



2024年度 技術系人材の育成と能力開発をめざす

ハロートレーニング ～急がば学べ～

# 受講生募集のご案内

長野県産業人材カレッジ事業

技術講座

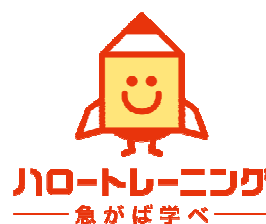
長野県工業技術総合センター

〈材料技術部門〉

〈食品技術部門〉



材料技術部門



長野県ものづくり人材育成  
応援キャラクター



食品技術部門

## 2024年度 産業人材カレッジ 技術講座 年間開催一覧

コース名	ページ	実施期間	研修日数	研修時間数	定員	申込締切	開催場所
設計に活用するための構造解析基礎コース	1	10月3日、4日	2	7	10	8月29日(木)	長野県工業技術総合センター 材料技術部門 〒380-0928 長野市若里1-18-1 TEL 026-226-2812
食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース	2	6月19日、20日、21日	3	18	18	5月16日(木)	長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1 TEL 026-227-3131
食品の官能・食感評価技術コース	3	7月4日、5日	2	12	18	5月30日(木)	
食品の安全対策技術コース	3	9月4日、5日、6日	3	18	18	8月1日(木)	

### 【申込方法】

4ページをご覧ください

### 【お問い合わせ先】

(講座内容について) 講座開催の担当技術部門へお問い合わせください。

(申込みについて) 長野県産業労働部産業人材育成課 能力開発係 TEL 026-235-7199

# 設計に活用するための 構造解析基礎コース

実施期間  
2024年10月3日、4日(2日間)  
開催場所  
長野市／長野県工業技術総合センター  
材料技術部門  
〒380-0928 長野市若里1-18-1  
Tel.(026)226-2812  
受講料 4,000円  
定員 10名  
申込方法 4ページをご覧ください

## 研修内容のポイント

シミュレーション(構造解析)は製品の品質化や低コスト化に今や欠かせないツールになっています。これを正しく、有効に活用するためには、基本的な知識の習得が欠かせません。

本講座では、実験を通してシミュレーションとは何かを体感しながら理解し、構造解析をより現実に近づけるためのポイントなどについて学びます。

月日	時間	科目	内容	講師
10月3日(木)	13:00 ～ 16:30 (3.5時間)	構造解析の基礎(座学)	●実験と構造解析の違いとは ●V&Vの概念とは ●構造解析の基本的な考え方 他	サイバネットシステム(株) 井上 岳氏
10月4日(金)	13:00 ～ 16:30 (3.5時間)	実験と構造解析(実習)	●梁の4点曲げ実験 ●梁の構造解析 ●パラメータスタディの活用 他	長野県工業技術総合センター 材料技術部門 主任研究員 佐藤 真

(予定・敬称略)

座学3.5時間+実習3.5時間=計7時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

## 長野県工業技術総合センターのメールマガジンのご案内

長野県工業技術総合センターでは、技術講座以外の各種講習会等の開催案内の情報を配信しております。  
ぜひ、ご登録ください。

★ご登録はこちら↓↓↓のURL又はQRコードからお願いします。(無料でご利用いただけます。)

<https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/mailmaga.html>



## 県内で実施する講座や支援情報を探したい 社会人学びの総合ポータルサイト キャリアアップステーションNAGANO

県内の人材育成に関する情報を一元化し、仕事や就職に必要な知識や技能を習得する講座から就職等に関する支援情報をワンストップで入手できるポータルサイトです。



### ★主な掲載内容

主に県内で実施する以下の情報

- ・仕事や就職に必要な知識、技能、資格等を習得する講座や研修情報
- ・就職、人材確保や女性活躍等に関する支援情報
- ・人材育成に関連したインタビュー記事、コラム記事及び動画
- ・国や県が実施する人材育成に関連する事業
- ・関係機関などへのリンク など(順次更新予定)

★詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.cus-nagano.jp>



# 食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース

## 研修内容のポイント

食品衛生において微生物汚染は重要な課題です。本講座では、食品衛生に関わる微生物の基礎知識、検査技術、微生物の耐熱性と殺菌技術について、実習を交えながら習得して頂きます。

