

令和4年度 おおいた6次産業化・農山漁村発イノベーション チャレンジスクール

大分県6次産業化・農山漁村発イノベーション サポートセンターでは、6次産業化に取り組んでいる方、またはこれから取組む方を対象に「おおいた6次産業化・農山漁村発イノベーション チャレンジスクール」を開催しました。商品力や販売力の向上、ビジネスプラン、販路開拓及び HACCP 等の知識や技術の習得を目的とし、計10回のセミナー及びインターンシップ研修を実施しました。

■ 講義1・2 ■ 日時:令和4年7月14日(木) 13:00~16:30

【 講義1 】 資源を活用した老舗てんぷら屋の取り組み ~ 博多てんぷら屋のイノベーション ~

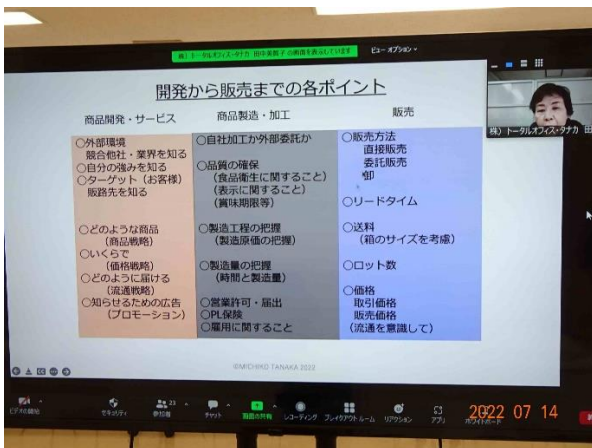
講師:株式会社 博水 専務取締役 江越雄大 氏 (福岡県)



講義1は、(株)博水の江越氏により、オンラインにて先進事例講演が行われました。明治36年創業の博多のてんぷら屋の3代目として、自身の強みである商品企画力を活かした商品開発から販路開拓までの6次産業化の取組みについて紹介され、また、行政や6次化プランナーの支援を受けながら、異業種との連携によって完成したヒット商品が紹介されました。そして、You Tube や Instagram など SNS での情報発信や公式 LINE の運用等も紹介されました。

【 講義2 】 地域資源の活用概論とビジネスプラン

講師:株式会社トータルオフィス・タナカ 代表取締役 田中美智子 氏 (福岡県)



講義2は、福岡県等6次産業化地域プランナーとして活動を行っている田中氏により、オンラインにて講義が行われました。消費者のニーズ、市場のニーズを踏まえた上で、事業者の強み、商品の魅力を活かして「売れる商品開発・販路開拓」を行うこと。また、6次産業化とは「ものづくりだけではなく、儲かる仕組みづくり」が重要になることなど。制度の説明からビジネスプラン(事業計画書)の概要と作成方法まで、経営感覚を持って6次産業化に取り組むことの必要性について講義が実施されました。

■ 講義3・4 ■ 日時:令和4年8月2日(火) 13:30~16:30

【講義3】食品衛生管理とHACCP

【講義4】加工食品の原料原産地表示の義務化

講師:フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵周子氏(大分県)



