

令和3年度漬物技術研究会

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会
あいち産業科学技術総合センター
・食品工業技術センター



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター
アイチタルオ大王

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています（新型コロナウイルス感染症の影響のためR元年とR2年は中止）。

今回は、漬物用なすの新品種と白菜頭部結束機という漬物製造効率を上げる新技術をご紹介します。

ぜひ多くの方にご参加いただき、これからの漬物生産に活かしていただきたく、ご案内します。

日時：令和4年3月3日（木）午後1時30分から4時まで

（リモート入室は 午後1時から可能です）

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、リモート開催となります。

参加申し込みの方には3月1日（火）までにメールにてURLをお送りしますので、当日はURLをクリックして研究会に御参加ください。

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方

参加費無料

事前申込必要

問合せ：（公社）愛知県漬物協会事務局

電話 (052)954-6416 FAX (052) 954-6932

メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

プログラム

- 主催者あいさつ 愛知県漬物協会会長
食品工業技術センター長

【 13:40~14:40 】

- 講演1 「ナス新品種「試交 17-22」の育成について」 (20分間)

講師：愛知県農業総合試験場 野菜研究室 主任 宇佐見仁 氏

- 「ナス新品種「試交 17-22」の漬物試作と評価」 (40分間)

講師：食品工業技術センター 保蔵包装技術室 主任研究員 安田庄子 氏

三井食品工業株式会社 品質管理開発部 副部長 富田邦彦 氏

【 14:40~14:50 】 休憩

【 14:50~15:50 】

- 講演2 「越冬ハクサイ頭部結束機について」

講師：東海漬物株式会社 代表取締役会長 大羽恭史 氏

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXにてお申し込みください。

■申込期限 令和4年2月23日（水）必着、参加費無料

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況によってリモート開催となります。参加申し込みの方々は3月1日（火）までにメールにてURLをお送りしますので、当日はURLをクリックして研究会に御参加ください。

「令和3年度漬物技術研究会」申込書

（公社）愛知県漬物協会 事務局あて
FAX 052-954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

令和4年__月__日

ふりがな	
企業名・所属等	
所在地	〒
ふりがな	
お名前*	
連絡先*	TEL FAX E-mail（※リモートURL送信用）

*必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。