

全3回 参加無料

ぐんま粉末化フロンティア セミナー 参加者募集!



農産物の新しい可能性を

粉末化から考える。

「つくる・売る」だけじゃない。農産物の価値を広げる粉末化という選択肢。

農産物の「粉末化」に関心のある群馬県内農業者を対象に、粉末化の基礎知識から商品の開発・販売の事例、加工現場の視察、参加者同士の意見交換までを実践的に学ぶ3日間の育成塾です。

粉末化で広がる農産物の可能性



高付加価値化

農産物の特徴を活かした
新たな商品づくりや
価値の創出につながります。



食品ロス削減

規格外品や余剰農産物も、
粉末化で新たな原料として
有効に活用できます。



連携・共創

農業者・加工事業者・
食品事業者などの連携により、
新たな取組や事業展開の
きっかけが生まれます。

こんな農業者の方におすすめ!

- 規格外品や余剰農産物の活用方法を探している
- 自分の農産物の商品化・高付加価値化を考えたい
- 粉末化に興味があるけれど、何から始めればよいか知りたい
- 粉末化の加工方法や設備について知りたい
- 加工事業者や他の農業者との連携・情報交換に興味がある



ぐんま粉末化
フロンティア
セミナー
申込フォーム



農産物の新しい可能性を粉末化から考える。— プログラム —

DAY
1

学
ぶ

粉末化の基礎から、商品化までを学ぶ。

粉末化の基礎知識から加工、商品化・販売に向けたポイントまでを専門家から学びます。
さらに、粉末加工の実践事例を紹介する農業者（ナビゲーター）から、実際の取組や商品化における課題についても学びます。

日時 **11月24日（火）**
13:30-16:30
受付 13:00～

場所 **高崎労使会館**
第1・2会議室
高崎市東町80-1

タイムスケジュール

13:30～ 開会・オリエンテーション
13:45～ 講師による基礎講座
15:25～ ナビゲーターによる事例紹介
16:10～ パネルディスカッション
16:35～ 交流会

DAY
2

見
る・考
え
る

粉末化の現場を見て、 農産物原料の特性を考える。

実際の加工現場を訪れ、粉末化の設備や加工工程などを見学します。また、現場での視察や意見交換を通して、原料農産物の特性について考えます。

日時 **12月3日（木）PM予定**

場所 **ASTRA FOOD PLAN**
株式会社（埼玉県）
バス移動（集合場所・時間は別途ご案内）

- 加工現場の視察
- 粉末化のポイントを知る
- ワークショップ

DAY
3

深
め
る

粉末活用商品を通じて、 粉末化の理解を深める。

粉末を活用した商品づくりの事例に触れながら、粉末化に関する知識や気づきを深めます。また、地域の農産物を活用した加工の取組についても学び、農産物の新たな活用方法や今後の展開について考えます。

日時 **12月14日（月）PM予定**

場所 **上野村農産物**
加工センター

- 地域の加工を知る
- 加工・商品化を身近に考える
- ワークショップ

※各日程の集合場所や時間などの詳細についてはお申し込み後、決定次第ご案内いたします。



講師：野菜で健康研究所株式会社 代表取締役 中田 光彦氏

食品メーカーで植物由来の機能性素材に携わった後、もやし・スプラウトの栽培企業にて、日本初の機能性表示野菜「大豆イソフラボン子大豆もやし」の商品化に携わる。2019年に野菜で健康研究所株式会社を設立し、現在は全国の野菜生産者や食品メーカーを対象に、機能性表示や未利用資源活用などのコンサルティングを行う。

開催概要

対 象 者 群馬県内農業者
定 員 20名程度（先着順）
参 加 費 無料
申込期限 11月17日（火）
12:00まで
申込方法 表面の二次元コード、
または下記連絡先から
お申し込みください。