



沿革

設立背景

- 高度経済成長期に食肉消費が拡大
- 多くの産地食肉センターの設立
- 食肉処理技能者の不足

1973年 8月

畜産振興事業団、全農グループ出資で設立

1973年 11月

農林大臣の許可

1974年 4月

開校

1974年 9月

群馬県知事から**職業訓練校**の認定

2011年 11月

内閣府から**公益社団法人**の認定

2023年 11月

創立50周年

卒業生 2,703名



食肉産業の将来を担う『人材』を育成する『人材』



食肉産業の即戦力を育成する



事業内容

(数字は2024年度末現在)

1. 教育訓練事業 ① 全寮制、定員50名 **卒業生総数 2,703名**
・1年コース 半年コース 3カ月コース
2. 教育研修事業 ① 企業タイアップセミナー **年間59企業と131回**
・(一社)日本畜産物輸出促進協会の委託⇒海外和牛セミナー、招聘セミナー
・企業様のオーダーメイド研修 など
② オープンセミナー **年間21回 166人受講**
3. 通信教育事業 **修了者総数 9,332名**
4. 資格認定事業 ① 部分肉製造マイスター **合格者総数 牛126名、豚255名**
② 食肉販売技術管理士 **合格者総数 331名**
③ 食肉加工技能士補
④ お肉検定 **合格者総数 10,629名**
⑤ 食品衛生管理者登録講習会 **修了者総数 426名**
⑥ 外国人技能実習制度・技能評価試験 **合格者総数 9,934名**
5. 書籍販売事業
6. 食肉製品販売事業
7. その他 ① 高校生の「ものづくりマイスター」(厚生労働省事業) **年間7高校10回200名**
② 小中学校での給食時食育授業
③ フードバンク・こども食堂等への実習済食肉の無償提供

教育理念

1. 産学協同による実践教育

教育指定店での校外実習

外部講師による実践実技

2. 心豊かな人間形成

全寮制での裸の付き合い

発表会でのチームワーク





全寮制の3つのコース

総合養成科（1年） 10名

⇒ 精肉店後継者、牛豚生産者（6次産業化）

総合養成科前期（半年） 15名

⇒ 精肉店後継者、産地食肉センター

食肉販売科（3カ月） 25名

⇒ 食肉企業幹部候補生



1 教育訓練





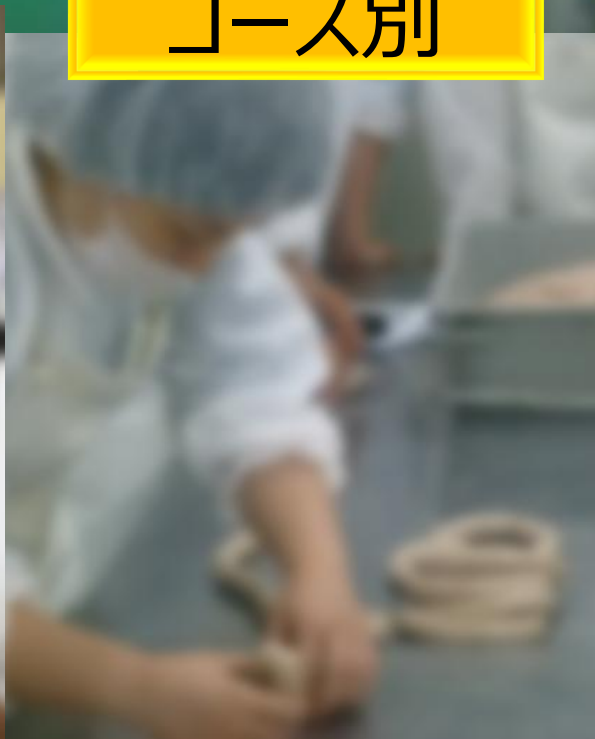
食肉販売科



コース別

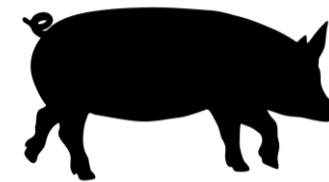


総合養成科



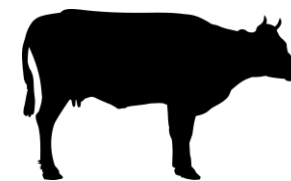
カリキュラム 実技

豚枝肉処理技法



カリキュラム 実技

牛枝肉処理技法



カリキュラム 実技

精肉実習



調理実習



加工品実習



カリキュラム 座学

衛生管理

加工食品概論

取引規格解説(牛・豚枝肉)

