

◆ 講師紹介 各講師は、専門分野で豊かな経験を活かした実践指導をいたします。

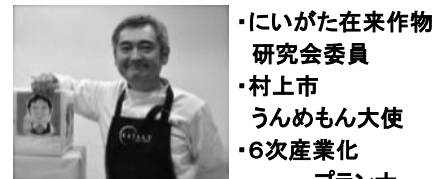
○ 中野 和弘 氏（なかの かずひろ）
担当：農産物品質管理・異物混入 他



- ・農産物品質の非破壊検査技術の開発に従事
- ・食品衛生責任者
- ・新潟県環境にやさしい田園整備新技術アドバイザー
- ・新潟大学名誉教授

食品加工支援センター長

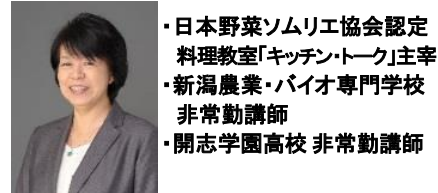
○ 木村 正晃 氏（きむら まさあき）
担当：惣菜・シュトーレン 他



- ・にいがた在来作物研究会委員
- ・村上市 うんめもん大使
- ・6次産業化プランナー

食と料理の研究者
野菜ソムリエプロ（西区）

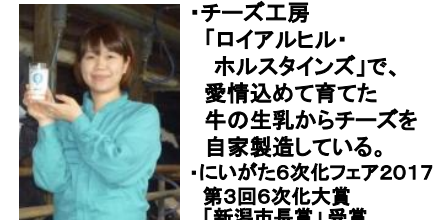
○ 味方 百合子 氏（あじかた ゆりこ）
担当：惣菜・一次加工品利用調理



- ・日本野菜ソムリエ協会認定料理教室「キッチン・トーク」主宰
- ・新潟農業・バイオ専門学校非常勤講師
- ・開志学園高校 非常勤講師

料理研究家
野菜ソムリエプロ（中央区）

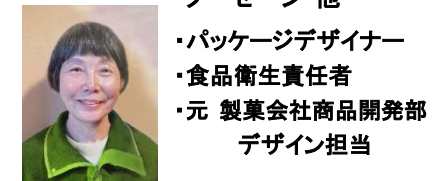
○ 坂井 美幸 氏（さかい みゆき）
担当：チーズ加工



- ・チーズ工房「ロイヤルヒル・ホルスタインズ」で、愛情込めて育てた牛の生乳からチーズを自家製造している。
- ・にいがた6次化フェア2017 第3回6次化大賞「新潟市長賞」受賞（さけるロングチーズ）

酪農家（江南区）

○ 仲塚 庸子 氏（なかつか ようこ）
担当：パッケージデザイン・ソーセージ 他



- ・パッケージデザイナー
- ・食品衛生責任者
- ・元 製菓会社商品開発部デザイン担当

食品加工支援センター インストラクター

○ 田村 和男 氏（たむら かずお）
担当：野菜・果物乾燥 粉末加工 野菜・果物ペースト加工 他



- ・衛生管理者
- ・野菜・果物等の乾燥、粉末、ペースト加工のスペシャリスト
- ・新潟食と農の加工連携組合 理事長

株式会社 新生バイオ 代表取締役（南区）

○ 養田 武郎 氏（ようだ たけお）
担当：味噌・柿酢 他



- ・味噌技能士1級
- ・塩分0%のいわゆる「無塩みそ」の開発・発売
- ・環境配慮型農法「黒酢農法」の立上げ・普及

元 石山味噌醤油株式会社 技術者（南区）

○ 難波 真寿美 氏（なんば ますみ）
担当：ハーブ・スパイス利用加工 他



- ・JHS認定 上級ハーブインストラクター
- ・SCA認定 スパイスコーディネーターマスター
- ・臨床分子栄養医学研究会指導認定カウンセラー
- ・花穂 Herb & Spice School 主宰

株式会社 花穂 代表取締役（南区）

○ 大内 寿明 氏（おおうち としあき）
担当：惣菜 他



- ・調理師
- ・食品衛生責任者
- ・フードコーディネーター
- ・元 水戸赤十字病院 栄養課（特別治療食アレルギー食担当）
- ・元 日本赤十字社 災害救護班隊員

お食事処「あり湯家」経営（南区）

○ 道川 光夫 氏（みちかわ みつお）
担当：洋菓子・食品衛生



- ・厚生労働省（ものづくりマイスター）認定
- ・新潟県卓越技能者（にいがたの名工）認定
- ・洋菓子1級技能士
- ・製菓衛生師
- ・食品衛生指導員
- ・新潟農業・バイオ専門学校非常勤講師

「プチ・フル」洋菓子店 オーナー（西区）

○ 江川 和徳 氏（えがわ かずのり）
担当：米粉製粉・米粉加工利用



- ・技術士（農業部門）
- ・食品製造技術専門指導
- ・2000年 新潟日報文化賞「新規米加工技術開発による米加工食品産業振興」
- ・元 新潟県農業総合研究所 食品研究センター長

新潟市 農業活性化研究センター 顧問

○ 真保 若葉 氏（しんぼ わかば）
担当：ジャム・ソース 他



- ・新潟農業・バイオ専門学校 非常勤講師
- ・中医薬膳指導員
- ・ハーブ栽培
- ・加工指導の専門家として、農業の傍ら、全国を巡っている。

農園 CuRA! 経営（江南区）

○ 笹川 俊樹 氏（ささがわ としき）
担当：パン



- ・パン屋喜十郎 マネージャー
- ・製パン技能士1級
- ・製菓衛生師
- ・シェフパティシエ専門学校 非常勤講師

ベーカリーコンサルタント（新発田市）

◆ 2025年度（令和7年度）は13名の講師（+アシスタント1名）で各講座を担当・運営いたします。各講師は、専門分野で豊かな経験を活かした実践指導をいたします。

よろしくお願いいたします。

新潟市アグリパーク 食品加工支援センター ご案内

令和7年度
（2025年度）



農家の方々を中心に、食品加工技術や商品化・6次産業化への取り組みを支援する施設です。



◆ 機能

- ① 食品加工講座による食品加工の基礎を学ぶ事ができます。
- ② 地元農産物を使用した商品開発の支援（P-2）が得られます。

◆ 食品加工室内（営業許可をもっている加工室があります）

当センターは、生産者が加工室の装置による試作やテスト生産をすることができる施設です。

（1）検収・下処理・食品庫



（2）精米・製粉加工室



（3）味噌製造加工室



（4）漬物製造加工室



（5）アイスクリーム加工室



（6）野菜・果物加工室



（7）食肉製品加工室



（8）菓子製造加工室



（9）惣菜調理室



（10）乳製品製造加工室

