

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。