

令和元年度 みやざき6次産業化チャレンジ塾 カリキュラム

回	月日	会場	時間	単位	講義名	講義内容	講師
1	8月6日(火)	宮崎観光ホテル	13:00~14:00	必	強い農業はこえていく 6次産業化への挑戦(オープン講座)	先進的な6次産業化事業者の取り組みや考え方を学ぶ	池田誠((株)くしまアオイファーム)
			14:10~14:25	一	開講式		
			14:25~14:35	一	激励のこたば	チャレンジ塾生への激励	宮崎県副知事
			14:35~14:55	一	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	宮崎県農業振興公社
			15:00~15:30	必	宮崎県の6次産業化について	なぜいま「6次化」なのか?6次産業化について	県農業連携推進課
			15:40~17:00	必	6次産業化に取り組むには	「6次化」を成功させるために必要な考え方を学ぶ	安達雄樹((株)Hinata)
2	8月22日(木)	JAAZMホール1階小研修室	10:00~10:20	一	オリエンテーション	チャレンジ塾を受講するにあつて注意事項	宮崎県農業振興公社
			10:30~11:30	1	事例紹介	県内事業者の取り組み事例	宮崎県農業振興公社
			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((株)Hinata)
3	8月29日(木)	県食品開発センター	10:00~12:00	1	加工の基礎	食品加工・加工品開発の基礎的知識について学ぶ	県食品開発センター
			13:00~15:00	1	食品表示制度(オープン講座)	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	水田 浩貴((株)福岡フードサプライ)
			15:10~16:40	1	食品衛生管理・施設管理の基礎	HACCPを含む食品衛生管理の関係法規や取組みの基礎知識について学ぶ	川越おもと((株)ハサップ ワン)
4	9月5日(木)	県食品開発センター	10:00~17:00	3	加工実習	加工実習を行い、6次産業化に向けた商品の構想をするための基礎について学ぶ	県食品開発センター
5	9月12日(木)	JAAZMホール1階小研修室	10:00~12:00	1	商品開発について	小ロット・低リスクで取り組める効率的な商品開発手法について学ぶ	井上和馬((株)カンブライト)
			13:00~14:30	1	6次化商品の魅力を伝えるデザイン	魅力が伝わる商品やサービスの効果的なデザインについて学ぶ	日高垂矢((有)ホップステップアヤウェブ)
			14:40~16:10	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	柳本明子((株)ウェブサイト)
			16:20~16:40	1	6次化の知的財産について	6次産業化商品・サービスのアイデアを守る手法について	宮崎県発明協会
6	9月19日(木)	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	自身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((株)Hinata)
			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(ITOU企画)
7	10月3日(木)	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③	自身の事業モデルを取り巻く環境の捉え方を学ぶ	安達雄樹((株)Hinata)
			13:00~17:00	2	6次産業化の販売戦略②	6次産業化商品の営業と商談のすすめ方を学ぶ	伊東正寿(ITOU企画)
8	10月中(予定)		9:00~17:00	3	現地視察	6次産業化事業者の取組内容を現地で学ぶ	6次産業化実践農業法人 等
9	11月7日(木)	JAAZMホール1階小研修室	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((株)Hinata)
10	11月29日(金)	宮崎観光ホテル	10:00~12:00 13:00~16:20	必	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((株)Hinata)
			16:30~17:00	一	閉講式		

※諸事情により日程・内容・会場を変更する場合があります。