

2022 年度

第 1 期食品包装学校 受講生募集要項



地球を包む、未来を包む、安心を包む



一般社団法人 日本食品包装協会

食品包装の重要性

一般社団法人日本食品包装協会の主題である「食品包装」は、日本の食を支える「食品産業」と、食品にとって不可欠な包装容器・資材、包装機械を提供する「包装産業」とのマッチングで支えられています。当協会は、食品包装に関する様々な情報を提供するとともに、「簡便性や災害などに対応したロングライフ食品」や「食品ロスの削減に役立つ包装」、「輸出振興に役立つ食品包装」、「次世代を開くスマート包装」、「食品に多様な付加価値を与える機能性包装」など、多岐にわたる情報を提供し、**大学等では学べない「食品包装」に特化した知識を提供する教育の場として食品包装学校**を設立いたしました。是非ともご活用いただきたくご案内いたします。

日本の食を支える「食品産業」とそれを支える「包装産業」は経済規模も、就業人口も大きく、極めて業際的・学際的な分野であり、非常に奥の深い大きな産業分野になっており、私達の日常生活に欠かすことのできない農産物・食品等を安定的に供給する極めて重要な産業になっています。このような日本と世界の食料供給システムの円滑化に貢献すべく、関連技術の教育と、関連情報の発信に努めて参りますので、宜しくご支援の程お願い申し上げます。

受講のおすすめ

食品包装学校は、「多様な食品に関する知識と、各種の包装資材・技術に関する知識を修得し、食品包装を真に理解できる食品包装技術者と研究者を育成し、食品・包装産業に貢献する」ことを目指しております。併せて「食品・包装産業に関わる受講生に相互交流・情報交換の場を提供する」ことを目的としています。

受講生には、2022年5月～2023年3月の約10ヵ月間に38講座を修得いただき、規定の条件を満たした受講生には「食品包装に関する高度な知識を有している」ことを認定し、修了証を授与すると共に、「**フードパッケージ・スペシャリスト**」の称号を贈ります。

また、修了後の2023年4月以降に「**フードパッケージ・スペシャリストの会**」に参加して頂き、毎年交流会を開催し、フードパッケージ・スペシャリスト同士の交流、懇親および情報交換の場を提供致します。

本校の特色

本校は、遠距離の地や感染症の蔓延や災害の中にあっても、受講生がカリキュラムに沿って受講いただけるように、初回の開校式・オリエンテーション・講義・交流会および最終回の講義・修了式を除いて、全ての講義をウェブで受講いただけます。

講義に用いるテキストと講義用の動画は、受講生が理解し易いように作成致します。講義用のテキストは、講義の前月に受講生各自にメールで配信し、講義動画は、当協会のホームページにアクセスしていただき、一定期間、ウェブで見られるように致します。

また、受講生の習熟度の確認および各講座（特別講座を除く29講座）の進捗を確認させていただくため、講座ごとに所定の報告書に、①講師からの試験問題に対する回答、②講義内容についての質問と要望、③講義の感想等を記入し、事務局にメールで送信していただきます。

受講生からの報告書に対する回答は、概ね1ヵ月以内に各講師が採点し、質問への回答を行い、その結果を事務局から受講生にメールで返信致します。

受講要領

受講資格	高校・大学卒業以上の基礎学力を有し、且つ関連業務に従事している者(22歳以上)
定員	30名
受講期間	2022年5月入学～2023年3月修了
受講方式	ウェブ方式、一部リアル方式
受講料 (全期間)	会 員： 180,000円 非会員： 230,000円 ※ 講義用テキスト、副読本を含む
申込受付期間	2021年11月1日～2022年3月31日 ※ 申込順に受付け、定員になり次第申込を締め切らせていただきます。
申込方法	所定の入学願書に必要事項記入の上、下記事務局宛お申し込みください。 一般社団法人日本食品包装協会事務局・食品包装学校係 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-10-5 富士ビル3F TEL. 03-3669-0526 FAX. 03-3669-1244 受講料を銀行振込する場合は、下記の銀行口座をご利用ください。 取扱銀行：みずほ銀行 横山町支店 口座番号：普通預金 2177446 口座名義：(社)日本食品包装協会
修了資格	次の両項の条件を充たす履修者には、修了証を授与いたします。 全38講座中、所定の講座数(35講座)を聴講した者 試験答案を提出し、規定点(60点)以上の成績が25講座以上の者
称号授与	修了者は「フードパッケージ・スペシャリスト」の称号を授与致します。
修了者の特典	授与された称号は、是非名刺等の印刷物に使用して下さい。 修了者は「フードパッケージ・スペシャリストの会」に参加して頂けます。 その他、日本食品包装協会主催の講演会に優待招待されます。 成績優秀者については、記念品を贈呈致します。
開校式および 修了式の会場	開校式およびオリエンテーション/修了式 包装機械会館2F 〒104-0033 東京都中央区新川2-5-6 TEL.03-6222-2279 FAX.03-6222-2280 地下鉄日比谷線・茅場町駅・八丁堀駅より徒歩5分 地下鉄東西線・茅場町駅より徒歩5分、JR京葉線・八丁堀駅より徒歩5分

