

事 務 連 絡
令和8年7月30日

出店企業の皆様へ

(公財) 日本食肉流通センター

食品工場の現場改善に資するオンライン講習会について【情報提供】

日頃から当センターの業務運営につきまして、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

農林水産省畜産局食肉鶏卵課を通じて、食品工場の現場改善に資するオンライン講習会について、別添のとおり情報提供がありましたのでお知らせします。

(別添)

関係団体各位

このたび、食品工場の現場改善に資するオンライン講習会についてご案内申し上げます。

本講習会は、「次世代型食品工場への進化プロセス」をテーマとして、食品工場の自動化に向けた技術者育成を目的に開催しているものです。

食品工場の自動化に必要な実践的知識・技術を体系的に学べるよう、全4回のプログラムで構成しています。

工場の自動化がどのような段階を経て進展していくのかを俯瞰するとともに、各回を独立したテーマとして構成しており、現場で活用できる実践的な視点を提供しています。

【参考】生産技術人材育成講習会（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/koushu.html>

なお、各回は独立した内容となっているため、第1回から第3回までに参加していない方も受講いただけます。これまで参加の機会がなかった方も、ぜひこの機会にお申し込みください。

また、生産技術人材育成講習会は、9月以降も新たな内容で開催を予定しておりますので、詳細が決まり次第、改めてご案内いたします。

お忙しいところ恐れ入りますが、何卒よろしくお願いいたします。

<開催概要>

第4回 生産技術人材育成講習会 「モノの流れで読み解く現場改善」～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～

開催日時：2026年8月25日（火）13:00～14:45

講師：大阪工業大学 情報科学部 教授 皆川 健多郎 氏

開催形式：オンライン（Microsoft Teams）

対象者：食品企業生産性向上フォーラム会員

参加費：無料

プログラム ①イントロダクション（事務局） 講習会の趣旨、当日の流れ、受講に当たっての案内

②講義（皆川氏） 「モノの流れで読み解く現場改善」～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～

③関連情報の提供（農林水産省ほか）

申込方法：フォームからお申し込みください。

<https://forms.office.com/r/AqsmHLpzSu>

申込期限：2026年8月24日（月）12:00

お問い合わせ先：fatap@maff.go.jp

※なお、講習後のテストで基準を満たし、かつアンケートにご回答いただいた方には、修了証を送付いたします。

講習会の詳細は以下をご確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/koushu.html>

令和8年度 第4回 生産技術人材育成講習会

～次世代型食品工場への進化プロセス～

モノの流れで読み解く現場改善

～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～



受講無料

8月25日(火)

13:00～14:45

オンライン開催

食品工場の自動化に向けた技術者育成は、経験や現場ごとの工夫に大きく依存してきた一方で、体系的に学ぶ機会は限られており、人材育成や技術継承に課題を抱えているのが現状です。そこで、本講習会では、食品工場の自動化に必要な実践的な知識と技術を体系的に学べる全4回の構成とし、工場がどの段階を経て進化していくのかを捉え、各回は完結したテーマで構成し、現場で活かせる視点を提供します。

こんなお困りごとがある人にオススメ

- ✓ 設備担当者だが、設備の故障やメンテナンスの際に基礎知識がなく戸惑う。
- ✓ 業務改善する上で、優先順位をつけて取り組めるようになりたい。
- ✓ 社員教育のため、生産管理に関するツールや学習教材を探している。
- ✓ 現場の人手が足りず、ロボット等の自動機の導入を検討している。



<概要>

開催形式：オンライン（Microsoft Teams）

対象者：食品企業生産性向上フォーラム会員

参加費：無料

申込方法：<https://forms.office.com/r/AqsmHLpzSu>

※申込み期限：2026年8月24日(月) 12時まで

その他：講習後のテストで基準を満たし、アンケートにご回答いただいた方に、修了証をお送りします。

お申し込みはコチラ↓



詳細は裏面をご覧ください

第4回：モノの流れで読み解く現場改善

～真の全体最適が実現する三方良しの現場づくり～

開催日：令和8年8月25日（火）13:00～14:45

講師：大阪工業大学 教授 皆川 健多郎 氏



内容

お申し込みはコチラ↑

「モノは流れながら姿を変えていく」、モノの流れに着目してみるとさまざまなことがみえてきます。そして私たちはすべてのことに着手することが全体最適であると思っていますが、流れに注目すれば「流れを良くすること」が全体最適であるということに気が付きます。今回は、このような見方・考え方を学びます。

得られること

各工程がつながる生産現場では、工程ごとの能力のばらつきが全体にどのような影響を与えるのでしょうか。本講習では、ロット流しと1個流しの違い、ラインバランスやセル生産の考え方について分かりやすく解説します。

狙い

“やること”と“やらないこと”を決めて、やることに集中する。限られた能力を徹底活用して、問題解決を進める真の全体最適の考え方について理解を深めます。より良い流れは、さまざまな現場に効果を生む、三方良しの現場改善について理解していただきます。

講師紹介



大阪工業大学 教授 皆川 健多郎 氏

大阪工業大学大学院博士後期課程修了、博士（工学）。専攻は経済性工学、IE。1,000回を超える現場訪問を通じた現場第一主義のエキスパート。日本経営工学会副会長、日本設備管理学会副会長などを歴任。

【業績】IE文献賞・貢献賞、日本経営工学会・特別功労賞受賞

食品企業生産性向上フォーラムとは？

食品産業に係る国の施策情報などの情報を食品企業や機械メーカーの皆様にご提供いたします。フォーラムでは、食品製造業の自動化設備/施設の導入、機械化、DX、食品製造現場における生産技術人材育成の支援します。どなたでも無料で参加可能ですので、ぜひフォーラムを活用して生産性向上にお役立てください。



繋がる力で食品業界は変わる

食品企業生産性向上フォーラム

Forum to achieve through new technologies such as automation and DX towards increased productivity in the food industry

会員募集のお知らせ

食品企業生産性向上フォーラム「FATAP」は、食品関連企業が抱える課題を“共に解決する”ための交流・学びの場を提供しています。本フォーラムに会員登録いただくことで、人材育成講習会の受講や交流会(セミナー)への参加、ニーズに合わせた最新情報の取得が可能となります。ぜひフォーラムを活用して生産性向上にお役立てください。

食品企業が抱える課題…

●人材育成 ●環境改善 ●自動化・DX化 など

サポートします!

生産技術人材*の 育成講習会

*食品工場において、省力化技術等の導入適否を主体的に判断できる人材



オンラインで
全国から受講可能!

過去の講習会の
資料アーカイブも提供しています

交流会(セミナー)で 業界の連携を促進



現場で活かせる
ヒントと気づきが得られる!

食品企業と機械メーカー等が
つながるきっかけの場を設けます

関係省庁からの 最新情報をお届け



法律や補助金
税制優遇制度など

貴社に合った支援制度や
活用事例をお知らせします

簡単・無料の会員登録はこちら▶

事業の規模を問わず、どなたでもご登録いただけます。
食品業界の皆様の積極的なご参加をお待ちしております。



食品企業生産性向上フォーラム



https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei_forum.html