

全蒲発 第 37 号
平成30年 7月11日

会 員 各 位

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
全 国 水 産 煉 製 品 協 会
代表理事会長 下 村 宏



第59回蒲鉾夏期大学の開催について

拝啓 盛夏の候、会員の皆様におかれましては、ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。

平素は、本会業務に際しまして格別のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、恒例の本会主催「第59回蒲鉾夏期大学」を別紙要領に従い開催することといたしましたので、ご通知申し上げます。

本夏期大学は、衛生管理に関する諸問題等を含め水産ねり製品製造の基礎技術を解説して受講者の知識と理解を高め、模擬試験（学科）を実施して本夏期大学で修得した内容の理解度を確認するとともに、受講生相互の交流を目的としております。

講義内容は、厚生労働省がHACCPに沿った衛生管理を義務付けましたので、当業界向けのHACCP手引書(小規模事業者用)の解説と活用の他、かまぼこ製造の基礎知識、かまぼこの調味と官能評価手法、かまぼこの栄養特性や安全・安心に関するものです。また、かまぼこ業界におきましては最先端の衛生管理手法を導入して製造を行っている、株式会社 紀文食品東京工場の見学を企画しております。

敬具

第59回蒲鉾夏期大学開催要領

1. 目的

水産ねり製品製造業に従事している本会所属組合員等が、衛生管理を含め製造の基礎技術の知識と理解を高める。

2. 受講資格

原則として本会所属組合員、特別会員、賛助会員及びその従業員。

※ただし、本会会員以外の者の受講は、定員に余裕のある場合に限りさせていただきます。

3. 開催期間および講習会場

(1) 講習期間

平成30年 8月29日(水) 午前 9時15分から
8月31日(金) 午後13時00分まで

(2) 講習会場

東京海洋大学・品川キャンパス 楽水会館 1階鈴木善幸ホール
〒108-8477 東京都港区港南4-5-7
※詳細については、会場案内図を参照。

4. 募集人員、参加費用等（表示価格に消費税を含む。）

(1) 募集人員 60名

(2) 受講料 本会会員 32,400円（テキスト代を含む。）
本会会員外 48,600円（同上）

(3) 昼食代

昼食代金として、2,400円（8/29・30の2日分）

(4) 懇親会費 5,500円

懇親会は、8月29日の講義終了後、立食形式により開催いたしますので、ご参加をお願いします。

5. 申込期間

平成30年 8月10日(金)まで（厳守）

※なお、期日前に定員に達した場合は、申込期間内でも受付を打ち切らせていただきますので、お早めにお申込下さい。

6. 申込方法

別添受講申込書に、必要事項を記入の上、本会宛お申込下さい。(FAXまたはE-mail(info@zenkama.com)でも結構です。)

また、受講料等の払込につきましては、下記方法により予めお払込下さいますようお願いいたします。

なお、申込期日後は、原則として受講料は返却いたしませんのでご了承下さい。ただし、夏期大学終了後にテキストは郵送させていただきます。

<受講料等の払込方法>

①現金送金の場合

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-37 (全蒲ビル)
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 宛
TEL : 03-3851-1371~2
FAX : 03-3861-0555

②銀行振込の場合

◎みずほ銀行神田駅前支店 (当座預金 No.0137190)
◎三菱東京UFJ銀行秋葉原駅前支店 (当座預金 No.340138)
宛先 : 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 (電信略号「ゼンカマ」)

③郵便振替の場合

同封の振替用紙をご利用ください。

7. その他

- (1) 募集申込期間が過ぎましたら受講者にはあらかじめ受講票を送付いたしますので、受講票をご持参の上、講習会当日の8月29日(水)9時00分までに、楽水会館・1階鈴木ホールにて受付を済ませて下さい。その際にテキスト等をお渡しいたします。
- (2) 最終日の8月31日(金)講義終了後に修了式を行い、全科目受講修了者に対し、本会会長名により修了証を授与いたします。

平成30年 月 日

受講申込書

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
全国水産煉製品協会
代表理事会長 下村全宏 殿

会社名 _____

代表者名 _____ 印

第59回蒲鉾夏期大学の受講について、下記の内容により申し込みます。

記

1. 受講料、昼食代、懇親会費

(1) 受講料	金 32,400円
(2) 昼食代	金 2,400円
(3) 懇親会費	金 5,500円
合計金額	金 40,300円

2. 受講者の氏名、連絡先等

(1) フリガナ 氏名 _____ 性別： 男 ・ 女

(2) 生年月日 昭和・平成 年 月 日生 (歳)