カリキュラムの内容

日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年5月	開校式 理事長挨拶 カリキュラムの説明とオリエンテーション	石谷 理事長 推進事務局
	第一講座 ≪食品包装学体系と関連技術分野、食品包装概論≫ ●食品包装学、包装教育、食品原材料と加工・保存・包装 ●保存技術と包装技法、包装の機能と機能性包装 ●品質と変質、ニオイの変化の概要	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	第二講座 ≪金属・ガラス容器概論≫ ●金属容器概論（歴史、原料、容器形態、製造・加工技術等） ●ガラス容器概論（歴史、原料、容器形態、製造・加工技術等） ●環境対応への取り組み	東洋製罐グループホールディングス(株) 神崎 敬三氏
	●交流会（ウェブ予定）	全員参加
令和4年6月	第一講座 『食品用プラスチック包装資材』（包装資材①） ≪ポリオレフィン包装資材の特性と用途≫ ●ポリエチレンとポリプロピレンと周辺資材の生産と用途 ●触媒と特性、フィルム・シートと基本的加工技術、物理特性 ●ガス・水蒸気の透過性と用途、イージーピールなど	渡邊コンサル タント事務所 渡邊 和幸氏
	第二講座 ≪ナイロン・ポリエステルの特性と用途≫ ●ナイロン・ポリエステルの周辺資材の生産量と基本的特性 ●強度・耐熱性等の物理特性、ガス・水蒸気透過 ●ナイロン・ポリエステル関連機能性包材の種類と使い方	ユニチカ(株) 大葛 貴良氏
	第三講座 ≪ハイバリアープラスチックフィルム≫ ●無機・金属蒸着包材、EVOH、塩化ビニリデンの特性と用途 ●バリアーレベルと基本特性と食品用途 ●バリアー関連機能性包材の種類と食品への使用法・利点	凸版印刷(株) 坂巻 千尋氏
	特別講座 ≪JIS にみる包装資材とその理化学特性評価≫ ●JIS の歴史と役割、JIS の包装における全体像と活用法 ●包装資材の規格と性能、包装資材の性能評価法の事例 ●JIS の構成と目的、ASTM、ISO などとの比較	技術士事務所 大須賀 弘氏
令和4年7月	第一講座 『包装資材と包装設計』（包装資材②） ≪プラスチック容器の加工と利用≫ ●プラスチック成形法と加工精度 ●プラスチック食品容器の種類とその適応例 ●プラスチックカップ・チューブの種類と成形法と用途	東洋製罐(株) 齋藤 剛氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年7月	第二講座	《紙を用いた包装容器概論》 ●種類と用途（段ボールを除く）紙袋、紙複合容器 ●紙器の加工と用途、液体紙容器とBIB, BIC ●紙を用いた包装の事例、新しい紙・セロファンの可能性	大日本印刷(株) 國弘 武嗣氏
	第三講座	《段ボールの種類と特性 輸送包装設計概論》 ●段ボールの種類、評価方法、製造工程、リサイクル ●段ボール包装設計のポイント ●段ボール箱の特性と包装貨物試験	レンゴー(株) 東山 哲氏
	特別講座	《デザインと印刷》 ●現代社会における包材とパッケージデザインについて、 ●デザインに必要な基本的な要素や印刷方法他 ●原材料の調達、包装設計、生活者への提供の一連の流れの中で、 ポストコロナ時代に求められる包装のデザインを考える。	アサヒ AQI 島田 道雄氏
令和4年8月 交流会予定	第一講座	『食品の水分と微生物制御』（食品の品質・特性と包装①） 《食品包装は微生物との戦い》 ●微生物の種類と有害微生物、多様な殺菌技術と包材の特性 ●多水分・中間水分食品の微生物制御技術 ●D値とZ値、F値など、食品添加物とpH調整	凸版印刷(株) 坂巻 千尋氏
	第二講座	《レトルト食品と包材と殺菌プロセス》 ●レトルト殺菌のプロセス、加熱殺菌装置の種類と特徴 ●殺菌条件と食品の品質 ●レトルト殺菌対応包材の種類と特性、電子レンジ対応包装	東洋製罐(株) 田辺 利裕氏
	第三講座	《無菌包装システムと包材》 ●無菌包装と無菌化包装、および食品のロングライフ化 ●包装容器の種類と包装形態と無菌システム ●無菌包装の事例、BIB, BIC, BIDにおける包材の殺菌	大日本印刷(株) 野崎 浩子氏
	特別講座	《世界の包装食品と包装産業の動向》 ●世界の食品産業と食品包装産業と新しい食品形態の動向 ●世界の包装資材・包装容器と食品産業での活用の現状 ●これからの包装産業の変化と新しい技術	技術士事務所 住本 充弘氏
