



令和8年度（2026年度）
長野県産業人材カレッジ事業

技術講座

受講生募集のご案内

長野県工業技術総合センター

材料技術部門

食品技術部門

企業の
人材育成を
支援します！



材料技術部門



わざまる

長野県ものづくり人材育成
応援キャラクター



食品技術部門

2026年度 産業人材カレッジ 技術講座 年間開催一覧

コース名	ページ	開催日	研修日数	総研修時間数	定員	申込締切	開催場所
実習でよくわかる！ 構造解析の基礎と活用法	1	7月 23日（木） 24日（金）	2日	7時間	10名	6月17日（水）	長野県工業技術総合センター 材料技術部門 〒380-0928 長野市若里1-18-1 TEL 026-226-2812
食品の衛生微生物検査と殺菌 技術コース	2	6月 18日（木） 19日（金）	2日	12時間	18名	5月13日（水）	長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 TEL 026-227-3131
食品の官能・食感評価 技術コース	2	7月 2日（木） 3日（金）	2日	12時間	18名	5月27日（水）	
食品の安全対策 技術コース	3	9月 9日（水） 10日（木） 11日（金）	3日	18時間	18名	8月4日（火）	

【申込方法】

4ページをご覧ください

【お問い合わせ先】

（講座内容について）

講座開催の担当技術部門へお問い合わせください。

（申込みについて）

長野県産業労働部産業人材育成課 TEL 026-235-7202
（電話受付時間 9：00～16：30）

NAGANOものづくりエクセレンスのご紹介

長野県では、高度な技術や革新的・独創的な製品を「NAGANOものづくりエクセレンス」として認定し、国内外に広く周知するとともに、県事業を活用した支援を行い、更なる事業展開を促進します。本講座において、「NAGANOものづくりエクセレンス」認定技術・製品を有する製造業者を次のように優遇します。

応募者数が定員を超過した場合、申込順により受講者を決定するところ、優先枠を設け受講順位を優遇します。

- ・順位の優遇を受けられるのは1社につき1名のみ、年1回限りです。
- ・優先枠は受講定員の2割（端数切り捨て）とし、優先希望が多数あった場合は、その中で申し込み順とします。
- ・本パンフレットの1～3ページ記載の講座が対象となります。

「NAGANOものづくりエクセレンス」の詳細は下記URLをご参照ください

<https://www.pref.nagano.lg.jp/sansei/sangyo/shokogyo/shisaku/excellence/top.htm>

実習でよくわかる！ 構造解析の基礎と活用法

研修内容のポイント

これから構造解析を学び始める方や、実験と解析結果の整合性に悩んでいる方を対象に、実習を通して構造解析の基礎を分かりやすく学び、実務で即活用できるスキルを身につけます。

実施期間	2026年7月23日、24日（2日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 材料技術部門 〒380-0928 長野市若里1-18-1 Tel.(026)226-2812
受講料	4,000円（税込）
定員	10名
申込方法	4ページをご覧ください

材料技術部門

月日	時間	科目	内容	講師
7月23日 (木)	13:00 ～ 16:30 (3.5時間)	【座学】 構造解析の基礎	<ul style="list-style-type: none"> ● 実験と解析との違い ● 解析における仮定について ● シミュレーションを用いた思考実験 	サイバネットシステム(株) 李 明篤
7月24日 (金)	13:00 ～ 16:30 (3.5時間)	【実習】 実験と構造解析	<ul style="list-style-type: none"> ● 金属板の曲げ実験 ● 金属板の構造解析の実践 ● 実験と解析結果の比較と考察 	長野県 工業技術総合センター 材料技術部門 技師 伊藤 皓太 研究員 北島 正邦

(予定・敬称略)

座学3.5時間＋実習3.5時間＝計7時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026（235）7202までお願いします。

長野県工業技術総合センターのメールマガジンのご案内

長野県工業技術総合センターでは、技術講座以外の各種講習会等の開催案内の情報を配信しております。ぜひ、ご登録ください。

★ご登録は、下記のURLからお願いします。（無料でご利用いただけます。）

<https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/mailmaga.html>



キャリアアップステーションNAGANOのご案内

何かを学びたい！と思っても何をどこで学べるかよくわからない。
スキルアップしたい！新しい分野に挑戦したい！と思っても何をどこを探せばいいかわからない・・・
そんな県民の声からスタートした、長野県の社会人学びの総合ポータルサイトです。
県内で開催されている仕事や就職に役立つ講座から就職等に関する支援情報をワンストップで入手できる、分かりやすいポータルサイトです。

