

食品冷凍の基礎～食品冷凍講習会

共催（予定） 公益社団法人 日本冷凍空調学会 ・ 冷凍食品技術研究会(西日本)
協賛（予定） 一般社団法人 日本冷凍食品協会 ・ 一般社団法人 日本食品機械工業会

■ 食品冷凍の基礎 講師：渡辺 学（東京海洋大学 教授）

対面開催：2026年1月14日（水）13:00-16:00

場 所：東京都中央区日本橋大伝馬町 13-7 日本橋大富ビル 5F 本学会 会議室（定員 15 名）

オンライン（Zoom）：2026年1月14日（水）13:00-16:00（定員 80 名）

オンデマンド配信：2026年1月21日（水）～2月14日（土）（定員なし）

冷凍によって美味しさまで保存するためには、食品に関係する生物学的、化学的、物理学的な諸現象を適切に制御することが必要で、基礎的な食品科学はもちろん、様々な食材と設備に関する知識が求められます。

本講義では、最近の潮流にも触れつつ、食品冷凍全般に関する基礎的事項を、テキストとの対応という点を重視して説明します。

更に詳しい内容は下記の
オンデマンド講習会に続きます。



「改訂 食品冷凍技術」目次

- 第1章 食品冷凍総論
- 第2章 食品冷凍の化学
- 第3章 食品冷凍の物理
- 第4章 食品冷凍の衛生学
- 第5章 水産物の冷凍
- 第6章 農産物の冷凍
- 第7章 畜産物の冷凍
- 第8章 調理冷凍食品の製造技術
- 第9章 チルド食品、フローゼンチルド食品および冷凍食品の一般衛生管理
- 第10章 冷凍食品の制度・法令
- 第11章 冷凍設備と解凍設備

◆本セミナー受講者がテキスト「改訂 食品冷凍技術」を購入する場合は受講者特価として会員価格 5,762 円（税込）を適用します。
※図書注文の際、コメント欄に必ず「食品冷凍講習会 受講」とご記入ください。送料・手数料が別途 630 円 掛かります。

■ 食品冷凍講習会【オンデマンド講習会①・②】

配信期間：2026年1月14日（水）～2月14日（土）

本講習会は食品に携わっている方々が実務で即役立つ知識を修得することを目的としています。また、食品冷凍技士試験の準備講習会でもあり、この試験は2026年2月15日（日）に実施されます。合格後に技士登録する際には「オンデマンド講習会②」を受講していることが要件の一つに含まれます。
[詳細について](#)「受験申込要領」をご確認ください。

オンデマンド受験準備講習会① 試験科目	講 師（質問があった場合の回答者）	時 間
食品冷凍技士試験のワンポイントアドバイス		30 分
食品冷凍の総論・食品冷凍の物理	渡辺 学（東京海洋大学）	120 分
食品冷凍の化学	大沼 貴之（近畿大学）	30 分
食品冷凍の品質管理	大石 洋・村田 陽介（ニッスイ）	60 分
冷凍設備と解凍設備	渡辺 学（東京海洋大学）	90 分
オンデマンド講習会②	講 師（質問があった場合の回答者）	時 間
※試験科目ではありませんが食品冷凍技士として登録する際に受講していることが要件となります。		
食品冷凍の衛生学（2025 年度版）	阿 部 尚 樹（東京農業大学）	75 分
水産物の冷凍	岡崎 恵美子（東京海洋大学）	60 分
農産物の冷凍	今 堀 義 洋（大阪府立大学名誉教授）	60 分
畜産物の冷凍	竹 永 章 生（日本大学）	60 分
調理冷凍食品の製造技術	鍵 水 剛（ニチレイフーズ）	40 分

参 加 費：会 員（共催・協賛団体会員を含む）25,000円（税込）、非会員 30,000円（税込）
本学会の学生会員 3,000円（税込）、非会員学生 6,000円（税込）

この参加費には「食品冷凍の基礎」と「食品冷凍講習会①②」の受講料が含まれています。

※テキスト代、[技士試験の受験料や合格後の技士登録料・入会金・年会費](#)は含まれていません。

募集人員：定員なし 締め切り：2026年1月31日（土）

申込方法：本学会セミナーは「冷凍 CPD 会員」登録者のみ受講できます。登録には費用は掛かりません。
未登録の方は学会ホームページから「[冷凍 CPD 会員](#)」登録後にお申し込みください。