

食農連携コーディネーター(FACO)がアテンドする

6次産業化や食農連携に資する 普及指導員の派遣研修

～先進的な企業のビジネスノウハウを学ぶ・体験する！～

【対象】 6次産業化や食農連携の推進等を
目指す『普及指導員』

【研修スケジュール】

研修期間 平成24年11月6日(火)
～平成25年2月8日(金)

研修内容 派遣による作業体験だけではなく、派遣先の担当者等とのグループワークやロールプレイングなどとおして、派遣先企業等の企画立案や戦略等を学んでいただき、現地での生産者等への指導・助言にお役立ていただきます。

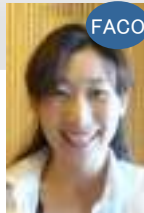
※なお、研修期間と研修内容は派遣受入企業により異なります。

詳しくは研修実施スケジュールと概要をご覧ください。

【研修場所・協力企業】

- 1)地域農産物等の利活用を展開する食品製造業者等
会津中央乳業(株) (福島県/乳業メーカー)
(株)ヒルズ (宮城県/養豚・小売・温泉)
ヤエガキフード&システム(株) (兵庫県/農産加工)
- 2)地域農産物等の利活用を展開する流通・小売業者等
イオンリテール(株) フードアルチザン (千葉県/量販)
パルシステム生活協同組合連合会 (東京都他/流通)
六本木農園(連携:とちまるショップ) (東京都/外食・小売)
- 3)ネット販売や通信販売等を通じた地域産品の利活用
オイシックス(株) (東京都/流通)
- 4)地域資源を活用した飲食との連携ビジネス
西日本高速道路(株) (NEXCO西日本グループ) (愛媛県/動線・小売・外食)
(株)ノバレーゼ (静岡県/プライダル・外食)

【研修実施スケジュールと研修内容】

派遣受入先と定員	研修の概要 ①企業活動の概略 ②研修実施の狙い ③習得できるスキル	研修期間と研修場所	担当FACO
【1コース】 会津中央乳業株式会社 定員:10名 NEW	<p>①会津中央乳業は、会津の酪農家と連携し質の高い牛乳作りに取り組んでいます。同社の基本理念は「牛乳屋であること」、このため目の行き届く範囲から毎朝直送されてくる原乳を丁寧に殺菌し、牛乳本来のほのかな甘みを活かした製品づくりを行っています。また原乳の質と技術が高くないとできない原乳100%のみのヨーグルト「会津の雪」も販売しています。「会津の雪」は乳酸菌保有数が日本一といわれ、TVの厳選素材として取り上げられています。東日本大震災や福島第一原発事故の影響を受け、原乳出荷停止やメーカーとの取引停止などで多くの苦労が続いてきました。今日では全国のファンから支えられて復興に向かってまい進しています。</p> <p>②酪農家と中央乳業の震災後対応から現状までを知り、福島における放射能対策にむけた最先端の取り組みを知ってもらいます。酪農関係者との交流により放射線検査など風評被害への対策と、品質管理の重要性を学ぶためのカリキュラムを用意するとともに、地元との連携による6次化商品(ヨーグルト・リキュール)開発からのノウハウも学んでいただきます。農や食に関わるみなさまには是非、福島の現状を現地にて感じていただければと思います。</p> <p>③酪農家と販売店が協働する強み・震災後の復興にむけた取り組み・地元素材を活かす6次化商品開発。放射線についての基礎知識・福島の現状からみる震災後対応。</p>	平成24年 12月3日(月)～ 12月6日(木) 研修場所: 素材広場、会津中央乳業、曙造等 (福島県河沼郡会津坂下町および福島県喜多方市御国)	横田 純子  素材広場 理事長

