

食品工場の省力化

農林水産省 生産技術人材育成講習会

学びを自社の現場へ

食品工場の持続的な省力化に向けて

自社に適した手段を選び、実行し、成果につなげる4つのステップ

「自社の現場では、何から手をつければよいか」

これまでの講習会でお届けした基礎を土台に、下期はこの問いにご自身で答えを出せるようになることを目標に据えます。現場の課題から手段を選び、計画に落とし、進めるかを見極め、定着させる。実際の検討の順序に沿って、全4回で構成します。

①



構想

何を選ぶか

②



具体化

何を整理するか

③



判断

どう見極めるか

④



定着と継続

どう使い続けるか

全4回の連続講座です。通してのご受講をおすすめしますが、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。

受講無料

下期第1回 | 構想

10.15 (木)
13:00~14:30

この回のお申込み



下期第2回 | 具体化

10.28 (水)
13:00~14:30

下期第3回・下期第4回は2026年11月以降の開催予定です。

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

こんな方におすすめ 食品製造業の生産技術・製造・保全のご担当者、工場長、改善推進のご担当者に向けた内容です。

- ・現場の人手が足りず、ロボット等の自動機の導入を検討している
- ・自動化を検討しているが、何をどこまで自社で決めればよいか分からない
- ・業務改善に、優先順位をつけて取り組めるようになりたい
- ・投資の稟議に向けて、効果や費用の説明をどう組み立てるか悩んでいる
- ・過去に導入した設備が使われておらず、次の投資に踏み切れない

全4回の詳しい内容、対象者・受講のご案内は裏面をご覧ください。

学びを自社の現場へ

食品工場の省力化 — 自社に適した手段を選び、実行し、成果につなげる4つのステップ

食品工場の省力化は、設備を選ぶ前に決めておくことがあります。

どの困りごとを解くのか、どの手段が自社の条件に合うのか、どこまで確かめてから投資に踏み込むのか。

上期の積み上げと、下期の発展

上期（全4回）で実施したこと

IE（インダストリアル・エンジニアリング）による現場改善の着眼点、標準化によるリソース創出、データの見える化による現状把握、安全とコミュニケーションを土台とした組織づくり。食品工場の省力化を考えるうえでの基礎を、体系的にお届けしました。

上期の実績



※満足度は「非常に満足」「満足」の回答割合です。

延べ申込者数
1,231人

下期（全4回）で実施すること

上期の発展形として、学んだ考え方を自社の現場に当てはめる段階を扱います。現場の課題から手段を選び、実行できる計画に落とし、進めるかを見極め、定着させて成果を続ける。構想から継続までの判断の順序を、全4回に分けて扱います。

下期は上期の受講を前提としていません。必要となる前提は各回で解説しますので、はじめての方もご参加いただけます。

下期 全4回のプログラム

下期第1回 構想 2026年10月15日（木） 13:00～14:30	現場課題から描く省力化の構想 改善・デジタル化・設備導入を 組み合わせた手段選択	目標：自社の課題に適した 省力化手段を考える	講師： 一般社団法人日本食品自動化協会 白坂 紳滋 氏
下期第2回 具体化 2026年10月28日（水） 13:00～14:30	省力化の構想を実行可能な計画へ 現状・目標・要求条件の整理と 関係者との進め方	目標： 改善案の実行に必要な 条件と関係者を整理する	講師： 一般社団法人日本食品自動化協会 白坂 紳滋 氏
下期第3回 判断 開催日は追って お知らせします	試行とデータで見極める 省力化の実行判断 効果・費用・運用条件を踏まえた 比較と意思決定	目標：小さく試し、 実行可否を判断する	講師： ケーアイアップ株式会社 井上 恵一 氏
下期第4回 定着と継続 開催日は追って お知らせします	省力化の効果を現場に 定着させ、成果を続ける 立上げと運用設計から 効果測定・継続改善まで	目標： 現場で使える状態にし、 効果を確認して 次の改善へつなげる	講師： ケーアイアップ株式会社 井上 恵一 氏

食品企業生産性向上フォーラムとは？

食品企業生産性向上フォーラム

繋がる力で
食品業界は変わる
Forum to achieve through new technologies
such as automation and DX towards
increased productivity in the food industry

- 繋ぐ 事務局が相談窓口となり、専門家と連携して課題解決を支援します
- 育てる 現場で役立つ講習会を通じて、技術と人材の育成を支援します
- 届ける 補助金や制度情報を整理し、すぐに使える形で現場へ届けます

農林水産省は、食品製造業の生産性向上を目指し「食品企業生産性向上フォーラム」を創設しました。食品産業に係る国の施策情報などの情報を食品企業や機械メーカーの皆様にご提供いたします。フォーラムでは、食品製造業の自動化設備／施設の導入、機械化、DX、食品製造現場における生産技術人材育成の支援します。どなたでも無料でご参加可能ですので、ぜひフォーラムを活用して生産性向上にお役立てください。

本講習会は食品企業生産性向上フォーラム会員を対象としています。会員未登録の方は、まずフォーラムへのご登録をお願いします。

フォーラムの詳細・ご登録はこちら https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei_forum.html

食品工場の省力化

テーマ：構想

農林水産省 生産技術人材育成講習会

現場課題から描く

省力化の構想

改善・デジタル化・設備導入を組み合わせた手段選択

省力化の検討は、設備を選ぶところから始まるものではありません。まず自社の現場のどの困りごとを解くのかを定め、その上で手段を比べて検討する。食品工場の実例をもとに、判断が分かれる箇所を具体的にお伝えします。

①



構想

本回

②



具体化

10月28日（水）

③



判断

11月以降

④



定着と継続

11月以降

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

10.15（木曜日）

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-b01>

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

- ・省力化を検討したいが、改善・デジタル化・設備導入のどれから手をつけるか迷っている
- ・現場の困りごとを、投資の検討に載せられる形に整理したい
- ・自動化の提案を受けたが、自社の条件に合っているか判断しづらい
- ・過去に導入した設備が十分に活用されず、次の検討に踏み出せない
- ・生産量や品種構成に合った省力化の考え方を知りたい

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。

現場課題から描く省力化の構想

今回は、下期 全4回の最初のステップ「構想」を扱います。

講義内容

- 現場の困りごとを、省力化の検討対象として具体化する考え方
— 「人手が足りない」を、どの工程のどの作業の問題として捉え直すか
- 改善・デジタル化・設備導入を、同じ土俵で比べる視点
— 投資額の大小ではなく、解ける課題の範囲で比べる
- 自社の条件（製品、生産量、品種構成、設備、人員）に照らした手段の絞り込み
— 条件が変わると適した手段も変わることを、具体例で確認する
- 食品工場の実例に見る、手段選択の判断の分かれ目
— 進んだ例と途中で止まった例の違いがどこにあったか

講習会で得られること

- 現場の困りごとを、省力化の検討対象として言葉にできるようになります
- 改善・デジタル化・設備導入を、同じ土俵で比べる視点が持てます
- 自社の製品・生産量・設備・人員に照らして、手段を絞り込めるようになります
- 次回「具体化」に向けて、自社で確認しておくべき事項が分かります

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15日（木曜日）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14日（水曜日）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。

