

事 務 連 絡
令和 8 年 10 月 20 日

出店企業の皆様へ

(公財) 日本食肉流通センター

「生産技術人材育成講習会」(10/28 開催) 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、「生産技術人材育成講習会」(10/28 開催) について別添のとおり周知依頼がありましたので、お知らせします。

関係団体 皆様

下期の「生産技術人材育成講習会」では、これまでに学んだ省力化や現場改善の考え方を自社の現場に置き換え、次の行動を選べる状態を目指し、「構想」「具体化」「判断」「定着・継続」の流れに沿って、実践的な検討の進め方を学びます。

下期第2回は、一般社団法人日本食品自動化協会の白坂 紳滋氏を講師に迎え、「省力化の構想を実行可能な計画へ」をテーマに開催します。

本講習では、省力化の構想を実行可能な計画へ具体化するため、現状と目標を明確にし、実行に必要な要求条件を整理する考え方を学びます。また、現場、上司、関係部署、設備メーカー等の関係者と、どのように検討を進めるかについて具体的に解説します。

省力化のアイデアはあるものの実行に向けた条件整理が進んでいない方や、関係者との調整、設備メーカー等への相談・要求の伝え方にお悩みの方は、ぜひご参加ください。

<開催概要>

- ・日時：2026年10月28日(水)13時00分から14時30分まで
- ・講師：一般社団法人日本食品自動化協会 白坂 紳滋 氏
- ・開催形式：オンライン開催（Microsoft Teams ウェビナー）
- ・参加費：無料

<お申込み>

申込フォーム：[【農林水産省】令和8年度下期第2回 生産技術人材育成講習会 参加申込フォーム](#)

申込期限：2026年10月27日(火)12時まで

<詳細>

講習会の詳細は、以下のページをご確認ください。

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

※同ページには、上期全4回及び下期第1回講習会のアーカイブを掲載しております。

なお、下期第1回のテキスト、動画は以下リンクから直接ご覧いただけます。

- ・第1回テキスト：[koushu-16.pdf](#)
- ・第1回動画：[現場課題から描く省力化の構想～工程と作業を分解し、自社に適した省力化の方向性を考える～](#)

なお、講習後の理解度確認テストで基準を満たし、アンケートに回答いただいた方には、後日、修了証（PDF）を発行いたします。

各回はそれぞれ完結した内容となっておりますので、これまでの講習会を受講されていない方もご参加いただけます。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。
皆様の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（FATAP）に関して
御不明点等がございましたら下記までお問い合わせ下さい。
fatap@maff.go.jp

◎食品企業生産性向上フォーラム ホームページ
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei_forum.html

食品工場の省力化

農林水産省 生産技術人材育成講習会

学びを自社の現場へ

食品工場の持続的な省力化に向けて

自社に適した手段を選び、実行し、成果につなげる4つのステップ

「自社の現場では、何から手をつければよいか」

これまでの講習会でお届けした基礎を土台に、下期はこの問いにご自身で答えを出せるようになることを目標に据えます。現場の課題から手段を選び、計画に落とし、進めるかを見極め、定着させる。実際の検討の順序に沿って、全4回で構成します。

①



構想

何を選ぶか

②



具体化

何を整理するか

③



判断

どう見極めるか

④



定着と継続

どう使い続けるか

全4回の連続講座です。通してのご受講をおすすめしますが、各回のみのご参加も可能です。
上期を受講されていない方もご参加いただけます。

受講無料

下期第1回 | 構想

10.15 (木)
13:00~14:30

この回のお申込み



下期第2回 | 具体化

10.28 (水)
13:00~14:30

下期第3回・下期第4回は2026年11月以降の開催予定です。

開催形式 オンライン（ウェビナー形式） 対象者 食品企業生産性向上フォーラム会員 参加費 無料

こんな方におすすめ 食品製造業の生産技術・製造・保全のご担当者、工場長、改善推進のご担当者に向けた内容です。

- ・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
- ・自動化を検討しているが、何をどこまで自社で決めればよいか分からない
- ・業務改善に、優先順位をつけて取り組めるようになりたい
- ・投資の稟議に向けて、効果や費用の説明をどう組み立てるか悩んでいる
- ・過去に導入した設備が使われておらず、次の投資に踏み切れない

