講師陣紹介



加藤　武男 氏
加藤包装技術事務所

【ご略歴】

1974年凸版印刷㈱入社。
開発部長、技術部長、包装研究所所長等を歴任。
2018年凸版印刷㈱退社、加藤包装技術事務所開所。
消費者包装、特に軟包装の専門家として包装設計、包装材料、加工技術等について、包装業界への教育指導や執筆活動を行っている。
日本包装技術協会「包装新人研修」講師
日本包装機械工業会「包装学校」講師
日刊工業新聞社「包装技術学校」副委員長兼講師



坂巻　千尋 氏
技術士（総合技術監理部門/経営工学部門）
坂巻技術士事務所

【ご略歴】

1979年凸版印刷㈱入社。
米国のミシガン州立大学包装大学院、技術駐在を経て、包装、産業資材、電材関連の技術開発部長、技術部長、研究室長を歴任。
2015年以降海外を中心とした包装関連の事業推進を担当。
2025年TOPPANグループ社退社。
包装を中心とした材料、加工技術、品質保証に精通。また海外の市場、関連企業の技術動向も把握。
業界の活性化、発展、人材育成に注力。
日本包装技術協会技術参与、「包装管理士講座」研修委員、
技術士包装物流会会長
日本食品包装協会理事

受講申込方法と注意事項

【参加申込方法】

◎本催しは「Zoom ウェビナー」を利用してのオンライン配信となります。
お申し込みは当会ホームページの「第17回食品包装コース」受講申込ページよりご登録いただくようお願いします。
当会ホームページURL：https://www.jpi.or.jp/
◎参加申込者には**参加用URL、参加方法、参加までの手順、注意事項**をお知らせしますので、確認の上参加の準備を進めて下さい。（登録後、事前の参加手続きが必要ですのでご注意ください。）
◎お申込みされた方には、追って請求書を送付します。
開催1週間前までに請求書が届かない場合には、お手数でも当会までお問い合わせ下さい。
◎申込者1名のみ本催しを受講できます。1つのメールアドレスで1人しか受講できません。
◎テキストは事前に宅配便でお送りします。

【注意事項】

❶「Zoom ウェビナー」を利用したオンライン配信となりますのでご利用の端末へのZoomアプリケーションのインストールおよびインターネット接続が必要となります。
❷接続回線の状況により視聴しにくい場合があります。通信費・接続利用料金等は自己負担となります。
❸本コースの内容について、録画・録音・キャプチャー取得によるデータ保存行為を固く禁止します。
❹申し込みの際メールアドレスの入力が間違っていると案内メールをお送り出来ませんのでご注意下さい。
❺開催1週間前からのキャンセルによる受講料のご返金はできませんのでご注意下さい。

【お問い合わせ先】

公益社団法人日本包装技術協会　食品包装コース係　担当：長田
〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-5-21　錦HOTEIビル　3D
TEL.052（228）2930　FAX.052（228）2980　e-mail：osada@jpi.or.jp

【個人情報の取り扱いについて】

1. 個人情報は「第17回食品包装コース」の事業実施に関わる資料等の作成、並びに当会が主催・実施する各事業におけるサービスの提供や事業のご案内のために利用させていただきます。なお、作成資料は、開催当日、関係者に限り配布する場合があります。
2. 参加申込みによりご提供いただいた個人情報は、法令に基づく場合などを除き、第三者に開示・提供することはありません。

仕事に求められる食品包装全般の知識を集中講義

2026年度 第17回 食品包装コース（オンライン配信）

開 催 日：第 1 日目　令和 9 年 2 月17日（水）　第 2 日目　令和 9 年 2 月25日（木）
第 3 日目　令和 9 年 3 月10日（水）　第 4 日目　令和 9 年 3 月17日（水）
受講対象：包装業務に就いて4年以上の経験をお持ちの方
講 師 陣：加藤　武男 氏　加藤包装技術事務所
坂巻　千尋 氏　坂巻技術士事務所
主　　催：公益社団法人日本包装技術協会

ご受講のおすすめ

本コースでは、包装経験年数4年以上程度に設定しており、当会主催の包装管理士講座と包装専士講座の中間レベルでカリキュラムを編成しております。

食品に関連する分野を仕事の業務とする方に対し、食品包装の基礎と仕事を進める上で実務に沿った習得すべき広義の食品包装に関する内容を盛り込んでおります。

食品包装について更なる知識の習得と体系づけに絶好の機会かと存じますので、関係各位お誘いあわせの上、奮ってお申込み下さい。

開催要領

日　時：令和 9 年 2 月17日（水）・令和 9 年 2 月25日（木）
令和 9 年 3 月10日（水）・令和 9 年 3 月17日（水）（全 4 日）
会　場：Zoom ウェビナーによるオンライン配信
定　員：30名（先着順受付）
受講料：JPI会員　44,000円・一般　66,000円（消費税・テキスト代含む）

受講対象

包装業務に就いて4年以上の経験をお持ちの方の受講をお薦めします。

■営業販売の方
■新食品の研究員、新商品の開発を担当する開発関連の方
■マーケティング部門のご担当者
■食品包装の企画ご担当者
■設備ご担当者
■食品製造現場の技術員の方

