

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

内容

先進事例講演、基調講演、講義・演習、インターンシップ研修

定員

全講座（全5回）：20名 / オープン講座のみ：50名

全5回の連続講座及びインターンシップ研修です。連続受講が前提となります。
オープン講座のみの受講も可能です。 ※会場までの交通費は各自ご負担ください。

講座日程

- | | | | | |
|---|-------------------------|--------------|---|---|
| 1 | 7月11日(木)
13:15~16:10 | 【オープン講座】 | 先進事例講演 | 6次産業化で産地直食！
～トマト生産から農家レストランまで～ |
| | | | 基調講演 | わざわざ行きたくなる、買いたくなる！
売れる選ばれる6次産業化商品の秘訣と仕掛け |
| 2 | 7月24日(水)
13:00~16:00 | 【実践者講座】 | 6次産業化の概論とビジネスプラン ～顧客視点の商品づくり～ | |
| 3 | 8月8日(木)
13:00~16:00 | 【実践者講座】 | 首都圏で売れる地域産品ブランドの作り方 | |
| 4 | 8月20日(火)
10:00~16:00 | 【実践者講座】 | 【午前】 | 食品表示制度の基礎知識 |
| | | | 【午後】 | 食品衛生・品質管理を学び、HACCP義務化に備える |
| 5 | 9月5日(木)
10:00~12:00 | 【インターンシップ研修】 | 加工・販売等の現場で6次産業化の実際の取組を学ぶ
【会場】 農事組合法人 芦刈農産（豊後大野市三重町芦刈283番地2）※現地集合・現地解散です。 | |
| | 9月5日(木)
13:00~16:00 | 【実践者講座】 | 小さな力の商品開発 ～お客様に喜んでいただくために～ | |

問合せ・申込みはこちらから

【締切】 令和元年 7月1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

ご希望の講座 全講座（全5回 / 定員20名） オープン講座のみ（7月11日）

お名前

法人・グループ名・所属

ご住所

TEL

FAX

E-mail

FAX:097-534-4320

令和元年度おおいた 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
まると学ぶ。

開講式&オープン講座

7月11日(木)
13:15-16:10

会場

全労済ソレイユ7階 アイリス
(大分市中央町4-2-5)

受講生
募集

全講座
参加費 無料

産地の食材を **食**べる **楽**しむ **届**ける



6次産業化で産地直食！

～トマト生産から農家レストランまで～

有限会社 高儀農場 代表取締役
高橋 治儀氏（新潟県）

わざわざ行きたくなる、 買いたくなる！

売れる選ばれる6次産業化商品の秘訣と仕掛け

株式会社 シカケ 代表取締役
金山 宏樹氏（兵庫県）



↑FAXをお送りの方はこちらで切り取ってお送りください。

1 産地の食材を食べる、楽しむ、届ける

日時：7月11日(木) 13:15~16:10

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

6次産業化で産地直食！ ～トマト生産から農家レストランまで～

糖度の高いフルーツトマトの栽培からイチゴ農園の開園、採れたて野菜の総菜やデザート、「産地直食」の農家レストランまで。農業を身近に感じながら新鮮な農産物を味わえる、高儀農場ならではの6次産業化の取り組みを紹介します。



講師

有限会社 高儀農場 代表取締役

高橋 治儀氏 (新潟県)

1985年からトマトの節水栽培に取り組み、地元では糖度の高いフルーツトマト栽培の草分け的存在で、フルーツトマトのブランド化に尽力している。1999年に新潟特産の越後姫によるイチゴ園を開園、2000年に移動販売式のレストランを開店、新潟市が国家戦略農業特区の指定を受けたことに伴い、農用地に農業用施設として農家レストランを2016年に開店した。減農薬、減化学肥料栽培に取り組み、「産地直食」(安全な食材をとれたその場で口にすることを)をモットーに、地域をリードしている。



減農薬・減化学肥料のフルーツトマト、いちごの栽培をはじめ、美味しい食べ方まで提案する。



「産地直食」を実現するために自社で建てた農家レストラン。目の前には水田が広がり、宮大工の技術で建てられたレストランは観光名所にもなっている。



基調講演 14:40-16:10

わざわざ行きたくなる、 買いたくなる！

売れる選ばれる6次産業化商品の秘訣と仕掛け

兵庫県淡路島にある道の駅など観光施設を運営する第3セクターの役員に参画し赤字だった施設を4年で売上を6億円伸ばした仕掛けを大公開します。その際に、生産者のブランディング支援もおこなっており従事者3名で4,000万円まで売上げた「たまねぎ農家」のブランディングストーリーもお話します。



講師

株式会社シカケ 代表取締役

金山 宏樹氏 (兵庫県)

兵庫県南あわじ市(淡路島)で、人形浄瑠璃の芝居をする淡路人形座にて、人形遣いとして働いた後、島の観光施設に勤務。その後、株式会社うずのくに南あわじに入社。EC事業部部長を経て2014年より飲食事業部取締役に就く。2017年よりブランディング・販売拡大をしたい全国の生産者、自治体、施設を支援するため株式会社シカケを設立。商品コンセプトの立案から価格・販路・広告戦略まで、6次産業化の総合的な仕掛けづくりを行っている。平成30年4月より内閣府 地方創生推進事務局 地域活性化伝道師に登録される。

昨年度を受講生から、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！



株式会社 西日本農業社 (臼杵市)

