

講座内容

平成30年度
おおいた6次産業化
チャレンジスクール

	オープン講座	実践者講座
対象	6次産業化に興味のある農林漁業者ほか	6次産業化に取り組んでいる農林漁業者
内容	先進事例講演	講義・演習
定員	50名	20名
日程	開講/平成30年6月25日(月)～閉講/平成30年10月4日(木)	

講座日程 全8回+インターンシップ研修の連続講座です。連続受講が前提となります。なお、オープン講座のみの受講も可能です。

1	6月25日(月) 13:15~16:30	【オープン講座】	講演：はばたく農業女子 埼玉から世界へ！ 講演：稼げる6次産業化の仕組みづくり
2	7月13日(金) 13:30~16:00	【実践者講座】	商品力と販売力の向上①「経営力とビジネスモデル」
3	7月18日(水) 13:30~16:00	【実践者講座】	商品力と販売力の向上②「マーケティング戦略を考える」
4	8月6日(月) 13:30~16:00	【実践者講座】	商品力と販売力の向上③「FCP シートの作成と活用法」
5	8月24日(金) 13:30~16:00	【実践者講座】	商品力と販売力の向上④「バイヤーの口説き方と模擬商談」
6	9月5日(水) 13:30~16:30	【実践者講座】	HACCP セミナー① 「食品衛生管理のこれから～HACCP 義務化に向き合うためにすること～」
7	9月19日(水) 13:30~16:30	【実践者講座】	HACCP セミナー② 「加工施設・衛生管理のポイント～現状を知り、考え、実行するためにすること～」
8	10月4日(木) 13:30~16:10	【実践者講座】	HACCP セミナー③ & 閉講式 「食品安全を支える HACCP の現場から」

随時開催 **【インターンシップ研修】**

上記の講座に加え、実際の商談現場に立ち会うインターンシップ研修をおこないます。
※開催日は商談会の日程に準じます。※会場までの交通費などは各自ご負担ください。

問合せ・申込みはこちらから

【締切】 平成30年6月18日(月)
※定員に達し次第締切となります。ご了承ください。

公益財団法人 大分県産業創造機構 大分県6次産業化 サポートセンター (担当：菊池・本田)
〒870-0037 大分市東春日町17番20号 (ソフトパークセンタービル)

TEL 097-537-2424 FAX 097-534-4320 E-mail oita6sc@columbus.or.jp

ご参加の講座 全講座 (定員20名) オープン講座のみ (6月25日)

お名前

法人・グループ名・所属

ご住所 〒 -

TEL

FAX

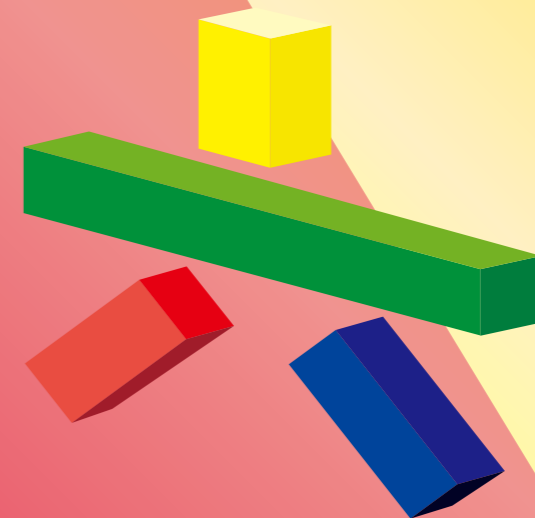
E-mail

FAX:097-534-4320

↑FAXをお送りの方はこちらで切り取ってお送りください。

平成30年度おおいた 6次産業化 チャレンジスクール

主催：大分県
受託：公益財団法人大分県産業創造機構
大分県6次産業化サポートセンター



商品開発から
販路開拓まで
まるっと学ぶ。

全講座
参加費 **無料**

受講生募集

開講式 &
オープン講座

6月25日(月)
13:15-16:30

会場

全労済ソレイユ7階 アイリス
(大分市中央町4-2-5)

