- (1) 申込は、先着順ではありません。申込多数の場合は、抽選にて決定します。あらかじめご了承ください。
- (2) 衛生的な観点から、発熱、下痢、腹痛、咳の症状がある場合は、研修会参加を控えていただきますようお願いいたします。
- (3) 都合により、内容に変更が生じる場合があります。
- (4) 研修中に撮影する写真は、広報資料に用いる場合があります。

～メールアドレスや住所等、会員情報が変わりましたら忘れずにご連絡をお願いします～