実施期間  
2024年6月19日～21日(3日間)  
開催場所  
長野市／長野県工業技術総合センター  
食品技術部門  
〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1  
Tel(026)227-3131  
受講料 10,400円  
定員 18名  
申込方法 4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
6月19日(水)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の微生物検査 (実習含む)	●微生物の基礎知識 ●微生物検査の実習	島津ダイアグノスティクス株式会社 学術課 水落 慎吾
6月20日(木)		食品工場における衛生管理	●食品の規格基準 ●衛生管理・検査のポイント	高崎健康福祉大学 農学部 食品安全学研究室 准教授 石岡 大成
6月21日(金)		容器詰食品の加熱殺菌	●微生物の耐熱性 ●加熱殺菌の対象となる微生物	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室 山口 敏季

(予定・敬称略)

座学15時間+実習3時間=計18時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

# 食品の官能・食感評価技術コース

## 研修内容のポイント

本講座では食品に求められる最も基本的な「おいしさ」を客観的・合理的に評価する手法を実習で体験して頂きます。また味や香りとともに「おいしさ」を構成する物理的性状である「食感」の評価技術を測定機器の操作法と併せて習得して頂きます。

実施期間  
2024年7月4日、5日(2日間)  
開催場所  
長野市／長野県工業技術総合センター  
食品技術部門  
〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1  
Tel(026)227-3131  
受講料 5,300円  
定員 18名  
申込方法 4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
7月4日(木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の食感評価 (実習含む)	●官能と食感計測値との関わり ●計測技術と実習	株式会社山電 渡邊 洋一 伊智 孝之
7月5日(金)		食品の官能評価 (実習含む)	●おいしさの科学 ●官能評価の理論と実際(実習) ●食の嗜好	キリンホールディングス株式会社 小田井 英陽

(予定・敬称略)

座学6時間+実習6時間=計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

## NAGANOものづくりエクセレンスのご紹介

長野県では、高度な技術や革新的・独創的な製品を「NAGANOものづくりエクセレンス」として認定し、国内外に広く周知するとともに、県事業を活用した支援を行い、更なる事業展開を促進します。

本講座においても、「NAGANOものづくりエクセレンス」認定技術・製品を有する製造業者を次のように優遇します。

- 応募者数が定員を超過した場合、申込順により受講者を決定するところ、優先枠を設け受講順位を優遇します。
- ・順位の優遇を受けられるのは1社につき1名のみ、年1回限りです。
- ・優先枠は受講定員の2割(端数切り捨て)とし、優先希望が多数あった場合は、その中で申し込み順とします。
- ・本パンフレットの1～3ページ記載の講座が対象となります。工科短期大学校や技術専門校で実施する講座は対象外になります。

「NAGANOものづくりエクセレンス」の詳細は下記URLをご参照ください

<https://www.pref.nagano.lg.jp/sansei/sangyo/shokogyo/shisaku/excellence/top.html>

# 食品の安全対策技術コース

実施期間

2024年9月4日～6日(3日間)

開催場所

長野市/長野県工業技術総合センター  
食品技術部門〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1  
Tel.(026)227-3131

受講料 9,600円

定員 18名

申込方法 4ページをご覧ください

## 研修内容のポイント

食品の製造技術において安全対策は最重要課題です。本講座では食品の安全対策に必要なHACCP(危害分析重要管理点監視)手法、一般的な衛生管理事項、異物混入防止対策について学習し、各種異物判定実習も含めて習得します。

月日	時間	科目	内容	講師
9月4日(水)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品技術部門における異物解析(実習含む)	●異物トラブルの実態と解析 ●異物を想定した実習(走査電子顕微鏡、X線分析顕微鏡、フーリエ変換赤外分析装置)	長野県工業技術総合センター 食品技術部門 職員
9月5日(木)	9:30 ～ 12:30 (3時間)	異物混入とその判定法	●混入事例と異物判定法	株式会社ハウス食品 分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部 野口 憲太郎
	13:30 ～ 16:30 (3時間)	食品中の異物混入防止対策	●食品中の異物混入防止対策 ●異物検出機の種類と動作原理 ●異物検査装置の今後について	アンリツ株式会社 インフィビスカンパニー グローバル事業推進本部 成田 卓弥
9月6日(金)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	HACCPの実践	●HACCPの基礎知識 ●危害分析と重要管理点の決定 ●一般的衛生管理事項の整備	株式会社ハウス食品 分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部 野口 憲太郎

(予定・敬称略)

座学12時間+実習6時間=計18時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

## 長野県技能評価認定制度の御案内

民間企業が実施する社内資格制度や業界団体で実施する資格制度を長野県知事が認定することにより、公的資格と同様の信頼性を付与し、権威付けしたいというニーズにお応えする制度です。

☆ 貴社で実施している社内資格制度に是非ご活用ください!