令和4年9月	第一講座	『食品の酸化・変色・匂いの変化』（食品の品質・特性と包装②） 《食品の酸化・変色とその防止と包装》 ●脂質酸化のメカニズム、光増感酸化、共役酸化 ●変色、ビタミンの分解、異臭・毒性物質の生成など ●酸化防止包装（ガス置換・脱酸素包装のイントロ）	農研機構 食品研究部門 石川 豊氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年9月	第二講座	《食品包装は酸素との戦い》 ●酸素バリアーを有する包装とその重要性 ●包材のバリアー性と酸素吸収性（パッシブとアクティブ・バリアー） ●アクティブ・バリアー包材と適用事例	東洋製罐(株) 藤田 江里子氏
	第三講座	《食品の水分・匂いの変化とその防止と包装》 ●包材の水蒸気透過性と防湿包装、多水分食品の脱水 ●低臭性包材・低臭性シーラント ●保香包材の事例	凸版印刷(株) 大日方 野枝氏
	特別講座	《インテリジェント包装・IC タグの活用とIoP》 ●バーコード、QR コードの利用、IC タグの活用 ●無人コンビニの姿と自動レジ・値引き、在庫調査、万引き防止 ●インテリジェント包装システムの利用、双方向情報交換	凸版印刷(株)
令和4年10月	第一講座	『多水分・中間水分・乾燥食品の品質変化と品質保持』 （食品の品質・特性と包装③） 《青果物を中心とした包装・流通技術》 ●青果物の種類・品質特性と日本の鮮度保持包装・流通の現状 ●青果物流通の課題と鮮度保持・包装技術の進歩 ●青果物の国際流通の現状と包装の課題	農研機構 食品研究部門 北澤 裕明氏
	第二講座	《日配食品・惣菜類のロングライフ化と包装技術》 ●食品流通の3温度帯、日配食品の賞味期限延長技術 ●低温殺菌・ガス置換など、主流の惣菜類のロングライフ化技術 ●注目される惣菜類のロングライフ化技術	増田食品開発 コンサルティング 増田 敏郎氏
	第三講座	《中間水分食品の品質保持と包装》 ●中間水分食品の種類・特性と包装の注意点 ●半乾燥水産食品・珍味類を中心として ●半生麺類の水分活性調整と品質保持・ロングライフ化	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	特別講座	《食品ロス削減と包装の役割等》 ●なぜ食品ロスの削減が重要か、どこで食品ロスが生まれているか ●どのように食品ロスを減らすか、食品ロス削減と包装への期待 ●食品企業や流通業に求められるもの	(株) office 3.11 井出 留美氏
令和4年11月	第一講座	『機能性包装資材・副資材の食品への応用』（包装資材③） 《乳・畜製品の品質特性と品質保持・包装》 ●乳・畜産加工品の種類と特性、畜産加工品の包装技術 ●乳・乳加工品の変質防止と包装技術、食品衛生法と乳等省令 ●乳・畜産加工品の流通温度、ロングライフ牛乳	(株)明治 佐野 充由氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和4年11月	第二講座	《菓子類の品質特性と包装》 ●菓子類（生・半生・乾燥）の美味しさ長持ち技術と包装 ●生・半生菓子類の保存技術と包装 ●干菓子の品質特性と防湿包装技術、風味保持技術	森永製菓(株) 平野 晃氏
	第三講座	《乾燥食品の加工・防湿包装、品質保持》 ●乾燥食品の特性と優位点、乾燥加工法と日本の伝統乾燥食品 ●乾燥食品の品質保持（防湿包装） ●「乾燥食品は世界を救う！」	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	特別講座	《食品包装の未来予測》 ●過去の未来予測のデータにみる技術発展 ●食品包装の未来予測と課題、不都合な未来予測への対応 ●2030年、2050年の未来予測	農研機構 食品研究部門 石川 豊氏
令和4年12月	第一講座	《発酵・熟成食品の包装》 ●発酵・熟成食品の種類と特徴、変質の種類と防止方法 ●低温流通と品質保持、褐変の抑制と酸化防止 ●微生物が活着している場合と殺菌した場合	キッコーマン 桑垣 傳美氏
	第二講座	『食品安全と包材の安全性』 《食品安全認証の基本的な考え方》 ●食品安全認証の基本的な考え方、アメリカ・EUと中国・日本 ●ISO22000とFSSC22000、FISMA, GGAP ●腐敗と食中毒の防止、一般衛生管理（PRP）とHACCP	技術士事務所 湯川 剛一郎氏
	第三講座	《ユニバーサルデザイン、アクセシブルデザインと食品包装》 ●ユニバーサルデザインの基本的考え方 ●バリアフリーとアクセシブルデザイン ●包装のユニバーサルデザインとその包装事例	技術士事務所 野田 治郎氏
	特別講座	《食品包装の脱ガラパゴス化への挑戦》 ●ガラパゴス化・脱ガラパゴス化とは ●日本のガラパゴス化の原点と課題 ●脱ガラパゴス化への道	食品包装協会 石谷 孝佑氏
令和5年	第一講座	《包装資材の安全性の考え方とポジティブリスト制度》 ●プラスチックのPL制度、包装材・関連資材の安全性 ●欧米と日本の包材の法規制比較、金属缶、紙容器など ●包材に含まれる化学物資とリスク管理、輸入品の管理	西包装専士事務所 西 秀樹氏