第17回（2026年度）食品包装コース 講義プログラム

開催日

【第1回】2/17（水）　講義10:00～16:00
『食品包装の役割』

1章　食品包装の役割
1.1　包装の歴史
1.2　日本の包装産業の規模と動向
1.3　世界の包装産業の規模と動向
1.4　包装の定義
1.5　包装の分類
1.6　食品と包装
1.7　包装の3つの基本的役割
1.8　包装に求められる4つの要件
1.9　食品包装の衛生安全性
1.10　地球環境に優しい包装
1.11　人に優しい包装（ユニバーサルデザイン）
1.12　経済性
1.13　社会の変化と包装の変化

2章　内容物の保護　密封とバリア性
2.1　食品を変質させる要因
2.2　内容物を保護する包装技法
2.3　密封とヒートシール
（各種ヒートシール方法・ヒートシールの原理・ヒートシール条件の設定・シーラントフィルムのヒートシール特性）
2.4　バリア性
（包装材料とバリア性・各種プラスチックフィルムのバリア性・ハイバリアフィルム）

3章　情報表示と販売促進
3.1　情報表示
3.2　識別マーク表示
3.3　販売促進の役割

4章　最近の食品動向に対する食品包装
4.1　品質・衛生・安全・環境への世界的な潮流
4.2　世界的な潮流と食品包装との関連
4.3　日本の食品動向と食品包装
4.4　食品ロスに係る食品包装

開催日

【第2回】2/25（木）　講義10:00～16:00
『食品包装用の包装材料』

5章　包装材料の分類と需要傾向
5.1　包装用の材料に求められる特性
5.2　包装用の材料の分類と種類
5.3　包装材料の種類
5.4　包装材料の需要傾向（出荷金額と数量推移）

6章　紙製包装材料　段ボールと紙器
6.1　紙とは（特性、パルプの種類と性状）
6.2　紙の分類と需要状態
6.3　加工紙（種類と用途）
6.4　段ボール（原紙、段の種類、段ボールの種類、箱型式）
6.5　紙器（分類、用途とその図解）
6.6　紙製包装材料の環境対応

7章　ガラス容器
7.1　ガラスとは
7.2　ガラス容器の生産・使用状況
7.3　ガラス容器の環境対応

8章　金属容器
8.1　金属缶の種類と特性
8.2　金属缶の生産・使用状況と市場性
8.3　金属容器の環境対応

9章　プラスチック製包装材料　軟包装とプラスチック成形容器
9.1　プラスチック製包装材料とは
9.2　プラスチックについて
9.3　軟包装
（軟包装の基本構成・プラスチックフィルムの製法と特徴・軟包装の包装設計と製造方法）
9.4　プラスチック成形容器
（プラスチック成形容器の種類と成形方法・プラスチック成形容器の用途）
9.5　プラスチックの環境対応

開催日

【第3回】3/10（水）　講義10:00～16:00
『食品の変質防止と包装』

10章　食品の変質要因とこれを防止する食品包装
10.1　食品と医薬品との違い
10.2　食品のニーズに対する包装の役割
10.3　食品の変質要因（化学的、物理的、生物的）
10.4　微生物による変質
10.5　食品中毒と法規制
10.6　食品の変質防止対策

11章　食品の変質を防止する包装
11.1　湿気を防ぐ防湿包装
11.2　酸素を少なくする
11.3　ガス置換（不活性ガス）
11.4　青果物の鮮度保持包装
11.5　アルコール徐放剤封入包装（かび生育抑制）

12章　包装食品の殺菌
12.1　微生物の制御
12.2　加熱殺菌
12.3　照射殺菌（紫外線、γ線）とその他殺菌
（電子線、通電、超高圧、薬剤など）

13章　レトルト殺菌包装

14章　無菌包装（アセプティック）

15章　無菌化包装（クリーン包装）
15.1　無菌化包装（クリーン包装）とは
15.2　バイオクリーンルーム（BCR）の構造

開催日

【第4回】3/17（水）　講義10:00～16:00
『食品包装の安全性、環境問題と今後』

16章　食品包装の安全性
16.1　安全安心を守る食品の法律
16.2　食品衛生法における包装の位置づけ
16.3　海外の食品衛生規格
16.4　間接添加物の規格基準と化学物質の許容レベル

17章　食品包装の安全管理
17.1　総合衛生管理
（一般衛生管理（PRP）とHACCP との統合）
17.2　国際食品安全マネジメントシステム
17.3　食品包装材料の衛生管理

18章　異物混入と対策
18.1　異物の種類と混入ルート
18.2　異物の検出
18.3　異物の混入防止法

19章　食品と食品包装に関する事故

20章　食品包装に最適な包装機械
20.1　包装機械の規模と役割
20.2　包装機械の役割
20.3　食品包装機械の条件
（洗浄・殺菌・消毒・防塵・防水・耐食など）
20.4　今後の包装機械

21章　循環型社会に対する食品包装
21.1　わが国の環境関連の現状と物質フロー
21.2　循環型社会構築のための法規制
21.3　容器包装リサイクル法関連
21.4　包装容器、包装材料の環境対応
21.5　包装の適正化
21.6　プラスチックの海洋汚染

22章　これからの食品包装への取り組み
22.1　食品廃棄ロスと包装
22.2　品質向上のためのアクティブ・パッケージ
22.3　バイオプラスチックの最近の状況
22.4　エネルギーマネジメントシステム（EnMS）
22.5　放射性物質の食品摂取制限
22.6　マーケティングの変化への対応
22.7　これからのニーズに対応した食品包装

※プログラムの内容は若干変更になる場合があります。