派遣受入先と定員	研修の概要 ①企業活動の概略 ②研修実施の狙い ③習得できるスキル	研修期間と研修場所	担当FACO
<p>【2コース】 イオンリテール株式会社 フードアルチザン</p> <p>定員：最大12名</p> <p>持ち物：各普及指導員の所属県の特産品等が分かるPRパンフレットや冊子などに加え、特産品サンプル（グループワークで使用）。</p> <p>※なお参加者決定後、3名程度に別途募集を行います。</p>	<p>①イオン フードアルチザン（食の匠）は、イオンが展開する他の商品ブランドとはことなり、地域の方々との対等なパートナーシップの下に、双方の力を結集し、マーケットにおいて競争力のある「地域産品を生かした商品」を開発、「地域産品の特長を生かした販売方法」を検証し、流通チャンネルに乗せることで、お客さまに新しい食の価値観を提案、地域経済の活性化に貢献できることを願うプロジェクトとして推進されています。</p> <p>②研修では、イオンフードアルチザンが推進する食と農との連携による地域活性化の活動について理解いただくとともに、商品の目利き、取引に必要な要件、店舗の現状等について学んでいただくことを目的に、地域連携と商品戦略のグループワーク実習に加え、イオン基幹店（船橋）において地域食材の流通・販売の現状理解と店舗担当等との意見交換、さらに、フードアルチザンを応援する『食の匠推進委員会（有識者やカリスマなど、フードアルチザンの理念に共有いただいているみなさまによる商品のアイデア提案の場）』へのゲスト参加などをカリキュラムとして盛り込ませていただきました（参考アドレス： http://www.fmric.or.jp/foodcluster/monokoto/case_foodartisan.htm）。</p> <p>③研修をとおして、普及指導員をはじめとした生産サイドと流通サイドとの意識共有を図るとともに、今後の人的なネットワークの形成をとおして、産地からの商品提案に向けたスキル向上を図っていただければと思います。大手量販店でも地域を主役とした活動が推進されていること、その上での課題の解決等について、研修をとおして体験し、考え、感じていただければと思います。</p>	<p>平成25年 1月21日(月)～ 1月24日(木)</p> <p>研修場所：イオンリテール株式会社(千葉県千葉市美浜区)、イオン船橋店(千葉県船橋市)</p>	<p>長谷川 潤一</p>  <p>(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員</p>
<p>【3コース】 オイシックス株式会社</p> <p>定員：10名</p> <p>持ち物：オイシックス商品部に紹介したい品、サンプル(実物はなくても可) パイヤーへのプレゼン資料(画用紙、ペンなど)</p>	<p>①オイシックスはインターネットを使って個人向けに青果の通販を行っている企業です。2000年に創業したオイシックスは僅か10年強の間で、売上82億、会員数80万人を達成、小売業界が低迷する中で、急成長を見せています。取り扱う商品の95%が国産品、独自の安全基準を満たした品しか扱わない、それでも商品はスーパーのそれに比べると割高、2倍以上の値段を付ける品も珍しくありません。</p> <p>②消費者はオイシックスの何を評価し、なぜ支持するのか？これから、食における意識のニーズはどう変化してゆくのか？その内幕をすべて公開する4日間です。365日、24時間常に消費者と直接繋がっている彼らのビジネスのしくみを理解し、真の消費者ニーズは何かを発見して頂くのが本研修の目的です。</p> <p>③消費者の求めているニーズが何かを理解した上で、売れる商品をどうプロデュースしてゆくか、地域を巻き込みながら新たなビジネスをどうやって興してゆくかの具体的手法が判ります。</p>	<p>平成24年 11月6日(火)～ 11月9日(金)</p> <p>研修場所：品川区西五反田オイシックス本社(東京都品川区)、船井総研五反田事務所(東京都品川区)</p>	<p>楠元 武久</p>  <p>(株)船井総合研究所 チーフコンサルタント</p>
<p>【4コース】 西日本高速道路株式会社 NEXCO西日本グループ</p> <p>定員：10名</p> <p>持ち物：レストランメニューへの使用や、お土産用食品に加工したい農産物若しくはその資料</p>	<p>①西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社では、管内182カ所のサービスエリア・パーキングエリア（SA・PA）の設置・運営を行っています。SA・PAでは、テナント各社様とともにその地域でしか食べることができないご当地メニューの開発を行うなど、高速道路と周辺地域との共生の実現を目指した活動を推進しています。本研修は、SA・PAを活用した魅力的な地域産品の情報発信やハイウェイマイルシェ等の魅力を更に引き出す提案をテーマとして実習を行います。</p> <p>②今回のプロジェクトでは、普及指導員の皆様の研修を通して、SA・PAにて「エリアでの地域産品紹介イベントについて条件を踏まえ提案」「イベント以外で地域産品を知ってもらう手法の検討」「イベント告知を地元から発信する等、効果的な告知方法を検討」等をグループ討議にて一緒に考えて頂く機会をご用意しました。SA・PAが、もっと「くつろぎ、楽しさ、賑わい」を実感していただける「お客様満足施設」に変革していけるよう、有意義な研修にしたいと思います。また研修後は、このつながりをもとにサトと地域の連携に繋がりたいという狙いをもっております。</p> <p>③高速道路SA・PA内で展開するレストランメニューおよびお土産商材への地元農産物ニーズおよび採用ノウハウ。実地研修をふまえた商品開発ワークショップから、食品メーカーのスキルを体感する事ができる。</p>	<p>平成24年 12月11日(火)～ 12月13日(木)</p> <p>研修場所：西日本高速道路株式会社四国支社(愛媛県四国中央市) 実地研修の候補地は石鎚山SA上下線、他四国管内の施設など</p>	<p>竹内 哲也</p>  <p>スマイルゲート株式会社 代表取締役</p>