全4回の詳しい内容、対象者・受講のご案内は裏面をご覧ください。

学びを自社の現場へ

食品工場の省力化 — 自社に適した手段を選び、実行し、成果につなげる4つのステップ

食品工場の省力化は、設備を選ぶ前に決めておくことがあります。

どの困りごとを解くのか、どの手段が自社の条件に合うのか、どこまで確かめてから投資に踏み込むのか。

上期の積み上げと、下期の発展

上期（全4回）で実施したこと

IE（インダストリアル・エンジニアリング）による現場改善の着眼点、標準化によるリソース創出、データの見える化による現状把握、安全とコミュニケーションを土台とした組織づくり。食品工場の省力化を考えるうえでの基礎を、体系的にお届けしました。

上期の実績



※満足度は「非常に満足」「満足」の回答割合です。

延べ申込者数
1,231人

下期（全4回）で実施すること

上期の発展形として、学んだ考え方を自社の現場に当てはめる段階を扱います。現場の課題から手段を選び、実行できる計画に落とし、進めるかを見極め、定着させて成果を続ける。構想から継続までの判断の順序を、全4回に分けて扱います。

下期は上期の受講を前提としていません。必要となる前提は各回で解説しますので、はじめての方もご参加いただけます。

下期 全4回のプログラム

下期第1回 構想 2026年10月15日（木） 13:00～14:30	現場課題から描く省力化の構想 改善・デジタル化・設備導入を 組み合わせた手段選択	目標：自社の課題に適した 省力化手段を考える	講師： 一般社団法人日本食品自動化協会 白坂 紳滋 氏
下期第2回 具体化 2026年10月28日（水） 13:00～14:30	省力化の構想を実行可能な計画へ 現状・目標・要求条件の整理と 関係者との進め方	目標： 改善案の実行に必要な 条件と関係者を整理する	講師： 一般社団法人日本食品自動化協会 白坂 紳滋 氏
下期第3回 判断 開催日は追って お知らせします	試行とデータで見極める 省力化の実行判断 効果・費用・運用条件を踏まえた 比較と意思決定	目標：小さく試し、 実行可否を判断する	講師： ケーアイアップ株式会社 井上 恵一 氏
下期第4回 定着と継続 開催日は追って お知らせします	省力化の効果を現場に 定着させ、成果を続ける 立上げと運用設計から 効果測定・継続改善まで	目標： 現場で使える状態にし、 効果を確認して 次の改善へつなげる	講師： ケーアイアップ株式会社 井上 恵一 氏

食品企業生産性向上フォーラムとは？

食品企業生産性向上フォーラム

繋がる力で
食品業界は変わる
Forum to achieve through new technologies
such as automation and DX towards
increased productivity in the food industry

- 繋ぐ 事務局が相談窓口となり、専門家と連携して課題解決を支援します
- 育てる 現場で役立つ講習会を通じて、技術と人材の育成を支援します
- 届ける 補助金や制度情報を整理し、すぐに使える形で現場へ届けます

農林水産省は、食品製造業の生産性向上を目指し「食品企業生産性向上フォーラム」を創設しました。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。どなたでも無料でご参加可能ですので、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。

本講習会は食品企業生産性向上フォーラム会員を対象としています。会員未登録の方は、まずフォーラムへのご登録をお願いします。
フォーラムの詳細・ご登録はこちら https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei_forum.html



食品工場の省力化

テーマ：具体化

農林水産省 生産技術人材育成講習会

構想を前に進めるための

検討条件の具体化

製品・工程・運用の情報整理と、社内関係者・外部事業者への相談準備

省力化の方向性が決まっても、そのままでは社内で相談することも、設備メーカーに見積を依頼することもできません。現状の情報、目的と対象範囲、必須の条件と譲れる条件、人と設備の役割。