近年起こった大きな食中毒事故例

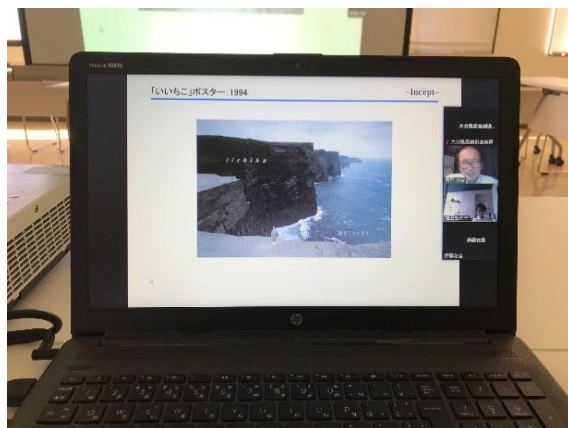
年月	2011年4月	2012年8月	2014年1月	2021年6月
原因メニュー	ユッケ	白米揚げ	パン(学校給食)	牛乳(学校給食)
原因施設	焼肉店 食肉加工業者	漬物製造業者	パン製造業者	給食施設 (老人ホーム)
原因物質	O111	O157	ノロウイルス	病原大腸菌OUT
発生要因	原料牛肉表面の細菌汚染部の除去(トリミング)の処理の未実施(焼肉店、加工業者双方) ⇒ <b>原料肉自主検査の未実施</b> (焼肉店)	殺菌工程の不備等衛生管理上の問題? ⇒ <b>殺菌前後の区分け不十分、殺菌液の希釈濃度の不備</b> 、使い回し、床に直置きしていたホースを槽に直接入れる	製品検品作業で作業員の手袋を介して汚染? ⇒ <b>手洗い不足、作業マニュアルの不備</b> 【患者1,271名】	複数の原因が推測される。 ⇒ <b>作業工程全般の衛生管理不足</b> 、殺菌前の工程管理の不足、経年劣化による耐熱抗体の一部 <b>耐熱性を放棄</b> ・落雷で断線が進み <b>殺菌温度が不確実</b> 、殺菌後の汚染の可能性(パッキンの劣化等)、 <b>マニュアルや記録の不備</b> など 【患者1,896名】

講義3・4は、大分県6次産業化地域プランナーとして活動を行っている弘蔵氏により、オンラインにて講義が行われました。講義内容は、「食品衛生管理とHACCP」「加工食品の原料原産地表示の義務化」と題して、前半と後半の2部構成で講義が行われました。前半はHACCPの制度から食品衛生管理基準の考え方等について具体的な事例を交えて学び、後半は食品表示制度の関係法令から一括表示等について、原材料・原産地・添加物・アレルギーの表示等について講義が行われました。

■ 講義5 ■ 日時:令和4年8月25日(木) 13:30~16:30

【講義5】売れる商品のデザインとブランディング

講師:ブランドネットワーク・インセプト 代表 渋谷清氏(東京都)



講義5は、食農連携コーディネーターや関東圏を中心に6次産業化地域プランナーとして活動を行っている渋谷氏により、オンラインにて講義が行われました。講義内容は、「売れる商品のデザインとブランディング」と題して講義が行われました。

競合他社との差別化が出来るデザインやブランディングとは何か、そして差別化を図るうえで最も重要なマーケティングやコンセプトづくりについて、自社の持つ地域性や環境等の強み・特異性を最大限に活かしたデザインになっているかなど、参加者の実際の商品パッケージを用いてのデザイン評価やアドバイスも行われました。

■ 講義6 ■ 日時:令和4年9月8日(木) 13:30~16:30

【 講義6 】 出口を見据えた商品開発と販売先・価格設定

講師:株式会社トータルオフィス・タナカ 代表取締役 田中美智子 氏 (福岡県)



講義6は、講義2でも実施いただいた田中氏により、今回初めて対面方式にて講義が行われました。講義内容は、「出口を見据えた商品開発と販売先・価格設定」と題して講義が行われました。

「商品開発の流れ」を知ることの重要性と開発し、販売していく「目的」を明確にする必要性が示されました。また、自社の強み、商品、サービスの強みを理解するために、世の中のこと、競合他社のこと、業界のことを知ることや消費者の消費行動を知ることの重要性が示されました。そして「商品戦略」と「価格戦略」について講義が行われました。

■ 講義7 ■ 日時:令和4年9月22日(木) 13:30~16:30

【 講義7 】 すぐにできる！ネット通販とダイレクトメール

講師:株式会社 IT 武装コンサルティング 代表取締役 工藤崇 氏 (大分県)