派遣受入先と定員	研修の概要 ①企業活動の概略 ②研修実施の狙い ③習得できるスキル	研修期間と研修場所	担当FACO
<p>【5コース】 株式会社 ノバレーゼ</p> <p>定員：6名</p> <p>持ち物：参加者決定後個別に連絡させていただきます。</p>	<p>① ウエディングプロデュース事業を行っている株式会社ノバレーゼでは、自社のCSR活動として2009年より「未来の食プロジェクト」を行っています。プロジェクトでは、同社スタッフが地域の農家さんと関わり、食や農の問題点に関する意見交換、収穫作業のお手伝い、協働による商品開発・販売など、食をご提供くださる地域の農家さんとの関わりを自社の社員研修プログラムとして実施しています。プログラムでは、例えば、静岡県沼津市の農業者有志が所属する農事組合法人「おもす」と静岡のソースメーカーと同社の3者共同で新商品を開発するなど、地域の農家さんとの連携により多くの取組を推進して参りました。</p> <p>② プライダルという一見農業からは非常に遠い存在に思える産業において、なぜ短期間（3年以内）で確実な実績を残すことが出来ているのか。また、その後、農家が企業の方に頼ることなく新たな商品開発を行うという、農家が自走するフレームワークを創り出すことが出来たのか。企業と農業の新しい関係を体感することで農業の新しい発展の方法を学ぶことが出来ます。また、昨年の就職人気ランキング「経営者・ビジョンに共感」で約590社中の1位になる人気企業の神髄ともいえる『人材育成研修プログラム』を用いたワークショップの方法論を学ぶことが出来ます。ノバレーゼ独自の人材育成プログラムのノウハウを取り入れた農業研修プログラムに、農家に関わることで農家の人材育成にもなり、その結果短期間で「売れる商品」が出来上がったという成功実績が今回の研修先の農事組合法人「おもす」にはあります。</p> <p>③ ノバレーゼ社員の農作業を通じた社会貢献活動に関わることで農家や地域を刺激し、課題を解決するモチベーションを触発するノウハウ、企業が地域や農家に入ることで活性化する秘密が本プログラムに参加することで明らかになります。 農作業・農業の現場を熟知された農業普及指導員にこの研修で身につけるノウハウがあれば、受講後、現場でスピーディな課題解決が実践可能になります。</p>	<p>平成24年 12月10日(月)～ 12月13日(木)</p> <p>研修場所：静岡県沼津市内浦重須の民宿及びみかん農家</p> <p>合宿スタイルの研修になります。 ※研修場所は静岡県沼津市です。ノバレーゼ本社(東京銀座)ではありません。</p>	<p>堀田 雅湖</p>  <p>FACO</p> <p>こめみそしょう ゆアカデミー 事務局長</p>
<p>【6コース】 パルシステム 生活協同組合連 合会</p> <p>定員：10名</p> <p>持ち物：各普及指導員の所属県の売り込みたい特産品サンプル1点、プレゼン用のパワーポイント等の資料</p>	<p>① パルシステム生活協同組合連合会（以下パルシステム）は、関東を中心とした1都9県（東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・栃木・群馬・福島・山梨・静岡）にて展開している消費生活協同組合です。同社では、組合員に安全・安心な食材・商品を提供するため、独自の出荷規格、衛生管理、流通システムなど高度なビジネスノウハウを有しています。