令和 月 年 日

生年月日

### やまぐち6次産業化・農商工連携人材育成研修受講申込書

必要事項を記入後、FAX (083-924-0742)、 ホームページ (https://www.6sapo-yamaguchi.org/) 又は郵送により7月14日火必着でお申し込みください。

期限に関わらず、募集を締め切ることがございますので、お早めにご応募下さい。

ふりがな

性 別

Н

大 名 					· 女	S	年	月	日	
自宅住所	₹	_				1				
				TI	EL		_	_		
日中の 連絡先	TEL	_	_	FA	ΛX		_	_		
	携帯	_		E-r	mail					
インターネット環境の有無		有・・	無	加入等 ※日中の	で使用しる 連絡先:研	央定通知書の送付、インターンシップ受講時の保険 します。 : 研修に関する諸連絡 (実施変更等) で使用します。 ・の通信回線は、光回線を推奨します。				
<b>職 業</b> ※○印、レ点 で記載	職種	1 農業	2 畜産業			3	 水産業			
		4 林業	5 製造業(食	品加工関	加工関係) 6 流通業(卸·小売業等			·小売業等)		
		7 その他 ( )例:飲食業、農業関係団体等								
	従事形態	・個人経営【事業所名: 】								
		・法人、団体に所属【法人・団体名:							]	
□役員(役職名: ) □従業員·職員										
※研修申込の	)動機、現在	Eの取組状況及び≤	今後の活動プラン	等を簡潔	に記載	してくだ	さい。			
 *申込書に記載され	た個人情報は希	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	また、今後のセミナー等	の案内先とし	ンて利用さ <sup>-</sup>	せていただく	(ことがありますの	 Dで、予めご了承	ください。	

申込・問合せ先

公益財団法人 やまぐち農林振興公社(やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター) 〒753-0821 山口市葵二丁目5-69 **TEL: 083-902-6696** 担当:河村

# 令和2年度やまぐち 次産業化・農商 人材育成研修

当日 必着 令和2年

6月15日 ②~ 7月14日必

## こんな方にオススメです!

## 6次産業化って何?農商工連携とは? 取り組みたいけど何をしたらいいの?

6次産業化や農商工連携の取組を促進するため、専門家や6次産業化 に先進的に取り組んでいる事業者等による講義とインターンシップ を効果的に組み合わせた研修を実施し、経営感覚を持った6次産業化 や農商工連携の取組を具体化できる新たな人材や実践力の高い担い手 の育成を図ります。

催日 程

## 令和2年 7月28日火 ~12月16日(水)

対象者・募集人員

6次産業化や農商工連携 に意欲的に取り組みたい方、 又は取り組んでいる方

※定数に達した場合、期限に関わらず 募集を締め切ることがございます。

開催方法

## ◎オンデマンド配信

いつでも自宅から気軽に受講できる動画による オンデマンド配信で実施します。



〒753-0821 山口市葵二丁目5-69

公益財団法人 やまぐち農林振興公社(やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター) TEL:083-902-6696(直通) FAX:083-924-0742

ホームページ:https://www.6sapo-yamaguchi.org/



○申 込 書 類:受講申込書に必要事項を記入して、FAX、ホームページ又は郵便で送付してください。 ○受講者の決定:応募締め切り後、7月中旬に受講の可否を通知します。



実施主体:山口県

運営主体:公益財団法人をおまぐち農林振興公社

(やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター)

この研修事業は、令和 2 年度農林水産省食料産業・6次産業化交付金を活用し、山口県から当公社 が受託して実施するものです。



#### カリキュラムの概要

#### 1. 講 座

公開日	講座名	講師		●必修 ○選択
7/28 (火)	6次産業化概論	(M) L A II + 7 / 7 / 5 + +	田中美智子	•
	ビジネスプランの必要性	{(㈱トータルオフィス・タナカ   	田中美賀士	•
8/4 (火)	6次産業化のビジネス展開	F2 77 (4A)	BV .I. # #	0
	マーケティングと実例	- 国産㈱	影 山 恭 英	0
	商品デザイン・パッケージデザイン	㈱無限	大 内 絵 美	0
8/18 (火)	食品安全リスクマネジメント	SOMPOリスクマネジメント(株)	•	
	収支計画立案の基礎	はら経営(株)	原 義 夫	0
8/25 (火)	先輩受講者に聞く	(公社)山口県光·熊毛地区栽培漁業協会	谷 村 誠 児	0
	「商品開発セミナー」~まず、やってみることから始めよう~	Business Food-Fun(ビジネスフードファン)	岩 本 留里子	•
9/4 (金)	食品加工の基礎知識 ~様々な加工法と衛生管理~	県産業技術センター		$\bigcirc$
9/23 (7k)	農福連携の広がりと期待	(一社)日本農福連携協会	濱 田 健 司	•
	付加価値を生み出す商品企画・開発	(特非) 日本フードコーディネーター協会	和泉守計	•
10/13 (火)	新商品・新サービスの開発方法	フーズテクニカルサービス	弘蔵周子	•
10/27 (火)	食品表示実務のポイント	(公財)県予防保健協会	•	
	知的財産管理 ~商標権を中心に~	山口県知財総合支援窓口	$\bigcirc$	
	FCPシート作成	農林水産省		•
11/17 (火)	6次産業化・農商工連携関係事業の概要 振り返りとビジネスプランの作成	県ぶちうまやまぐち推進課 ㈱トータルオフィス・タナカ	田中美智子	•
12/16 (水)	ビジネスプランの最終調整 ビジネスプランの発表、講評	(株)トータルオフィス・タナカ 総合プランナー	田中美智子	•