かつて一大産地だった臼杵のショウガ(お多福ショウガ)を復活させ、農業も化学肥料も使わずに栽培したショウガで作る、ジンジャーシロップシリーズ。ハーブヤスパイス、果汁などを加えたデザートかぼす、リラックスハーブ、チャイの素など、女性の美容と健康を意識した商品づくりなどに取り組んでいる。



2 6次産業化の概論とビジネスプラン ～顧客視点の商品づくり～

日時：7月24日(水) 13:00~16:00

会場：全労済ソレイユ3階 百合 (大分市中央町4-2-5) TEL 097-533-1121

農林漁業者の皆さんが、6次産業化に取り組む際に知っておいていただきたい制度の概要とポイントを紹介します。また、地域産品が消費者に届くまでのバリューチェーンの仕組みと選ばれる加工品開発の特徴等を事例で説明します。最後に「ビジネスモデルキャンバス」を使って、自社の課題を明確にし、今後の進むべきビジネスプランを作成します。



アイティ経営研究所
代表

中尾 克代氏 (東京都)

熊本県企画開発部を経て、デザイン専門学校の副校長、電子機器品質管理を経験し、2010年に独立しアイティ経営研究所を設立し代表を務める。現在は、中央サポートセンターの6次産業化プランナー、食品安全マネジメントシステム審査員、ITコーディネータ、JGAP及びISO審査員等の資格を保有し、現場改善や品質管理を中心に農業者や中小企業の経営課題解決の支援を実施。経済産業省主催の中小企業IT経営力大賞の経済産業大臣賞等を受賞多数。熊本市農商工連携審査員

3 首都圏で売れる 地域産品ブランドの作り方

日時：8月8日(木) 13:00~16:00

会場：全労済ソレイユ3階 百合 (大分市中央町4-2-5) TEL 097-533-1121

近年、地域産品が注目され全国的に多くの6次化商品が作られていますが、首都圏に販路を広げていくようなヒット商品は少ないのではないのでしょうか。そのような状況で、「都心のマーケットで求められる商品とは?」「売場でウケる商品とは?」という視点から商品づくりのポイントをお話させていただきます。



株式会社日本百貨店
パイヤー

日暮 学氏 (東京都)

2013年より(株)コンタン(現日本百貨店)入社。黎明期から店舗運営に携わり、大型店「日本百貨店しょくひんかん」の立上げに尽力。パイヤーとして全国各地の「すぐれモノ」「おいしいモノ」を発信するため、売場を見据えた商品仕入れ・MD構成を行う。現在では、首都圏にて地域産品を販売するノウハウを基に、事業者への商品開発指導や販路拡大のセミナーも行っている。

4 【午前】食品表示制度の基礎知識 【午後】食品衛生・品質管理を学び、 HACCP義務化に備える

日時：8月20日(火) 10:00~16:00

会場：全労済ソレイユ3階 百合 (大分市中央町4-2-5) TEL 097-533-1121

食品表示制度の基礎的な知識と関係法令について学び、正しいラベルを作成できるようになりましょう。食品衛生法が改正され、HACCP方式による衛生管理が義務化される日も近づいてきています。衛生的な環境で安心・安全な製品を製造できる施設を目指しましょう。



株式会社HACCP ONE

川越おもと氏 (宮崎県)

北里大学獣医学科を卒業後、熊本県庁に入庁。食肉衛生検査所や保健所で食品に関わる業務に8年間携わる。退庁後、株式会社HACCP ONEを立ち上げ、衛生管理に関するコンサルタントとして活動している。6次産業化プランナーとしても、衛生管理や食品表示についてのアドバイスを中心に6次化に取り組む事業者が問題なく製品を製造できるようにサポートしている。

5 小さな力の商品開発 ～お客様に喜んでいただくために～

日時：9月5日(木) 13:00~16:00

会場：農事組合法人 芦刈農産 (豊後大野市三重町芦刈283番地2)

お客様が喜ぶ6次産業化商品の企画開発、製造、情報発信、販売(販促物)について、身の丈に合った取り組み方を総合的に学びます。またデザインやパッケージの観点も含めて、具体的な事例紹介を交え、商品のブラッシュアップについて考えます。



株式会社パイロットフィッシュ

代表取締役
商品開発コーディネーター

五日市 知香氏 (岩手県)

フリーペーパーの営業、編集。広告代理店、印刷会社の営業を経て、2009年6月に独立、同年9月「株式会社パイロットフィッシュ」を設立。新商品企画、商品化計画、パッケージデザイン、商品名、広報、販路開拓、商品改良などトータル的にコーディネート。生産者のパートナーとして幅広いアドバイスを行っています。

【インターンシップ研修】加工・販売等の現場で6次産業化の実際の取組を学ぶ

日時：9月5日(木) 10:00~12:00

会場：農事組合法人 芦刈農産 (豊後大野市三重町芦刈283番地2)

農事組合法人 芦刈農産 (研修先)

豊後大野市三重町の芦刈地区で、全戸農家が入り、地域農業を担うために農事組合法人を設立。甘藷「べにはるか」を独自の貯蔵方法で糖度アップし、「はるか姫」のネーミングでブランド化。青果を主に関東へ出荷し、規格外品を活用した商品づくり、地域住民を雇用するなど積極的な取組を行っている。2016年「全国優良経営体表彰」集落営農部門で農林水産大臣賞受賞。2017年6次産業化総合化事業計画の認定を受け、2019年には農業農村整備優良地区コンクール「中山間地振興部門」で農林水産大臣賞を県内で初受賞する。