	日 程	研 修 内 容	講 師
令和5年1月	第二講座	《食品表示と包装の表示問題》 ●食品表示の歴史、日本の食品表示法の特徴、諸外国の事例 ●栄養成分表示、表示の問題点、必要な表示スペースとIT化 ●必要なマークの種類と表示	元日本食品分析センター 齋藤 紀子氏
	第三講座	『食品企業に役立つ包装機械の解説』 《包装機械 個別の包装機械と付帯設備》 ●食品用途から見た包装機械の選択、液体・粉体・粒体・固液体等 ●包装資材、包装形態からみた包装機械の選択 ●製袋・給袋（プラ）・成型容器・缶・ビン	食品包装協会 小國 盛稔氏
	特別講座	《炭素税とカーボンフットプリント、LCAと食品包装》 ●プラスチック包装資材の環境評価、フードマイレージ ●カーボンフットプリントとLCA、炭素税とエネルギー価格 ●プラスチック包装、各種の環境評価マークと商品評価	千葉大学教授 椎名 武夫氏
令和5年2月	第一講座	『食品包装と環境問題』 《包装資材を巡る環境関連法規制と利用の現状》 ●食品包装を巡る環境関連法案 ●容器包装リサイクル法の成立と改正 ●環境省の脱酸素ロードマップ	技術士事務所 大須賀 弘氏
	第二講座	《環境配慮包装の種類と用途》 ●環境配慮容器包装とは、3Rの環境配慮事例 ●食品容器における環境配慮包装資材 ●フードマイレージ、カーボンフットプリント等	アサヒ AQI 島田 道雄氏
	第三講座	《プラスチック・リサイクルと用途開発》 ●マテリアルリサイクルと再生プラスチックの用途開発 ●ケミカルリサイクルと先進技術 ●エネルギーリサイクルの現状と展望（ごみ発電を含む）	プラ循環協 富田 斉氏
令和5年3月	特別講座	『特別講義と閉校式』 《食品包装と地球環境問題》 ●プラスチック製品、食品包装とプラ包材と二酸化炭素排出 ●海洋プラ問題の方向性、パリ協定と世界の対応の現状と将来 ●二酸化炭素の排出と地球温暖化で増加する食糧生産	食品包装協会 石谷 孝佑氏
	修了式	●修了証書の授与 ●交流会（マスク会食予定）	全員参加

