

畜産加工体験研修について

畜産総合センターでは、畜産に対する理解向上と畜産物の消費拡大を目的として、県民の皆様を対象にハム及びソーセージの加工体験研修を実施しています。

1 実施日等

月、火、水、木曜日の週4回です。午前9時開始です。

なお、祝日と12/29～1/3は休講です。

所要時間は約5時間（9時から14時くらいまで）。

※ハムの場合は、実施日の約10日前にも漬け込み作業（約1時間）があります。

2 実施場所

畜産総合センター ふれあい研修館 2階 加工実習室
（岡崎市丸山町字亀山9番地1）

3 費用

○施設利用料 1,000円／回・グループ

○材料等実費

ハム：1本（約1kg）当たり約2,400円

ソーセージ：1kg当たり約1,700円

4 申し込み方法

○申し込み締め切りは、希望日の前月第1開講日です。

締め切り日の1週間前から受け付けます。下記＜申し込み・問い合わせ先＞まで申し込んでください。（上記休講日を除く）

○電話の場合は午後1時から4時までにお問い合わせいたします。

例）・研修希望日が2025年7月の場合

予約受付期間：2025年5月26日（月）から6月2日（月）まで

・研修希望日が2025年8月の場合

予約受付期間：2025年6月24日（火）から7月1日（火）まで

5 その他

○1日1グループです。1グループは1名から8名程度までとします。

○作成量の上限など、詳しい内容については下記までお問い合わせ下さい。

※未就学児の同伴は固くお断りいたします。小学生についてはご相談ください。



＜申し込み・問い合わせ先＞

愛知県畜産総合センター 研修指導担当

電話（0564）21-0201 FAX（0564）22-1857

Eメール：chikusan-c@pref.aichi.lg.jp