

平成30年度
みやざき

6次産業化 チャレンジ塾

いつする？
今シカない！
ここで学ぼう！
6シカ！



受講生募集期間 平成30年6月11日(月)～7月9日(月)

受講期間 平成30年8月9日(木)～11月8日(木)

開催会場

- 開講式
宮崎観光ホテル(宮崎市松山1-1-1)
- 通常講義
JA・AZMホール ほか
(宮崎市霧島1丁目1番地1)
※会場は変更になる場合がございます。

受講料

5,000円/1人 (全講座分)

定員 (1法人・団体につき1名まで)

6次化チャレンジャー 6次化プロデューサー

20名 5名

● 修了要件

講座1科目を1～3単位とし、開講式の講座を受講し、かつ合計14単位以上受講した者に修了証を授与。
(6次化チャレンジャーの方はビジネスプランを発表した者に限る)

6次産業化に取り組む農林漁業者等

6次化チャレンジャー

受講対象

- 宮崎県内で農林漁業を営む個人もしくは法人に属する者。
- 1～2年以内に6次産業化に取り組む予定、または既に6次産業化に取り組んでおり基礎的な研修の受講を希望する者。
- 6次産業化の事業計画の作成を本塾を通じて行う者。

事業計画の作成や計画の具現化に向けて農林漁業者等にアドバイスし、6次産業化を推進する人材

6次化プロデューサー

受講対象

- 宮崎県内において、農林漁業者等の6次産業化の取り組みを支援している者。

応募方法

- 応募書類に必要事項を記入しメール、または郵送で提出して下さい。
- 提出書類▶ **チャレンジ塾受講申請書** ※関連書類は下記ホームページからダウンロードできます。
- 受講生の決定▶ 受講生の決定は先着順とし、決定後にその結果を通知します。

主催・応募・お問い合わせ先

公益社団法人 宮崎県農業振興公社

〒880-0913 宮崎市恒久1丁目7番地14

【電話】(0985)51-2011 FAX(0985)51-8006

【URL】<http://www.mnk.or.jp/>

【MAIL】sin04@mnk.or.jp 新農業支援課(担当)河辺

みやざき6次化産業チャレンジ塾 検索



平成30年度みやざき6次産業化チャレンジ塾 カリキュラム

月日・会場	時間	単位	講義名	講義目的	講師
8月9日(木) 宮崎観光ホテル	13:15~13:35		開講式		
	13:40~14:00	—	オリエンテーション	チャレンジ塾の概要 みやざき6次産業化サポートセンターについて	農業振興公社
	14:05~14:35	必須	宮崎県の6次産業化について	なぜいま「6次化」なのか? 県内での取り組みについて	県農業連携推進課
	14:45~16:45	必須	「6次化」を取り組むには	「6次化」を成功させるために必要な考え方を知る	安達雄樹
	16:50~17:00	—	激励のこトバ	チャレンジ塾生への激励	宮崎県副知事
8月21日(火) JAAZMホール2階小研修室	10:00~10:20	—	オリエンテーション	チャレンジ塾を受講するにあたって注意事項	農業振興公社
	10:30~12:00	1	食品衛生管理・施設管理の基礎	食品衛生管理に必要な関係法規や取り組みの基礎知識について学ぶ	川越おもと
	13:00~17:00	3	6次化プランの作り方①	6次化プランを発表し、プランの課題を発見する	安達雄樹
8月28日(火) JAAZMホール1階小研修室	10:00~12:00	1.5	6次化プランの作り方②	自分の事業における強みを、グループワークを通して把握する	安達雄樹
	13:00~15:00	1	6次化による地域活性化	地域資源(人・モノ・風土)を活かした商品開発を学ぶ事例紹介 ～福岡県柳川の取り組み～	高山美佳
	15:10~16:40	1	6次化の魅力伝えるデザインの方法	「地域性」を活かしたパッケージデザイン、キャッチコピーの重要性について学ぶ	日高亜矢
	16:45~17:00		6次化の知的財産について	自社のブランドやアイデアを守る方法を学ぶ	宮崎県発明協会
9月11日(火) 県立図書館	10:00~12:00	1	食品表示制度	食品表示の目的と役割、食品表示制度及び関連法令について学ぶ	福地祐治
	13:00~17:00	2	6次産業化の販売戦略①	食品流通の仕組みと販路開拓の基本を学ぶ	伊東正寿
9月中 未定	9:00~17:00	3	現地視察	6次産業化事業者の取り組み内容を現地で学ぶ	6次産業化実践者
10月2日(火) JAAZMホール中研修室	10:00~12:00	1.5	6次化プランの作り方③	自分の事業モデルを取り巻く環境の捉え方を学ぶ	安達雄樹
	13:00~17:00	2	6次産業化の販売戦略②	6次化商品の営業の方法を学ぶ	伊東正寿
10月17日(水)・18日(木) 食品開発センター	10:00~12:00 13:00~17:00	3	食品加工・商品開発の実習①	食品加工の基礎を学ぶ。食品開発センターの施設(フードオープンラボ等)の見学	井上和馬
	9:00~12:00 13:00~16:00	3	食品加工・商品開発の実習②	小ロット・低リスクで取り組める効率的な商品開発手法と加工方法について学ぶ	金山茂雄
10月25日(木) JAAZMホール中研修室	10:00~11:30	1	6次化の情報発信	情報発信の重要性とSNS等を活用した手法について学ぶ	津曲智英
	11:40~12:00	1	宮崎県の6次産業化の支援策について	宮崎県の6次産業化に関する施策や資金等について学ぶ	県農業連携推進課
	13:00~17:00	3	6次化プランの作り方④	6次化プランを作成するための手法(モデル事例の探し方、切り口)について学ぶ	安達雄樹
11月8日(木) 宮崎観光ホテル	10:00~12:00 13:00~16:20	必須	6次化プラン発表	チャレンジ塾で学んだことを活かして作った、6次化プランの発表	安達雄樹
	16:30~17:00	—	閉講式		