(3) 最終学歴 _____

(4) 連絡先

①会社名・部署 _____

②会社所在地 〒 _____

③連絡先 電話番号： _____

FAX番号： _____

メー ル： _____

第59回蒲鉾夏期大学時間割(案)

(敬称略)

期 日	項 目	時 間	内 容
第1日目 8月29日(水)	開 講 式	9:15 ~	あいさつ 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 代表理事会長 下 村 全 宏
	講 義 1	9:30 ~ 10:30	魚肉ねり製品の栄養特性(仮題) 麻布大学生命・環境科学部食品生命科学科 教授 良 永 裕 子
	講 義 2	10:30 ~ 12:00	魚肉ねり製品の基本味、調味技術と官能評価手法 味の素株式会社食品事業本部食品研究所 技術開発センター 加工食品ソリューショングループ 辻 村 明 啓
	写真撮影 及び 昼 食	12:00 ~ 13:00	
	講 義 3	13:00 ~ 15:30	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書等の解説 株式会社紀文食品 コーポレート室 担当部長 原 口 能 成 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 参 与 石 内 幸 典
	講 義 4	15:30 ~ 17:00	製造現場におけるサニテーションの実際 アース環境サービス株式会社学術技術部 課長代理 島 崎 光 臣
懇 親 会	17:15 ~	大学会館学生食堂	

第2日目 8月30日(木)	講 義 5	9:00 ~ 11:30	魚肉タンパク質と蒲鉾製造技術 東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門 教授 岡 崎 恵美子
	昼 食	11:30 ~ 12:15	
	工場見学	12:15 14:00 14:00 ~ 16:30 16:00 18:30	東京海洋大学出発 株式会社 紀文食品東京工場着 工場見学及び意見交換 株式会社 紀文食品東京工場発 品川駅着・解散(その後、東京海洋大学着)

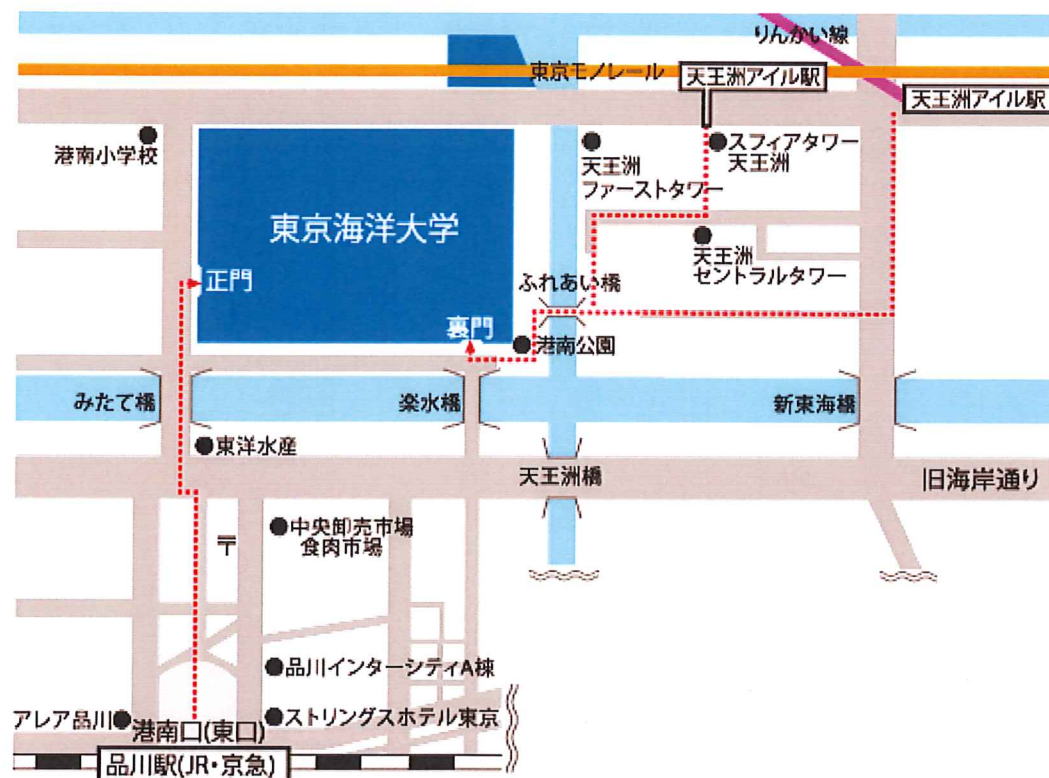
第3日目 8月31日(金)	講 義 6	9:00 ~ 11:00	微生物・変敗及びその制御技術 株式会社ウエノフードテクノ 事業企画室 技術顧問 小 塚 博
	講 義 7	11:00 ~ 12:00	模擬試験と解説 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
	修 了 式	12:00 ~ 12:15	あいさつ 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 修了証授与(受講生代表)
	解 散		

