

畜産加工基礎研修

鹿児島県立農業大学校では、6次産業化等を計画している農業者や地域農業活性化に向けて地域産物を活用して地産地消推進に取り組む方などを対象に、畜産加工基礎研修を行っています。

研修名	コース	主な内容	対象者	人数等
畜産加工基礎研修	畜肉加工	1 畜肉製品の基礎知識 2 食品衛生及び製造上の注意点 3 グリーン・ツーリズムの推進と活動事例 4 加工実習（ソーセージ，ベーコン，家庭でできる加工品）	・新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等での畜肉加工品の製造・体験活動等を計画している農業者 ・地域農業活性化に向けて地産地消推進やグリーンツーリズム活動に取り組む者	1回 5名程度
	乳加工	1 乳加工の基礎知識 2 食品衛生及び製造上の注意点 3 グリーン・ツーリズムの推進と活動事例 4 加工実習（チーズ，バター，アイスクリーム，家庭でできる加工品）	・新たな経営部門やグリーン・ツーリズム等での乳加工品の製造・体験活動等を計画している農業者 ・地域農業活性化に向けて地産地消推進やグリーンツーリズム活動に取り組む者	1回 5名程度



グリーン・ツーリズムの活動紹介



乳加工：モッツアレラチーズ加工



畜肉加工：焼豚の加工



畜肉加工：ベーコン等加工品