下期第2回は、第1回で考えた方向性を、社内外の関係者が検討できる情報へ具体化する手順を扱います。



構想

10月15日（木）終了

具体化
今回

判断

12月3日（木）



定着と継続

2027年1月14日（木）

全4回の連続講座です。各回のみのご参加も可能です。上期を受講されていない方もご参加いただけます。

開催日時

10.28（水曜日）

13:00～14:30 受講無料

2026年 / オンライン（ウェビナー形式）

お申込み

以下のフォームより
お申込みください。

申込フォームURL

[https://questant.jp/q/
maff-seisankoushu-r8-b02](https://questant.jp/q/maff-seisankoushu-r8-b02)

講師

一般社団法人日本食品自動化協会
白坂 紳滋 氏

参加費

無料

対象者

食品企業生産性向上フォーラム会員

こんな方におすすめ

- 改善したい工程は決まったが、設備メーカーに何を伝えればよいか分からない
- 複数社から提案を受けたが、条件が揃っておらず比べられない
- 自社の変動をすべて設備で吸収しようとして、検討が進まなくなっている
- 社内の関係者に相談する前に、整理しておくべきことを知りたい
- 現状の情報をどこまで集めれば検討を始められるのか判断できない

対象者の詳細、申込期限、講義内容と講師紹介は裏面をご覧ください。

構想を前に進めるための検討条件の具体化

今回は、下期 全4回の2番目のステップ「具体化」を扱います。
第1回で考えた方向性を、関係者が検討できる条件へ具体化します。

講義内容

- ・ 現状を、検討に使える情報として揃える
 - ― 製品、原料、作業方法をどこまで具体的に把握しておくか
- ・ 目的・対象範囲と、条件の優先順位を決める
 - ― 必須条件・希望条件・制約条件を書き分ける
- ・ 人と設備の役割を分け、守るべきことを整理する
 - ― どこまで設備で対応し、どこから人が担うかの境界を定める
- ・ 社内検討と外部相談の準備を整える
 - ― 社内関係者への確認事項と、外部事業者へ渡す情報を用意し、複数提案を比較できる状態にする

講習会で得られること

- ・ 自社の現状を、社内外の関係者が検討できる情報の形に整えられます
- ・ 条件に優先順位をつけ、譲れる点と譲れない点を自社で決められます
- ・ 社内の誰に何を確認すべきかが明確になります
- ・ 設備メーカーへ渡す情報が揃い、複数の提案を同じ土俵で比較できます

講師紹介



白坂 紳滋 氏 一般社団法人日本食品自動化協会

大手菓子製造会社にて、製造ラインオペレーターから製造設備管理者、製造ライン管理責任者を経験。10年以上にわたり、食品製造ラインの重点課題管理からパート従業員の手作業工程の改善まで、幅広い製造現場で生産性向上に取り組む。2021年にRobotsTown株式会社を設立し、代表取締役社長を務める。国内最大級の食品製造業と食品機械メーカーのマッチングサイト「FOOD TOWN」の運営責任者も担い、食品製造業に寄り添った自動化提案を行っている。

2008年 大手菓子製造会社入社／2015年 アイスクリーム製造会社にて新工場立上げを担当／2021年 RobotsTown株式会社設立

開催概要

日時 2026年10月28日（水曜日）13:00～14:30

開催形式 オンライン（ウェビナー形式）

対象者 食品企業生産性向上フォーラム会員

参加費 無料

申込期限 2026年10月27日（火曜日）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。



次回予告

下期第3回「試行とデータで見極める省力化の実行判断」は、2026年12月3日（木）に開催します。各回のみのご参加も可能です。

講師：ケーアイアップ株式会社 代表取締役 井上 恵一 氏

冷凍食品工場の品質保証、惣菜セントラルキッチン工場長、食酢メーカーの工場長・役員を歴任。食品製造の現場に30年以上携わった経験をもとに、生産効率化と工場ラインの立上げ支援を行っている。