品質衛生管理システム

商品企画と管理手法

解剖学(骨学)

食品添加物

解剖学(筋学)

コミュニケーション

原価計数管理

食品衛生関連法規

畜産経営実践論

家畜生産

商品包装技術

栄養計算

自己向上

輸入食肉検査

包装・冷蔵実務

工場の生産管理

経営計画

食肉衛生

接客販売

調理理論

税務の基礎知識

食肉関連法規

マーケティング

マネジメント

食肉の科学

労働安全衛生

経理の基礎知識

食肉安全検査概論

食肉とハラル

情報処理(POS)

食肉流通概論


発表会

INPUT

OUTPUT



目次



- 01 コンセプト
- 02 らんいもの特徴
- 03 焼肉用途、加工品用途、調理用途
- 04 商品作りと提供方法
- 05 収益性と販路促進
- 06 まとめ





食肉市場見学
と畜 カット

校外研修

6次産業見学

現場研修
(3カ月)

オーストラリア研修

衛生検査所見学

農場見学





集大成 卒業記念感謝祭



令和 6 年 度

全国食肉学校卒業



A 基礎コース ①定員20名 ②定員50名 ③定員20名 **半日**

No. 1 ①6月8日^日 東京都内 9:30～12:30まで
②9月15日^金 オンライン 9:00～12:00まで
③10月5日^日 東京都内 9:30～12:30まで

食肉加工品の基礎知識半日セミナー
「食肉加工品の基礎知識を半日で学びます」

16,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
講義:食肉製品の分類・規格、各種製品製造工程、規格基準・JAS規格、食肉製品の簡略、原価計算、世界の食肉製品

A 基礎コース ①定員20名 ②定員50名 ③定員20名 **半日**

No. 2 ①6月8日^日 東京都内 13:30～17:00まで
②9月15日^金 オンライン 13:00～17:00まで
③10月5日^日 東京都内 13:30～17:30まで

食肉の基礎知識半日セミナー
「食肉の基礎知識、衛生管理を半日で学びます」

16,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
講義:食肉の流通、牛・豚の加工工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、部位別の用途、枝肉取引規格、食肉の科学、食肉の流通、食肉の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要、品質・衛生管理、FSと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム

A 基礎コース ①②各 定員20名 **1日**

No. 3 ①6月9日^月 東京都内 9:30～17:30まで
②10月6日^金 東京都内 9:30～17:30まで

食肉の原価計算基礎から応用セミナー
「知ってますか? 原価計算のしくみ、肉の原価計算はこんなに簡単!」

27,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
講義:原価認識の重要性、商品形態の変化と商品特性、原価意識の留意点、原価構成要素
演習:部分肉セットの原価計算、部分肉部位別原価計算、相利益・値入・売価計算、「原価率応用」と「積数比応用」による原価計算のポイント

①各セミナーのパンフレットをダウンロードしていただくことができます。
②受講料には「食肉業界新人育成研修」を除く追加料金は含まれておりません。
③新型コロナウイルス等の情勢により、日程・受講料・内容等が一部変更または中止になる場合がありますので、ご了承ください。

FMAセミナー

2023
http://www.fma.ac.jp

A 基礎コース ①②各 定員20名 **3日間**

No. 4 ①8月21日^日～23日^火
②10月3日^火～5日^木
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーI《牛肉編》
「牛肉に触れて理解度アップ! 3日間わかる牛肉の基本」

82,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:牛枝肉脱骨～整形、小割～精肉商品づくり
実習:牛部分肉小割・すじびき、調理品づくり
講義:食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算、枝肉・部分肉規格、部位別特徴

A 基礎コース 定員20名 **3日間**

No. 5 8月23日^日～25日^火
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーII《加工品編》
「3日間で学ぶハム・ソーセージ・ベーコンの基本技術と基礎知識」