</p> <p>② 農産物、農産加工品等の商品を頂く側として、生産者等供給側の方々への指導、支援活動を主業務とされる普及指導員の方に、パルシステムが求める農産物や加工品がどんな基準で調達、供給されているのかの全てを明示して事業へのご理解を頂きます。その為に、生協の経営理念、意思決定の方法等から、供給される商品にたいする品質基準、安全性確保等の業務管理体制及びその実際を学んでもらいます。パルシステムと生産者の連携を促進するための現地側(川上)のコーディネータとしての活動を期待します。</p> <p>③ 本研修をとおして、1、パルシステムの経営理念、事業理念等を座学で学ぶ→2、各種の事業所の現場を視察。それぞれの事業所の使命と役割を現場で学ぶ→3、農産物を実際にバイヤーに売り込む→商談のポイントを把握していただきます。</p>	<p>平成24年 11月26日(月)～ 11月29日(木)</p> <p>研修場所：パルシステム(東京都新宿区)、農事組合法人 佐原農産物供給センター(千葉県佐原市)、岩槻セットセンター(さいたま市岩槻区)、(株)ジービーエス(さいたま市岩槻区)</p>	<p>加藤 寛昭</p>  <p>FACO</p> <p>食と農研究所 代表</p>
<p>【7コース】 株式会社ヒルズ</p> <p>定員：8名 NEW</p> <p>持ち物：各普及指導員の所属県の特産品等が分かるPRパンフレットや冊子などに加え、特産品サンプル1点(グループワークで使用)</p>	<p>① 株式会社ヒルズは宮城県柴田郡大河原町に在在する養豚業者です。また、経営基盤の基盤である養豚以外にも、地域資源の循環、地域連携の強化を促す事業を展開するなど宮城県における6次産業化の先駆的企業といえます。養豚事業については徹底した飼養管理、衛生管理を実施、「薬に頼らない養豚」を実現し、生産のみならず地域の農業生産者との連携による直売事業、地域住民の憩いの場としての温泉事業(おおがわ天然温泉いい湯)、また自社生産のお米「ひとめぼれ」を100%使用した「どぶろく」の開発や地元の醤油製造会社との連携による商品開発など多角的な事業を展開しています。</p> <p>② 研修では、東日本大震災において株式会社ヒルズが復興のために取り組んできた活動をはじめ、当該企業が取り組んでいる地域連携の展開方法を講義、視察、パネルディスカッションをとおして学んでいただきます。また醸成された知識を知恵に変換するため、設定されたテーマに基づくワークショップの実施、また受講者の地域を題材にした6次産業化の演習、6次産業化に取り組もうとする相談者とのかわり方など実践的、現実的な研修を実施いたします。</p> <p>③ 研修をとおして、普及指導員をはじめとした生産サイドと流通サイドとの意識共有を図るとともに、産地からの商品提案に向けた価値の発信手法や商品開発などの「売れる」を重要な視点とした実践的開発・販売スキル向上を図っていただければと思います。</p>	<p>平成25年 2月5日(火)～ 2月8日(金)</p> <p>研修場所：(株)ヒルズ：天然温泉いい湯(宮城県柴田郡大河原町堤字五瀬1-2) 玉松味噌醤油(株)(宮城県柴田郡大河原町字町210)</p>	<p>庄司 和弘</p>  <p>FACO</p> <p>ホライズンコンサルティンググループ(株)代表</p>