講義7は、「すぐにできる！ネット通販とダイレクトメール」と題して、IT 経営の専門家である工藤氏により、講義が行われました。儲ける仕組みづくりや高収益を実現する経営戦略の策定及びネット通販の販売戦略についての講義内容で、特にネット通販の販売戦略においては、実例を多数用いて非常に分かりやすい内容となっていました。また、DM 送付からレスポンス率や購入までの販促評価や重要業績評価指標の考え方等の講義も行われました。

■ 講義8 ■ 日時:令和4年10月5日(水) 13:30~16:30

【 講義8 】 ネット通販における SNS の活用

講師:ピンカンパニー 代表 辻山敏 氏 (福岡県)



講義8は、「ネット通販における SNS の活用」と題して、福岡県で広告プランナー、クリエイティブディレクターであり、山口県等の地域プランナーでもある辻山氏により、講義が行われました。Web マーケティングの導線や Web マーケティングの考え方など EC サイト運営に SNS を活用するメリットが紹介されました。特に Facebook や Instagram を用いたインスタグラムショッピングの開設や、LINE 公式アカウントによる情報発信についての講義も行われました。

■ 講義9 ■ 日時:令和4年10月20日(木) 13:30~16:30

【 講義9 】 食と農のブランド化の成功事例と失敗事例から言えること

講師:株式会社 ウィッシュ・ボーン 代表取締役 吉田誠 氏 (福岡県)



講義9は、「食と農のブランド化の成功事例と失敗事例から言えること」と題して、福岡県等の地域プランナーである吉田氏により、講義が行われました。最初に成功している10の事業者の実例が紹介され、成功要因のポイントが示されました。最も重要なこととして、まずは「試す」こと、「行動」して「問題を発見する」プロセスを繰り返して正解を導き出す。「エラー」考えもしないことが現実では起こるということを常に意識すべきと強いメッセージが発信されました。研修生にはリアルな成功事例や失敗事例のため緊張感の高い講義であったと感じました。

■ 講義 10 ■ 日時:令和 4 年 11 月 22 日(火) 13:00~16:00

【 講義 10 】 ビジネスプランと振り返り

講師:株式会社 トータルオフィス・タナカ 代表取締役 田中美智子 氏 (福岡県)



最終回では「振り返りとビジネスプラン作成・まとめ」と題して、第2回、第6回に行われた田中氏の講義内容の振り返りとまとめについて講義が行われました。事業に取り組む目的の明確化やものづくりが最終目的ではなく、売れるための商品づくりの重要性を再確認しました。また、世の中のことを知る、お客様のことを知る、自分自身の強みを理解することでビジネスプランの完成度を上げることが成功への近道であると理解しました。

そして研修生一人ひとりから、現状の課題と解決手段、今後の目標設定、チャレンジスクール全体を通しての感想について発表が有り、これからの6次産業化の取組みについて、経営感覚を持って取組む姿勢が感じられ、経営者としての意識改革が認められました。

■ インターンシップ研修 ■ 日時:令和4年 11月8日(火) 13:00~16:00

【 現地視察・講義 】 有限会社 オレンジ農園

講師:代表取締役 片岡正子 氏



オレンジ農園搾汁機.  
MP4



果実洗浄機



充填機



キャッパー

杵築市にある有限会社 オレンジ農園にて片岡氏によるインターンシップ研修が行われました。前半は加工所の視察、後半は講義及び試飲会の2部構成で実施されました。加工所では、柑橘果実の洗浄・搾汁から調合・充填と商品化までの一連の製造工程を各機械設備の機能も含めて説明が行われました。講義では、商品コンセプトを中心に商品開発や商談会での苦労話や成功体験等の説明が行われました。また、自社商品の試飲会も行われ、研修生の皆さんからも商品に関する感想や質問等があり、和やかな雰囲気の下、インターンシップ研修を修了することが出来ました。

オレンジ農園では、果汁の搾汁からジュースやゼリー等の委託加工も行っており、柑橘類の関係者の方々には非常に参考になったと思います。

大分県6次産業化・農山漁村発イノベーション サポートセンターでは、今後もこのような研修会を企画していきますので、皆様のご参加をお待ちしております。