77,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:加工用豚肉の原料処理～塩せき(湿塩法・乾塩法)～加熱～包装～試食検封
製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類
講義:食肉加工品概論、加工品製造の基礎知識

A 基礎コース 定員20名 **3日間**

No. 6 8月28日^日～30日^火
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーIII《豚肉編》
「豚肉に触れて理解度アップ! 3日間わかる豚肉の基本」

66,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:豚枝肉脱骨～整形、小割～精肉商品づくり
実習:豚枝肉脱骨～整形(半丸/人)、調理品づくり
講義:食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算、枝肉・部分肉規格、部位別特徴

A 基礎コース 定員20名 **1日**

No. 7 10月16日^月
9:00～17:00まで

食肉基礎セミナーIV《食鳥肉編》
「食鳥肉に触れて理解度アップ! 1日でわかる食鳥肉の基本」

27,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:ブロイラー解体・正肉づくり、地鶏・鴨・副品目等の解説
実習:ブロイラー解体・正肉づくり、試食
講義:食鳥の基礎知識

A 販促基礎コース 定員20名 **2日間**

No. 8 10月26日^日～27日^月
9:00～ 16:00まで

食肉プロモーション基礎《輸入と国産の比較》
「輸入規格と国産規格について名称と位置関係の短期学習! 触れて比べて販売促進のヒント探し」

66,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:牛枝肉脱骨～整形、輸入規格(オーストラリア)と国産規格
豚枝肉脱骨～整形、輸入規格(アメリカ)と国産規格、主要な輸入食肉の比較と考察
講義:牛部分肉、豚部分肉の輸入規格について

D 資格取得コース 定員5名 **9日間**

No. 1 令和6年 1月16日^日～25日^火
8:30～ 16:30まで
(1月21日(土)は休日)
【試験日1/26(金)】

食肉販売技術管理士技能講習会
「精肉商品づくりから食肉調理まで、食肉販売に関する知識・技術を集約して学習できます」
～店舗販売従事者の方はもちろん、精肉部門リーダー・店舗管理者を目指す方に最適です～

192,500円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
※部分受講の場合は講義1日11,000円(税込) 実技1日22,000～33,000円(税込)
●カリキュラム内容
実習:豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜調理
講義:食肉販売関連法規、食肉流通概論、食肉基礎知識、原価・値入計算、接客販売、調理・栄養、品質・衛生管理 ※講義4日間、実習5日間の計9日間、ただし、ご希望部分のみの受講も可能です。

B 公開授業コース 定員5名 **11日間**

No. 1 5月5日^日～17日^火
14:00～ 14:30まで
(5月7日(火)、5月14日(火)は休日)

豚部分肉加工技術者研修(公開講座)
「本校総合養成科カリキュラムを「公開授業」とし、豚枝肉処理の「イロハ」を体系的に学びます。初級から中級レベルの豚カット技術と専門知識を習得します」

154,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師・外部講師
●カリキュラム内容
講義:食肉流通概論、自己向上・解剖学(骨学・筋学)、取引規格、原価計算・数値管理、関連法規、品質・衛生管理
実習:豚枝肉脱骨～整形

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

B 公開授業コース 定員5名 **4日間**

No. 2 9月5日^日～8日^水
9:00～ 16:30まで

牛部分肉加工技術者研修(公開講座)
「本校総合養成科カリキュラムを「公開授業」とし、牛枝肉処理の「イロハ」を体系的に学びます。初級レベルの牛カット・小割・すじびき技術の基礎を体得します」

99,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
講義:解剖学(骨学・筋学)、取引規格、原価計算、関連法規、品質・衛生管理
実習:牛枝肉脱骨～整形・小割・すじびき～精肉

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

B 公開授業コース 定員5名 **3日間**

No. 3 9月6日^日～8日^水
9:00～ 16:30まで

加工品技術者研修(公開講座)
「本校総合養成科カリキュラムを「公開授業」とし、原料処理～塩せき(湿塩法・乾塩法)～加熱～包装までの基本を体系的に学びます。初級レベルの加工品製造技術の基礎を体得します」