★主な掲載内容

- ・仕事や就職に必要な知識、技能、資格等を習得する講座や研修情報
- ・就職、人材確保や女性活躍等に関する支援情報
- ・リスキリングに関する支援や講座情報
- ・人材育成に関連したインタビュー記事、コラム記事及び動画
- ・国や県が実施する人材育成に関連する事業
- ・関係機関などへのリンク

★詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.cus-nagano.jp>



社会人学びの総合ポータルサイト
キャリアアップステーション
NAGANO



食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース

研修内容のポイント

食品衛生において微生物汚染は重要な課題です。本講座では、食品衛生に関わる微生物の基礎知識、検査技術、微生物の耐熱性と殺菌技術について、実習を交えながら習得して頂きます。

実施期間	2026年6月18日、19日（2日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	6,900円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
6月18日 (木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 微生物検査 (実習含む)	●微生物の基礎知識 ●微生物検査の実習	島津ダイアグノスティクス 株式会社 水落 慎吾
	6月19日 (金)			
6月19日 (金)	12:30 ～ 16:30 (4時間)	容器詰食品の 加熱殺菌	●微生物の耐熱性 ●加熱殺菌の対象となる微生物	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト 食品協会 研究所 食品微生物学研究室 山口 敏季

(予定・敬称略)

座学9時間+実習3時間=計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7202までお願いします。

食品の官能・食感評価技術コース

研修内容のポイント

本講座では食品に求められる最も基本的な「おいしさ」を客観的・合理的に評価する手法を実習で体験して頂きます。また味や香りとともに「おいしさ」を構成する物理的性状である「食感」の評価技術を測定機器の操作法と併せて習得して頂きます。

実施期間	2026年7月2日、3日（2日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	5,300円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
7月2日 (木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 食感評価 (実習含む)	●官能と食感計測値との関わり ●計測技術と実習	株式会社山電 渡邊 洋一 伊智 孝之
	7月3日 (金)			
7月3日 (金)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 官能評価 (実習含む)	●おいしさの科学 ●官能評価の理論と実際（実習） ●食の嗜好	一般社団法人 日本官能評価学会 小田井 英陽

(予定・敬称略)

座学6時間+実習6時間=計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7202までお願いします。

食品の安全対策 技術コース

研修内容のポイント

食品の製造技術において安全対策は最重要課題です。本講座では食品の安全対策に必要なHACCP（危害分析重要管理点監視）手法、一般的な衛生管理事項、異物混入防止対策について学習し、各種異物判定実習も含めて習得します。

実施期間	2026年9月9日、10日、11日（3日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	9,600円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

食品技術部門

月日	時間	科目	内容	講師
9月9日 （水）	9:30 ～ 16:30 （6時間）	HACCPの実践	<ul style="list-style-type: none"> ●HACCPの基礎知識 ●危害分析と重要管理点の決定 ●一般的衛生管理事項の整備 	株式会社ハウス食品 分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部 野口 憲太郎
9月10日 （木）	9:30 ～ 12:30 （3時間）	異物混入と その判定法	<ul style="list-style-type: none"> ●混入事例と異物判定法 	アンリツ株式会社 インフィビスカンパニー グローバル事業推進本部 成田 卓弥
	13:30 ～ 16:30 （3時間）	食品中の異物混入 防止対策	<ul style="list-style-type: none"> ●食品中の異物混入防止対策 ●異物検出機の種類と動作原理 ●異物検査装置の今後について 	
9月11日 （金）	9:30 ～ 16:30 （6時間）	食品技術部門に おける異物解析 （実習含む）	<ul style="list-style-type: none"> ●異物トラブルの実態と解析 ●異物を想定した実習（走査電子顕微鏡、X線分析顕微鏡、フーリエ変換赤外分析装置） 	長野県 工業技術総合センター 食品技術部門 職員

（予定・敬称略）

座学12時間＋実習6時間＝計18時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026（235）7202までお願いします。

賃上げ環境整備促進補助金（人材育成追加型）のご案内

「賃上げ環境整備促進補助金（基本型）」または「中小企業賃上げ・生産性向上サポート補助金（上乘せ補助）」の補助金を申請している中小企業事業者が、追加で従業員に対する研修・セミナー受講など生産性向上に資する人材育成を行う場合、その経費に対する補助を行います。