※新型コロナウイルス感染症の状況等の都合により、講師や内容等が変更になる場合があります。

※12/16(水)の講座は、集合方式などオンデマンド配信以外の方法で行う予定です。

#### 2. インターンシップ(必修)

6次産業化認定事業者等での販売や加工の実習(9~11月)

2日間

※可能な範囲で、研修者の意向等を踏まえ研修先を調整します。

#### 受講にあたっての注意事項

- ○原則、全講座の受講となりますが、最低でも、必修講座及びインターンシップを含む全講座の8割以上の履修(必修(●) 11講座、選択(○)4講座)が必要です。
- ○動画配信による講座となるため、各自パソコン、タブレットやスマートフォン等を準備してください。 また、インターネット接続環境の整った場所での受講をお願いします。
- ○8/18「収支計画立案の基礎」では電卓を、11/17及び12/16のビジネスプランの作成・発表では、パワーポイントを使用するので、 各自で準備してください。

#### 講師紹介



㈱トータルオフィス・タナカ 代表取締役田中 美智子 [たなか みちこ]

営業職の経験とノウハウをいかし、事業者の所得向上、利益追求のための開発であることを明確化し、ターゲット及び販路先を見越した、時代にあった商品化の提案から販路開拓支援まで、「売れるための高付加価値化商品づくり」をコンセプトに総合的なプロデュースを行っている。平成25年より6次産業化プランナー業務に従事。



国産㈱ 代表取締役

影山 恭英 [かげやま やすひで]

国産にこだわった商品化・事業化の企画開発支援会社「国産」を設立、現在に至る。その一方で、食農環境分野における講師、コンサルティング支援、ソリューション構築支援、環境ビジネスの事業化支援にも注力している。



#無限 プロデューサー **大内 絵美** [おおうち えみ]

「本質を見つめ直す」お手伝い。「価値を可視化する」お手伝い。「お客様との関係づくり」のお手伝い。デザインとコミュニケーションの視点から、 県内の商品開発や販売促進、販路開拓、地域づくり等の課題をサポート。



平成14年に経営コンサルタントとして独立開業。 中小企業の新事業開発、販路開拓等の成長戦略 を始め、経営革新の戦略策定や実行管理の支援 も行う。6次産業化プランナーとしても活躍中。



Business Food Fun (ビジネスフードファン) 代表 岩本 留里子 [いわもと るりこ]

大手ファストフード企業、飲食店、物販店などに 勤務。現在は飲食分野を得意とした経営コンサ ルタント・接客研修・店長教育・メニューアドバイ ザーとして活躍中。今でも現場に入り指導・教育 を行っている



一般社団法人 日本農福連携協会 顧問 **濱田 健司** [はまだ けんじ]

東京農業大学大学院修了。博士(農業経済学) 農の福祉力、障がい者就農、福祉連携などについて調査研究を行っている。また、著述、講演活動、さらには国、自治体、現場への助言、協力、テレビ出演など精力的な活動を行っている。



特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会 理事和泉 守計 [いずみ もりかず]

総合食品メーカーにて、製品開発、商品企画、知的財産(商標、プランド)、マーケティングリサーチ、アグリ事業に携わり現在に至る。その傍ら、フードコーディネーターとして、食の新価値創造について、様々な独自のノウハウを提唱。



フーズテクニカルサービス **弘蔵 周子** [ひろくら ちかこ]

大学卒業後、㈱山忠で、商品開発を主として、品質管理、企画・広報関連等の業務に従事。その後、フーズテクニカルサービスで、食品総合技術アドバイザーとして、企業の商品開発、メニュー開発、衛生管理、6次産業化などを支援。

※講座順に掲載

#### カリキュラム体系

必修講座、選択講座、インターンシップを受講します。必修講座の中で、ビジネスプランを作成・発表します。

必修講座 (11) ビジネスプラン作成・発表

インターンシップ 〈2日間〉 (販売・加工の実習)



修 了 (修了証交付) (サポートセンター)継続的な支援体制

選択講座(7)

※修了までに、最低、必修11講座、選択4講座以上の受講が必要です。