

# 乾燥食品加工技術講座

入門編

乾燥食品加工の基礎を学んでみませんか？

本講座では、乾燥食品の適切な加工方法から、安全性を確保する保存・衛生管理の基礎について解説します。さらに、連携・交流館のオープンラボにある乾燥機器の特徴などを紹介します。ドライフルーツやフリーズドライ食品など乾燥食品加工に興味がある方のご参加をお待ちしています。



温風乾燥  
(柑橘類のドライフルーツ)



スプレードライヤー  
(エキスの粉末化)



真空凍結乾燥  
(西洋わさびのフリーズドライ)

日時 令和7年2月25日(火) 13:00 ~ 16:30

会場 山口県農林総合技術センター  
連携・交流館オープンラボ他 (防府市牟礼10318)

内容 【座学】 乾燥食品の加工方法  
【座学】 乾燥食品の保存と衛生管理方法  
【見学】 オープンラボの加工機器と各種乾燥機器の紹介

対象 乾燥食品の加工に興味がある方

※県産農林水産物を活用中または活用を検討されている方に限ります。  
※食中毒および感染症予防のため、下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合は講座に参加できませんのでご了承ください。

講師 山口県農林総合技術センター 農林業技術部 研究員

受講料  
無料

定員15名

申込方法

下記WEBページ等の申込フォームからお申し込み下さい。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/pSvhD66d>

募集期間 令和7年1月22日(水)~2月12日(水)

※定員に達した場合、期限に限らず募集を締め切ります。

※応募締め切り後、受講の可否を通知します。

▼申込フォーム  
はこちらから



お問い合わせ先：山口県農林総合技術センター 企画戦略部

Email : a17201@pref.yamaguchi.lg.jp TEL : 0835-28-1211