【認定の一例】 ○ 機械式時計修理 ○ バックホウ操作

問合せ先 長野県産業労働部産業人材育成課人材育成支援係 TEL 076-235-7202



## スキルアップ講座の受講者を募集します

在職者の皆様を対象とした講習会を、工科短期大学校2校及び技術専門校6校で実施しています。

### ○レディメイド講座

ニーズ調査等により地域からの要望の高い講座を計画し、広く受講生を公募します。

### ○オーダーメイド講座

### 【講座の例】

- 機械分野(機械加工、機械製図、CAD・CAM)
- 電気・電子分野(電気工事、電気保全、電子回路)
- 制御(シーケンス制御、PLC、空気圧回路)
- 建築分野(建築CAD)
- 生産・品質管理(機械検査、IoT、機械保全)
- 木工・工芸(木工旋盤、家具製作) ほか

☆開催講座の一覧は下記URLよりご参照ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/jinzai/sangyo/kaihatsu/ikusei/koza.html>



## 産業人材カレッジ事業 技術講座受講の申込みについてのお願い

### 【申込みにあたり】

#### Webからの電子申請をご活用ください

- ・電子申請では、申請時に記載したメールアドレスあてに、申請完了メールが配信されますので、申込申請の有無を確認することができます。  
(FAXやメールが正しく届かない場合や申し込みが確認できなかった場合には、受講することができない場合がございます。)
- ・受講申込みの受付は、申請書の到着順となりますが、同日に複数申込みがあった場合は、電子申請からの申込みを優先いたします。

### 【申込方法】

#### Webからの申込み方法 (4月15日から受付します)

URL :

[https://apply.e-tumo.jp/pref-nagano-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=40999](https://apply.e-tumo.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail?tempSeq=40999)

会員登録なしで申し込むことができます。



左のQRコードを、お手持ちのスマートフォン等で読み取ると申込みフォームにアクセスすることができます。

#### 検索エンジンからWeb申込み画面へ

電子申請のURLを直接入力しなくても検索エンジンから下記ワードを検索いただき、長野県のホームページにてWebからの申込みができます。

もしくは検索から→

長野県 技術講座 申請

検索

#### 申込書による申込み (4月15日から受付します)

- ・Web申込みによりがたい場合には、受講申込書に記入の上、メール又はFAXでお申込みください。

Eメール : [jinzai@pref.nagano.lg.jp](mailto:jinzai@pref.nagano.lg.jp)

F A X : 026-235-7328

長野県産業人材カレッジ事業・技術講座  
受講申込書

2024年 月 日

ふりがな			
団体・法人名			
住所	〒		
受講者	ふりがな	年齢	10代・20代・30代 40代・50代・60以上
	氏名		
	部・課		
連絡担当者	ふりがな	電話番号	
	氏名	FAX	
	部・課		
	E-mail		

受講するコースに○印を付けてください。複数コースの申し込みが可能です。

区分	コース名	申込み
工業技術総合センター 材料技術部門	1 設計に活用するための構造解析基礎コース	

区分	コース名	申込み
工業技術総合センター 食品技術部門	2 食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース	
	3 食品の官能・食感評価技術コース	
	4 食品の安全対策技術コース	

【申込み上の注意】

- ・受講申込みの受け付けは申込書の到着順とします。但し、同日に複数申し込みがあった場合はWebからの申込みを優先します。
- ・同一事業所から同じコースに3名以上申込みいただいた場合は、受講者数の調整をお願いする場合があります。
- ・受講決定通知書は、申込み締切後に送付致します。
- ・講師が変更になる場合がありますのでご容赦ください。
- ・受講希望者が定員の60%を下回った場合は、開催を中止する場合がありますのでご容赦ください。
- ・NAGANOものづくりエクセレンス認定技術・製品を有する製造業者は、一定の条件のもとで受講順位が優遇されます。

お申込み受付 (4月15日から受付いたします)

Webからの申込み

[https://apply.e-tumo.jp/pref-nagano-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=40999](https://apply.e-tumo.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail?tempSeq=40999)

- ・Web申込みによりがたい場合には、受講申込書に記入の上、メール又はFAXでお申込みください。  
電子メール: jinzai@pref.nagano.lg.jp FAX: 026-235-7328  
長野県産業労働部産業人材育成課