※なお、講義と講義の間に5~10分程度の休憩を設けます。

東京海洋大学品川キャンパス案内図

〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7

TEL:03-5463-0400(代表)



[交通手段]

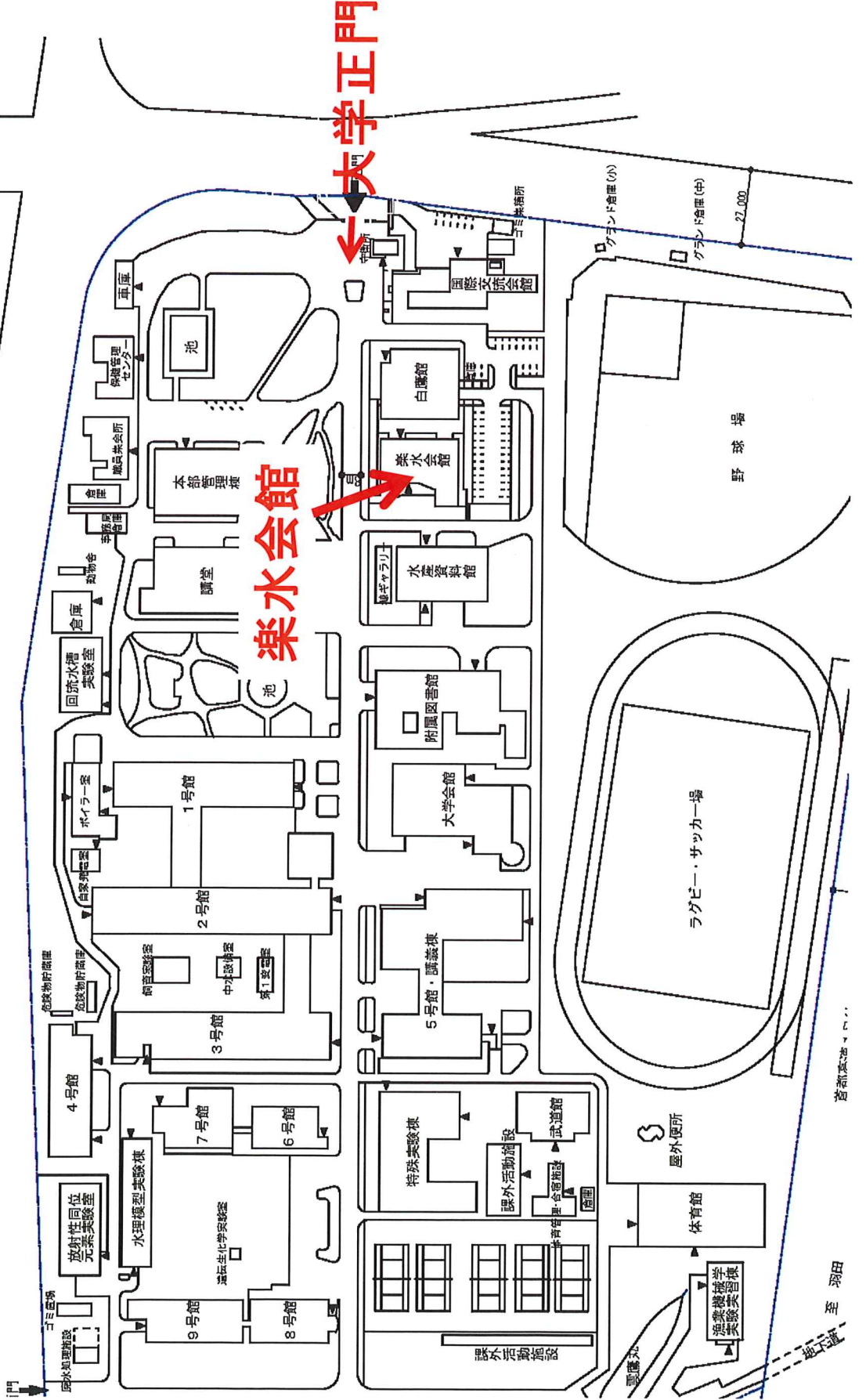
- ・JR 線・京浜急行線 品川駅港南口(東口)から徒歩約 10 分
- ・東京モノレール天王洲アイランド駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 15 分
- ・りんかい線天王洲アイランド駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 20 分

品川駅



みたて橋

都 有 地



← 大学正門