地域から全国の
食マーケットに挑戦！



はばたく農業女子
埼玉から世界へ！
～“今”だからできる6次産業化の可能性～
貫井 香織 氏 (埼玉県)



稼げる6次産業化の仕組みづくり
～農業と食、地域資源を
総合プロデュースする当社の取り組みから～
松本 謙 氏 (栃木県)

詳しい内容は中面へ



講座概要

おおいたの豊かな地域資源を活用して、農林漁業者が自らの生産物を加工し流通・販売までを行う6次産業化を促進するため「チャレンジスクール」を開催します。先進事例講演や講義、演習、インターンシップ研修を実施します。

対象

- 新たな付加価値を生み出す6次産業化について体系的に学びたい方
- 商品のつくりかた、売り方のヒントが欲しい方
- 経営・マーケティングの視点を身につけたい方

オープン講座

6次産業化に興味のある方、どなたでも参加いただけます。

1 地域から全国の食マーケットに挑戦！

日時：6月25日（月）13:15～16:30

会場：全労済ソレイユ7階 アイリス（大分市中央町4-2-5）TEL 097-533-1121

先進事例講演 13:30-14:30

はばたく農業女子 埼玉から世界へ！ ～“今”だからできる6次産業化の可能性～

「自園自製自販」体制という地域の特色を活かした経営。日常の疑問、課題、あったらいいなという視点が、新しい商品や販路開拓のヒントに。

PR会社の経験を活かした生産から海外への販路拡大まで、6次産業化で世界の食マーケットに挑戦！

原木しいたけ・お茶の生産から販売を行い、「農業女子プロジェクト」メンバーとして全国の農業女子を世界に牽引する



講師
賞井園 取締役
賞井 香織氏（埼玉県）

農家の三姉妹の長女。大学卒業後、採用コンサルティング会社、PR会社というクライアント企業の成長を助ける仕事”をする中で、“自らが農産物を生産し販売する仕事”である農業に関心を持つようになり、30歳直前に賞井園に就農。フランスや香港に向けて輸出事業も展開し、2017年には香港で“農業女子フェア”を企画・運営。農林水産省が主催する「農業女子プロジェクト」のメンバーとしても活躍中。



自家焙煎の焙じ茶に、甘みを感じるスパイスをブレンドした焙じ茶ハーブティなどを開発。



しいたけのおいしさはそのままに「食べ方」や調理方法を提案。



脇役になりがちなしいたけをフレンチの主役にするために盛り付けも考案。

先進事例講演 14:40-16:30

稼げる6次産業化の仕組みづくり

～農業と食、地域資源を総合プロデュースする当社の取組みから～

農商工連携や6次産業化が施行されて久しく、認定件数こそ増えましたが取り巻く課題も多い現状。

こうした課題解決の方向性の一つとして、交流型6次産業化拠点の運営を通じて地域全体の高付加価値に向けた取り組みを実践する当社の事例を通じて、地方創生下における稼ぐ地域の仕組みづくりをテーマにお話させていただきます。



講師
株式会社ファーマーズ・フォレスト
代表取締役社長
松本 謙氏（栃木県）

6次産業化や農商工連携での講師、各委員など、日本全国の様々な地域での地域活性化プロデュース&コンサルに参画しながら、農業と食・地域資源の総合プロデューサーとして活動中。農林水産省の6次産業化プランナー、食農連携コーディネーターとしても全国各地での商品開発や6次産業化の支援活動を展開。

実践者講座

6次産業化に取り組んでいる農林漁業者向けの実践的な内容です。

売れる商品・販売・マーケティングの手法を学ぶ

売れる商品を生み出すための新しい発想・デザイン思考から、消費者の観察・理解を起点に商品開発を進める方法、そして販路拡大へのマーケティング手法まで。生活者の価値観、今ある商品への不満やニーズの深いところを掘り下げ、さらなる発想を創出し、ヒット商品を生み出すために忘れてはいけないことなどを学びます。