77,000円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
講義:加工品製造の基礎知識
実習:加工用豚肉の原料処理～塩漬(湿塩法・乾塩法)～加熱～包装～試食検封
製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類、ジャーキー

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

C 技能検定受験準備コース 定員20名 **1日**

No. 1 10月30日^月
9:00～18:30まで

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会(1級)
「技能検定受験(1級)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業、整形作業及びビックル調整作業それぞれのデモンストレーションと各2回の実習を行います」

26,400円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:包装作業、整形作業、ビックル調整作業
実習:包装作業2回、整形作業2回、ビックル調整作業2回
講義:判断等試験概要説明

C 技能検定受験準備コース 定員20名 **1日**

No. 2 10月31日^火
9:00～18:00まで

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会(2級)
「技能検定受験(2級)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業及び整形作業それぞれのデモンストレーションと各2回の実習を行います」

24,200円(税込) 各回
●講師:本校専任講師
●カリキュラム内容
演習:包装作業、整形作業
実習:包装作業2回、整形作業2回
講義:判断等試験概要説明

E 学生要修習後研修コース 定員20名 **4泊5日**

No. 1 令和6年 3月11日^日～15日^木
18:00～ 15:00まで

食肉業界新人育成研修
「「業界の第一歩」に基本を体得! 食肉生産・流通・販売に関する基礎知識の習得と社会人・業界人としての基本的なルールを寮生活を通じて育成」

110,000円(税込) 各回
※宿泊費及び期間中の食費を含みます
●講師:本校専任講師・外部講師
●カリキュラム内容
講義:社会人としての行動、食肉産業従事者としての役割と心構え、食肉の基礎知識、取引規格、品質衛生、食肉流通概論、原価計算、関連法規
演習:食肉処理技術(牛・豚・鶏肉・部分肉・精肉)
実習:豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり
グループワーク:ミーティング、成果発表

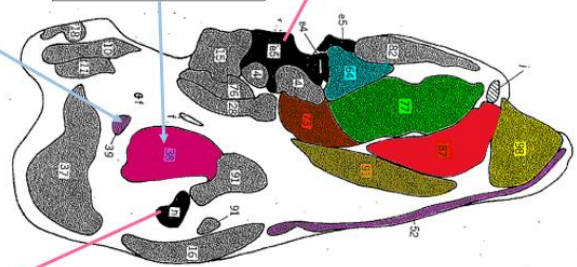




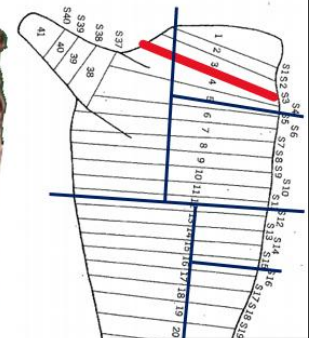
39 深胸筋
しんきょうぎん
pectoralis profundus
ブリスケットモバラ

