

やまぐち6次産業化・農商工連携人材育成研修の実施状況

平成30年4月19日（木）～5月17日（木）の間で受講者を募集しました。
その結果、一般受講18人、特別聴講18人の応募があり、研修をスタートしました。

開講式(5月29日(火))

山口市の「防長苑」において、開講式を行いました。

(公財)やまぐち農林振興公社理事長挨拶、山口県農林水産部審議監挨拶に続き、受講者代表から決意表明を含めた挨拶がありました。



(公財)やまぐち農林振興公社 堀理事長挨拶



山口県農林水産部 中司審議監挨拶



受講者代表挨拶

講義状況

5月29日(火)



「オリエンテーション 自己紹介の一コマ」



「6次産業化概論」
((株)トータルオフィス・タナカ 田中講師)



「ビジネスプランの必要性」
((株)トータルオフィス・タナカ 田中講師、
やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター
高崎総合プランナー、田中総合プランナー)

6月12日(火)



「事例から学ぶ6次産業化の取り組み方」
((株)パイロットフィッシュ 五日市講師)



「商品デザイン・パッケージデザイン」
((株)無限 竹岡講師)



「6次産業化・農商工連携におけるマーケティング」
(やまぐち総合研究所(有) 中村講師)

6月26日(火)



「食品安全リスクマネジメント」
(SOMPOリスクアマネジメント(株) 佐川講師)



「収支計画立案の基礎～原価計算ほか～」
(はら経営(株) 原講師)

7月10日(火)



現地研修
「6次産業化に役立つ食品加工事例」
(県農林総合技術センター 岡崎講師)



「研究現場における加工の実際」
(県産業技術センター 有馬講師)

7月21日(土)

「新商品企画・開発の基本」は、公開講座として県下一斉休漁日に開催しました。



「知的財産管理～商標権を中心に～」
((公財)やまぐち産業振興財団
山口県知財総合支援窓口 小柳講師)



「新商品企画・開発の基本」
((特非)日本フードコーディネーター協会 和泉講師)



「新価値創造のためのアイデア着眼・発想」
((特非)日本フードコーディネーター協会 和泉講師)

8月9日(木)

「県外先進事例に学ぶ」は、公開講座として開催しました。



「県外先進事例に学ぶ」
(㈱アグリゲート 左今講師)



「新商品・新サービスの開発方法①」
(フーズテクニカルサービス 弘蔵講師)

8月21日(火)



「食品加工の基礎知識
～商品開発・販路拡大につながる技術～」
(フーズテクニカルサービス 弘蔵講師)



「新商品・新サービスの開発方法②」
(フーズテクニカルサービス 弘蔵講師)

9月11日(火)



「食品表示実務のポイント」
(フーズテクニカルサービス 弘蔵講師)



「新商品・新サービスの開発方法③」
(フーズテクニカルサービス 弘蔵講師)

交流会



受講者が生産・加工した商品の試食をしながら、現在の取組状況、今後の展望などの意見交換を行いました。最後に、お世話になった弘蔵講師のご発声により閉会しました。

10月16日(火)



「フード・コミュニケーション・プロジェクト」
(農林水産省食料産業局 渡邊講師)



「新商品・新サービスの開発方法④
～FCPシート作成～」
(農林水産省食料産業局 渡邊講師)

11月13日(火)



「振り返りとビジネスプランの作成」
(株)トータルオフィス・タナカ 田中講師)



「6次産業化・農商工連携関係事業の概要」
(県ぶちうまやまぐち推進課)



「ビジネスプランの作成」
(株)トータルオフィス・タナカ 田中講師、
やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター
高崎総合プランナー、田中総合プランナー)

12月12日(水)



「ビジネスプランの作成(最終調整)」
((株)トータルオフィス・タナカ 田中講師)



「ビジネスプランの発表・講評」
((株)トータルオフィス・タナカ 田中講師)

閉講式(12月12日(水))



修了者一人ひとりに修了証の授与



(公財)やまぐち農林振興公社 服部理事長挨拶



山口県農林水産部 山根部長挨拶



受講者を代表して2人から、これからの意気込み・抱負を含め、挨拶

やまぐち6次産業化・農商工連携推進大会
11月1日(木) 人材育成研修ブース

6次産業化や農商工連携の取組みの裾野を広げ、一層の発展を図るため推進大会が開催されました。人材育成研修ブースを設け、取組みの推進を担う人材育成の重要性を来場者へ普及・啓発しました。



インターンシップ (H30. 9. 25(火)～11. 30(金))

受講者が希望する実習内容、事業所等に基づき、県内6次産業化認定事業者等において、原則として2日間のインターンシップ（現地実習）を行いました。

収穫（製造）、加工、販売等を実地に経験することにより、講義で得られた知識を更に深く習得することができました。それぞれの工程で必要となる、衛生管理、保存技術などについても、学ぶことができました。

(株)木原製作所 (H30. 9. 25(火)～9. 26(水))



加工技術（食品乾燥）についての講義、事例研修



乾燥させた野菜・果物の確認、計量

農事組合法人 つかり (H30. 10. 4(木)～10. 5(金))



店内見学、販売についての説明

(有)鹿野ファーム
(H30. 10. 22(月)～23(火))



ウィンナーの製造工程の見学



食品加工、衛生管理についての説明、質疑応答

楠むらづくり(株) 楠こもれびの郷
(H30. 10. 24(水)～25(木))



レトルト食品加工 (商品の取り出し)



直売所での販売実習

石戸味噌醸造場
(H30. 11. 1(木)～11. 2(金))



米麴の製造実習



小分けして室へ搬入

楠むらづくり(株) 楠こもれびの郷
(H30. 11. 19(月)～11. 20(火))



はなっこりの収穫作業



計量、袋詰め作業

須々万加工場グループ
(H30. 11. 26(月)～11. 27(火))



漬物の計量・袋詰め作業



袋詰め後の加熱殺菌作業

(株)農多
(H30. 11. 29(木)～11. 30(金))



甘酒の瓶詰め下準備作業



瓶詰め作業