講座担当講師の紹介（敬称略・順不同）

講師陣

- 石谷孝佑：一般社団法人日本食品包装協会理事長（元農林水産省食品総合研究所）農学博士
神崎敬三：（一社）日本食品包装協会 常務理事、東洋製罐グループホールディングス(株)
取締役常務執行役員
渡邊和幸：渡邊コンサルタント事務所代表（元昭和電工）
大葛貴良：ユニチカ(株) 包装フィルム営業部グループ長
坂巻千尋：（一社）日本食品包装協会 常務理事、トッパン・ヒューマン・IS(株) 技術士
大須賀弘：大須賀技術士事務所所長、（一社）日本食品包装協会 顧問（元ユニチカ）
齋藤 剛：東洋製罐(株)テクニカルセンタープラスチック技術開発部 FP・カップ開発 G 主査
國弘武嗣：大日本印刷(株) 包装事業部 IPC 製品・システム開発本部 開発第1部
東山 哲：レンゴー(株) 包装技術部 担当部長代理 包装専士
島田道雄：アサヒクオリティードイノベーションズ(株) 経営企画部 シニアマネージャー 包装専士
田辺利裕：東洋製罐(株) テクニカルセンター 基盤技術開発部 CSS G 主査
野崎浩子：大日本印刷(株) 包装事業部 IPC 製品・システム開発本部 開発第1部
住本充弘：住本技術士事務所所長（元大日本印刷）
石川 豊：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 農学博士
藤田江里子：東洋製罐(株) テクニカルセンター 基盤技術開発部 プラスチック素材開発 G 主査
大日方野枝：凸版印刷(株) 事業開発研究本部総合研究所課長 PhD
講師調整中：凸版印刷（株）
北澤裕明：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 博士（農学・工学）
増田敏郎：増田食品開発コンサルティング代表 包装専士（元アスピー食品）
井出留美：(株)office 3.11 食品ロス問題ジャーナリスト、(栄養学) 博士
佐野充由：(株)明治 生産本部 技術部 包装・情報 G
平野 晃：（一社）日本食品包装協会 専務理事 森永製菓(株) 包装専士
桑垣傳美：キッコーマンビジネスサービス(株) 購買部 プロフェッショナル
湯川剛一郎：湯川食品科学技術士事務所 所長、ISO/TC34/SC17（食品安全マネジメント
システム）委員、FSSC22000 日本代理人
西 秀樹：西包装専士事務所、日本包装専士会 元会長（元三菱化学）
齋藤紀子：元(一財)日本食品分析センター 技術支援課エキスパート
野田治郎：野田技術士事務所所長（元キューピー）
小國盛稔：（一社）日本食品包装協会 副理事長（元藤森工業）
椎名武夫：千葉大学大学院園芸学研究科教授（元農研機構食品総合研究所）博士（農学）
富田 斉：（一社）プラスチック循環利用協会

なお、講師調整中は、講演者名を当座未定とさせていただきます。

また、やむを得ない事情により、講師が変更されることがあることをご承知おきください。

第 1 期食品包装学校申込書

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-10-5

一般社団法人日本食品包装協会 御中

- 一般社団法人日本食品包装協会 第1期包装学校受講要領を確認し、同意いたします。
(に必ずを入れてください)

※受講申込書に記入漏れがある場合は受付致しません。

※受講者の名刺を1枚同封の上本紙をお送りください。(FAX不可)

申込日	2022年 月 日	事務局欄	
ふりがな		職 種	顔写真貼付 (3.0×4.0cm) ※貼付ない場合は 受付いたしません
氏名	⑩ 男・女	1.技術・開発系 2.それ以外	
生年月日	西暦 年 月 日 (満 歳)		
会社名			
会員種別	会 員 ・ 非 会 員		
所属・役職			
所在地	〒 -		
		TEL	
		FAX	
E-mail			
最終学歴	学校名：	西暦 年 月 卒・中退	
職務経歴	年 月	入社	
	年 月		
	年 月		
包装経験年数	年 ヶ月		
推薦書			
一般社団法人日本食品包装協会 御中 上記受講申込書に記載の者は、包装学校の受講適格者であると認め推薦いたします。			
推薦者名	⑩	TEL	
E-mail		FAX	
会社名			
所属・役職			
所在地			