38 上腕二頭筋
じょうわんにとうぎん
コマクラ

第5頸椎

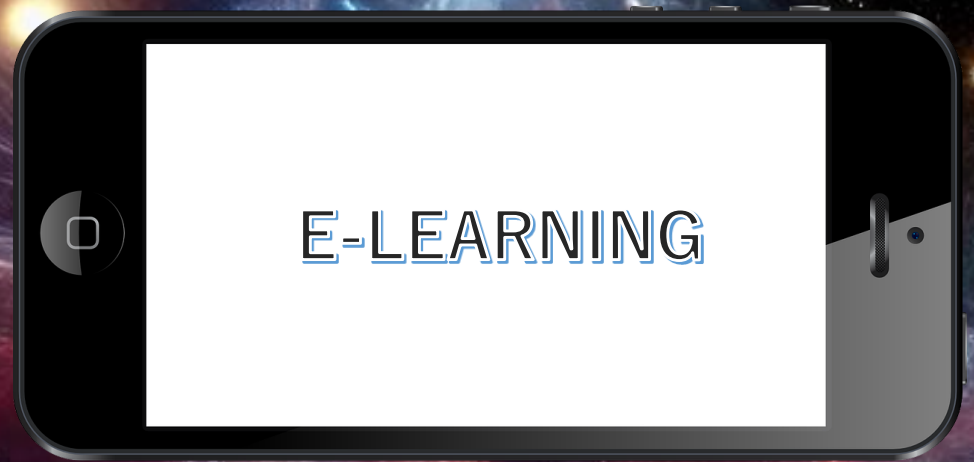
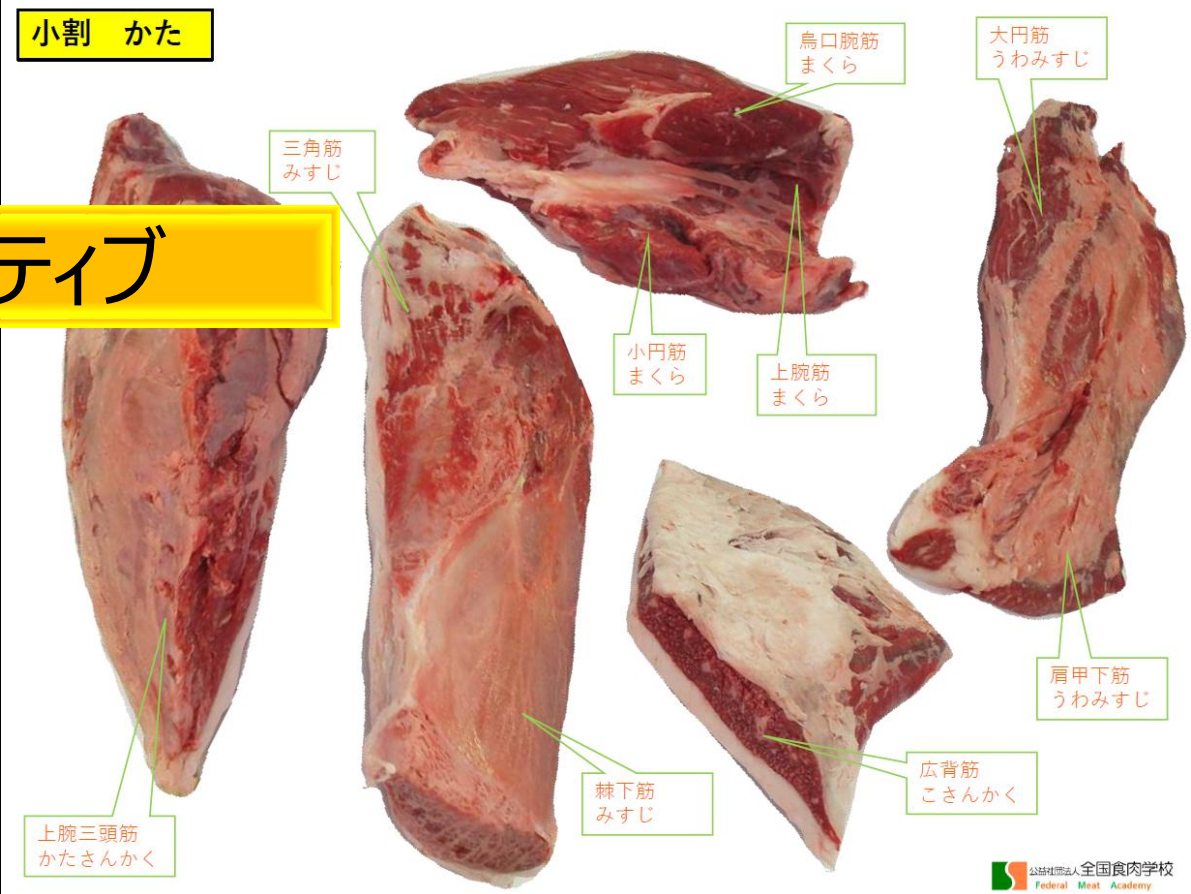