2 商品力と販売力の向上①「経営力とビジネスモデル」

日時：7月13日（金）13:30～16:00

会場：ホルトホール大分 408 会議室

（大分市金池南1-5-1）TEL 097-576-7555

3 商品力と販売力の向上②「マーケティング戦略を考える」

日時：7月18日（木）13:30～16:00

会場：ホルトホール大分 408 会議室

4 商品力と販売力の向上③「FCPシートの作成と活用法」

日時：8月6日（月）13:30～16:00

会場：ホルトホール大分 201 会議室

5 商品力と販売力の向上④「バイヤーの口説き方と模擬商談」

日時：8月24日（金）13:30～16:00

会場：ホルトホール大分 201 会議室



講師
1031 ビジネスコンサルティング 代表
中央サポートセンター 6次産業化プランナー
石本 和治氏（奈良県）

関西大手流通業社にて、世界のラグジュアリーブランドのバイヤー、首都圏店長等を歴任。食品から雑貨・インテリアまで幅広い商品知識を有し、企画・撮影・デザイン・印刷のフルデジタル生産システム会社を企業内に創業。現在、中小企業診断士として（独）中小企業基盤整備機構の販路開発コーディネーター及び中央サポートセンターの6次産業化プランナーとして、ものづくりから販路開拓まで総合的な支援を行っている。

食品安全のためのHACCP（ハサップ）を学ぶ

食品安全・衛生管理の手法として「HACCP」導入による品質管理の制度化が進んでいます。消費者に安全な食品を安心して購入していただくためにも「HACCP」への取り組みが必要となっています。高品質で安全な食品事業者になるために、「HACCP」を導入するための基礎からシステム構築までを、わかりやすく学びます。

6 HACCP セミナー① 「食品衛生管理のこれから」 ～HACCP義務化に向き合うためにすること～

日時：9月5日（水）13:30～16:30

会場：ホルトホール大分 408 会議室



講師
オフィス ロブスタイル サポート
中央サポートセンター 6次産業化プランナー
海老澤 政之氏（大阪府）

建築設備会社で学んだバイオフィットルームの知識を活用し「人に優しい施設・人に優しいシステム」の理念の元、多角的な視点から「Simple is Best」な食品安全管理システム構築の支援。加工場新築計画支援、食品衛生管理認証取得支援に従事。6次産業化プランナー、中小企業基盤整備機構 経営支援アドバイザー等で活動中。

7 HACCP セミナー② 「加工施設・衛生管理のポイント」 ～現状を知り、考え、実行するためにすること～

日時：9月19日（水）13:30～16:30

会場：ホルトホール大分 408 会議室



講師
大分県産業創造機構 アドバイザー
6次産業化プランナー
藤井 敬志氏（大分県）

食品企業で、品質管理、商品開発等に従事。現場主体の改善、TQC、統計的品質管理、ISO及びHACCP手法導入第2者監査の対応に関係する業務、ハラル認証支援活動など。現在、大分県産業創造機構アドバイザー、6次産業化プランナーとして活動中。

8 HACCP セミナー③ & 閉講式 「食品安全を支えるHACCPの現場から」

日時：10月4日（木）13:30～16:10

会場：ホルトホール大分 201 会議室



＼昨年度の受講生から、こんな動きがうまれています！

総合化事業計画の認定を受けました！ 国東市 苺屋 服部健治氏

国東市国見町のいちご農家、服部健治さんと服部輝美さんは、6次産業化の計画（総合化事業計画）を策定し、平成29年10月に農林水産大臣の認定を受けました。チャレンジスクールを受講しながら、6次産業化プランナーの支援を受けて、計画策定や新商品「フレーバーシュガー」や「コンフィチュール」を開発しました。