★詳細は下記URLをご参照ください。

<https://bizsapo-nagano.jp/>



スキルアップ講座のご案内

在職者の皆様を対象とした講習会を、工科短期大学校2校及び技術専門学校6校で実施しています。以下の実施方法があります。

○ レディメイド講座

ニーズ調査等により地域からの要望の高い講座を計画し、広く受講生を公募します。

○ オーダーメイド講座

企業・関連団体からご相談・ご提案を頂き、ご要望に合わせて企画調整し実施します。

★開催講座の一覧は下記URLよりご参照ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/iinzai/sangyo/kaihatsu/ikusei/koza.html>



産業人材カレッジ事業 技術講座受講の申込みについてのお願い

【申込みにあたり】

Webからの電子申請をご活用ください

- 電子申請では、申請時に記載したメールアドレスあてに、申請完了メールが配信されますので、申込申請の有無を確認することができます。
(FAXやメールが正しく届かない場合や申し込みが確認できなかった場合には、受講することができない場合がございます。)
- 受講申込みの受付は、申請書の到着順となりますが、同日に複数申込みがあった場合は、電子申請からの申込みを優先いたします。

【申込方法】

Webからの申込み方法 (4月13日(月)の午前9時から受付ます)

URL :

https://apply.e-tumo.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail?tempSeq=69589

会員登録なしで申し込むことができます。



左の二次元コードを、お手持ちのスマートフォン等で読み取ると申込みフォームにアクセスすることができます。

検索エンジンからWeb申込み画面へ

電子申請のURLを直接入力しなくても検索エンジンから下記ワードを検索いただき、長野県のホームページにてWebからの申込みができます。

もしくは
検索から
→

長野県 技術講座 申請

検索

申込書による申込み (4月13日(月)の9時から受付ます)

- Web申込みによりがたい場合には、受講申込書に記入の上、メール又はFAXでお申込みください。

Eメール : jinzai@pref.nagano.lg.jp

F A X : 026-235-7328

長野県産業人材カレッジ事業・技術講座 受講申込書

2026年 月 日

ふりがな			
企業・団体名			
従業員数 ^{※1} (該当に☑)		<input type="checkbox"/> 29人以下 <input type="checkbox"/> 30～99人 <input type="checkbox"/> 100～299人 <input type="checkbox"/> 300～499人 <input type="checkbox"/> 500～999人 <input type="checkbox"/> 1000人以上	
住所		〒	
連絡担当者	ふりがな	電話番号	
	氏名		
	部・課	FAX	
	E-mail		
受講者	ふりがな	性別 ^{※2}	
	氏名		
	部・課	生年月日 ^{※3}	年 月 日
	就業状況 (該当に☑)	<input type="checkbox"/> 正社員 <input type="checkbox"/> 非正規雇用 <input type="checkbox"/> その他(自営業等)	

受講するコースに○印を付けてください。複数コースの申込みが可能です。

区分	コース名	申込み
材料 技術部門	1 実習でよくわかる！ 構造解析の基礎と活用法	

区分	コース名	申込み
食品 技術部門	2 食品の衛生微生物検査と殺菌 技術コース	
	3 食品の官能・食感評価 技術コース	
	4 食品の安全対策 技術コース	

【申込み上の注意】

- ※1 「従業員総数」は、本社・本部及び全ての支社・支店・工場等を含めたおおよその数としてください。他社（グループ内企業等）は含めないでください。
- ※2 「性別」の記載は任意です。未記載とすることも可能です。厚生労働省の調査のために使用します。ご理解、ご協力をお願いします。
- ※3 生年月日は職業能力開発促進法に定められた修了証書の交付に必要です。ご理解、ご協力をお願いします。
 - ・ 受講申込みの受け付けは申込書の到着順とします。但し、同日に複数申し込みがあった場合はWebからの申込みを優先します。
 - ・ 同一事業所から同じコースに3名以上申込みいただいた場合は、受講者数の調整をお願いする場合があります。
 - ・ 受講決定通知書は、申込み締切後に送付致します。
 - ・ 講師が変更になる場合がありますのでご容赦ください。
 - ・ 受講希望者が定員の60%を下回った場合は、開催を中止する場合がありますのでご容赦ください。
 - ・ NAGANOものづくりエクセレンス認定技術・製品を有する製造業者は、一定の条件のもとで受講順位が優遇されます。

お申込み受付 (4月13日の午前9時から受付します)

・Web申込みによりがたい場合には、受講申込書に記入の上、メール又はFAXでお申込みください。
 電子メール： jinzai@pref.nagano.lg.jp FAX : 026-235-7328
 長野県産業労働部産業人材育成課