上腕骨



クリエイティブ

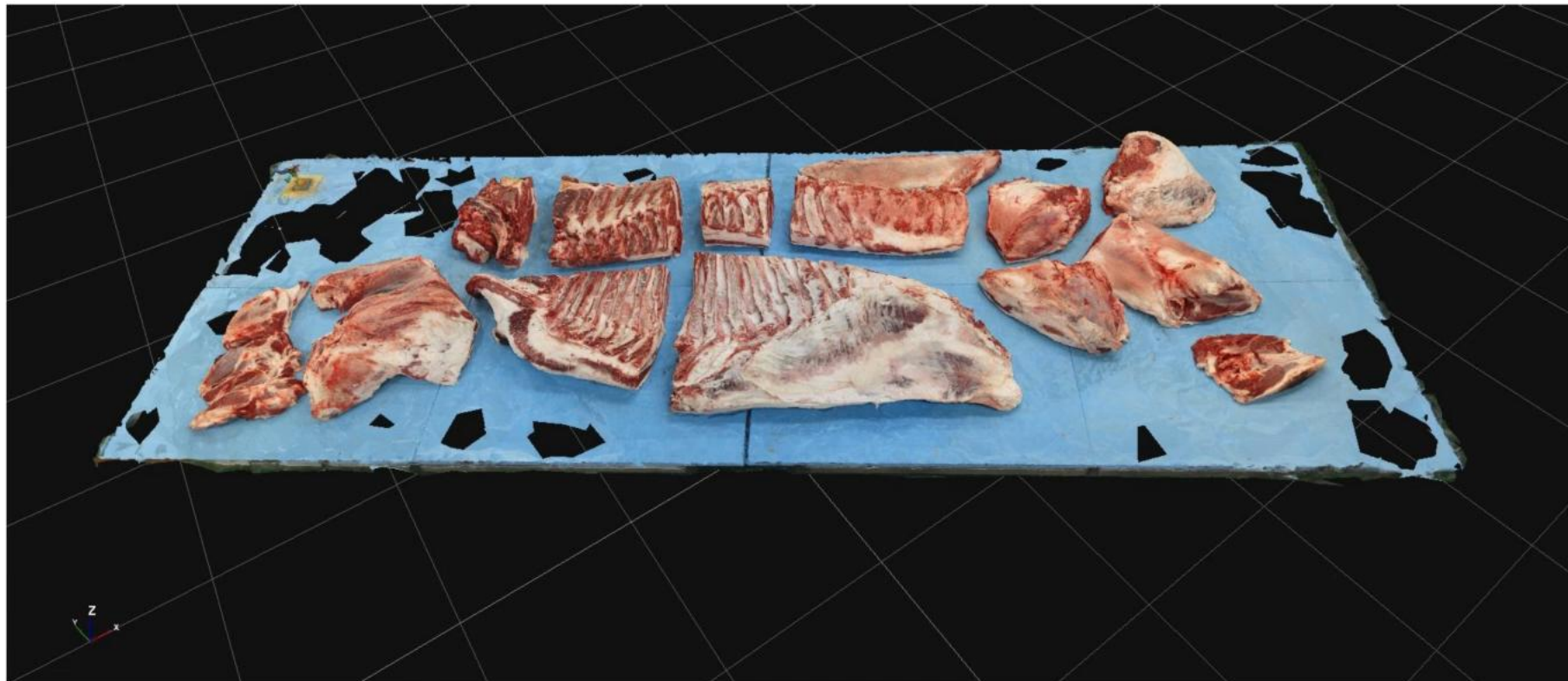
小割 かた







牛部分肉ギャラリー



公益社団法人 全国食肉学校

Federal Meat Academy



A high-resolution image of Earth from space, centered on the African continent. The image shows the outlines of Africa, Europe, and Asia, with the surrounding oceans and cloud patterns. The Earth is set against a dark, star-filled background.

世界での仕事





海外の食肉産業調査（ベトナム）



2 全国食肉学校の**その他の事業**



お肉のことを学んで「食」の楽しみを膨らまそう!

お肉検定

毎日の食卓に「お肉」がある豊かな食生活を!



認定番号:



認定番号:

外国人技能実習制度・技能評価試験 牛豚食肉処理加工業職種



牛豚部分肉製造作業



牛豚精肉商品製造作業

その他の取り組み

食品衛生管理者登録講習会



牛豚部分肉製造マイスター



食肉製品販売事業



フードバンクたまむらへお肉を提供



2021年9月10日（金）

本日、公益社団法人全国食肉学校様より
お肉 25.7kg を
ご寄贈いただきました。
あたたかいご支援ありがとうございます。



食育