※諸事情により日程・会場を変更する場合があります。

講師紹介



株式会社 Hinata
安達 雄樹 あだち ゆうき
コンサルティング会社で主に食品業界のコンサルティングに従事した後、宮崎市内の認定子ども園勤務を経てエーワイワークス(現(株)Hinata)を設立。2015年よりみやざき6次産業化サポートセンターの6次産業化プランナーとして事業者の販路開拓支援等を行う他、宮崎市のフードシティ推進プロジェクト委員も務める。



株式会社 生活品質科学研究所
福地 祐治 ふくち ゆうじ
食品表示検定協会認定講師。
メーカーや商社、通販事業者などの食品表示・仕様書
審査などを中心とした業務に携わる。



株式会社 HACCP ONE
川越 おもと かわごえ おもと
熊本県職員として小規模漬物加工所のHACCPシステム導入の支援をはじめ、多数の製造工場の衛生指導を行う。現在は株式会社HACCP ONEに所属し、民間の食品衛生コンサルタントとして活動中。



ITOU企画
伊東 正寿 いたう まさとし
6次産業化中央プランナー、みやざきフードビジネス相談ステーション
マーケティングアドバイザー。(株)寿屋にてデパート・グロサリーを担当し、販売指導、店長を経験。その後(株)ハローデイの商品仕入れ、プライベート商品の企画開発、物流改善等の仕組みづくりを手掛ける。2010年に流通コンサルタントとして「ITOU企画」を事業開始。



ローカル&デザイン株式会社
高山 美佳 たかやま みか
巨峰農家に嫁ぎ、独学による写真とデザインで地域を表現。物語ある特産品開発と定住を見据えた地域ブランディングに定評あり。2013年日本観光ポスターコンクールで観光庁長官賞を受賞。



株式会社 カンプライト
井上 和馬 いのうえ かずま **金山 茂雄** かなやま しげお
(株)カンプライトは2015年起業の缶詰ベンチャー。「20年後の生産者を1人でも多く」という理念のもと、6次産業化の支援、加工場立上げなど地域活性化支援、運用管理システムの開発等の業務に携わる。



有限会社 ホップステップアヤウェブ
日高 亜矢 ひだか あや
2005年、有限会社ホップステップアヤウェブを設立。イラスト・アニメーション・webサイト制作を行う。2010年以降、農業者・農産物、食品関係の業務に特化し、ブランディング、商品企画、デザイン、販促企画、運営サポートと幅広く支援を行う他、セミナー講師なども務める。



有限会社 ティーネットプロ
津曲 智英 つまがり ともひで
WEBコンサルタント・デザイナー。2004年に会社設立。企業のWEBプロジェクト事業やブランディング戦略を支援。農工商連携事業にてロゴデザイン等を担当し、宮崎県の食と中心市街地活性化に携わる。