派遣受入先と定員	研修の概要 ①企業活動の概略 ②研修実施の狙い ③習得できるスキル	研修期間と研修場所	担当FACO
<p>【8コース】 ヤエガキフード&システム株式会社</p> <p>定員：10名</p>	<p>①ヤエガキフード&システム(株)は日本酒を製造するヤエガキ酒造(株)グループとして、自動発酵機の製造販売および麹、豆腐、ジュース、ジャム、漬物、もち、麺類、乳製品などの農産加工品製造のための中小規模プラントの企画・施行や、農産加工の技術指導等を行っています。また、たつの市の特産である紫黒米を使った健康志向の「紫黒米健康酢」の開発や、6次産業化の取り組みとして桑の実を使った焼酎の商品開発など地域農産物を有効利用するための事業化にも取り組んでいます。地域の農産物に付加価値をつけるためには、適切な設備の導入と加工技術の向上、そして地域を面とした推進体制の構築が不可欠と考えています。</p> <p>②研修では地域の農と食の連携や6次産業化の取り組み事例などを知って頂くとともに、農産加工機器について知識を深めて頂くことを狙いとし、地域内で展開されている農産加工施設の視察をとおし、農産加工装置システムの適正な設置レイアウトを理解して頂きます。また今年度は、農産加工に求められる知識の習得と醸造のノウハウを学んで頂くために『麹づくり体験』を同時進行のカリキュラムとして盛り込ませていただきました。</p> <p>③研修を通して、農産加工現場から求められる知識と技術の習得を図るとともに、研修に関わる幅広い人的ネットワークの構築によって、課題に即応できるスキルを身につけて頂きたいと思っております。</p>	<p>平成24年 11月6日(火)～ 11月9日(金)</p> <p>研修場所:ヤエガキ フード&システム株 式会社(兵庫県姫 路市)</p>	<p>天野 加佳子 FACO</p>  <p>Kitchen to Kitchen 代表</p>
<p>【9コース】 六本木農園 とちまるショップ</p> <p>定員：10名</p> <p>持ち物:各普及指導 員の所属県の特産品 等が分かるPRパンフ レットや冊子など(グ ループワークで使用)</p>	<p>①株式会社UMARI(六本木農園)は、「農家の実験レストラン」というコンセプトを基に大都市消費者と農業の接点交流の場、並びにステージとしての機能を果たす特殊なレストラン事業の他、丸の内朝大学という社会人学習プログラム等を通じて、全国的な地域や農業をプロデュースするビジネスモデルを展開しております。また、七里ヶ浜商店という地域食材提案を通じた、地域密着型の消費者コミュニケーション店舗も運営展開しております。</p> <p>株式会社ファーマーズ・フォレスト東京事業所(とちまるショップ:栃木県アンテナショップ)は、栃木県での農業支援企業として6次産業化社会モデルの創造を目指し、道の駅や農業公園、市民農園等の経営を行うとともに、「地域商社」機能として農産物や特産品の開発・流通・直営店舗を展開。そのうち宇都宮ブランドアンテナショップ(宇都宮市)や、この度の研修予定先である栃木県アンテナショップ(墨田区押上)についても、官設民営方式により民間企業である同社が総合運営しております。</p> <p>②この研修では、6次産業化や食農連携に必要な出口戦略と消費者コミュニケーションの実践的な学習をしていただくと同時に、最先端の地域活性化コーディネートについて体感するプログラムです。カリキュラムの概要は(1)六本木農園ビジネスモデルを通じた生産者と消費者を結びコミュニケーション手法、(2)都内に展開する地域アンテナショップの最新事情や、出口機能としての戦略展開の実地学習、(3)若手農業者の組織化による先進的なブランド戦略等の交流学習を通じて、実践的なケースワークを体感していただき、6次産業化の裾野の広さを学習する「プロデューサー養成」視点でのカリキュラムとなります。</p> <p>③研修を通して、生産と消費をつなぐ役割の機能、商品サービスの開発戦略、消費者コミュニケーション、農業ブランドのプロデュース手法等の基本的スキルを習得していただきます。同時に、普及指導員相互の意識共有を図ることで、後々の業務連携や実践的なネットワーク形成を図ることを視野にいれた実りのある交流研修を目指します。</p>	<p>平成25年 1月21日(月)～ 1月24日(木)</p> <p>研修場所:六本木 農園(港区六本木 6-6-15) とちまるショップ(墨 田区押上1-1-2東 京スカイツリータウン東京 ソマチ4F)</p>	<p>松本 謙 FACO</p>  <p>(株)ファーマー ズ・フォレスト 代表取締役社 長</p>

※ご注意※

研修の概要は2012年10月26日時点のものです。都合により変更が生じる場合もございます。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

【研修内容に関するお問合せについては・・・】

食品チェーン研究協議会 担当:深澤(ふかさわ)、長谷川(はせがわ)

〒114-0024 東京都北区西ヶ原3-1-12西ヶ原創美ハイツ2階(社団法人 食品需給研究センター内)

TEL:03(5567)1991 FAX:03(5567)1960 E-Mail:fukasawa@fmr.or.jp