



食分野で**新しい価値**を創造する

食PRO. 国家戦略・
プロフェッショナル検定

**参加
無料**

食Pro.東北シンポジウム in 岩手

地方創生を担う新たな食農ビジネスと人材創出

～地域で活躍する新たな食農ビジネスの実践者と食Pro.～

《こんな方にお勧めです》

- ✓ 6次産業化をはじめとした食農ビジネスや地方創生の知識やスキルを身に付けたい方
- ✓ 地域活性化に貢献したい方やそれらを支援する行政・支援機関やコーディネーターさん
- ✓ 知識と実践的スキルをもとに食Pro.段位認定を目指そうとしているみなさん

【開催要領】

日時：**平成29年1月20日（金）**

13:30～17:00（13:00受付開始）

場所：**サンセール盛岡** 2F 福来（東）

（岩手県盛岡市志家町1-10）

定員：**60名** ※定員を超えた場合、お断りする場合がございますので、ご了承ください。

申込締切：**1月13日（金）まで**

【参加申込】

参加申込は、下記のいずれかの方法で行ってください。

- Webフォームからお申込み
URL：<https://www.6ji-biz.org/>
- FAXでのお申込み
裏面の申し込み用紙にご記入の上、送信してください。

なお、講演終了後（16:30～17:00）に、段位認定者やプログラム実施機関担当者を交えて、食Pro.の段位認定やプログラム認証に向けての準備、段取り、ポイント等に関する個別相談を実施いたします。

【実施内容】

(1) 食Pro.制度と人材創出 13:30～14:00

一般社団法人食農共創プロデューサーズ
代表理事 長谷川 潤一

(2) 食農分野の新たなビジネスと人材の重要性

（取組事例報告）14:00～15:00

① 権七園の地域を基盤とした活動と想い

果樹農家 権七園（二戸市）中里 敬

② 岩手県における食農連携支援の取組

岩手県農林水産部流通課

6次産業化推進担当 主事 高橋 由佳

(3) 食農ビジネスにおける「人」と「思い」の重要性

（実践的支援者の解説）15:10～16:30

● 株式会社パイロットフィッシュ

商品開発コーディネーター 五日市 知香

（岩手県食のプロフェッショナルチームアドバイザー）

● 岩手志援株式会社

代表取締役社長 鈴木 勝美

（岩手県食のプロフェッショナルチームアドバイザー）

◆ 食Pro.に関する個別相談 16:30～17:00



RING!RING!
プロジェクト

このチラシは、競輪の補助により作成しました。

<http://www.ringring-keirin.jp/>



主催：一般社団法人 食農共創プロデューサーズ（食の6次産業化プロデューサー 事務局）

後援：岩手県

シンポジウム実施の狙い

東日本大震災以後、農業、漁業が復旧されてゆく中で、食と農に関連する職に従事し、新たなビジネスを創出しようとするみなさまには、種々の業務との分野横断的なスキルが要望されています。

このような中、「国家戦略・プロフェッショナル検定 食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）」制度は、制度の基盤となる「実践キャリア・アップ戦略」の閣議決定以後、平成24年度～26年度の内閣府の支援により、食農分野におけるビジネス創出人材の育成と能力検定を目的に推進され、現在、プログラム認証機関数72機関、段位認定者1,201名という結果を得るに至っています。

本シンポジウムは、これからの食農分野におけるビジネス創出人材の育成や個人のキャリア・アップを検討する方に対して、スキルを身につけるためのきっかけとして実施するとともに、人材育成をとおした復興の加速化に寄与できればと考えています。

一般社団法人 食農共創プロデューサーズ
(食の6次産業化プロデューサー 事務局)

食Pro.の人材育成プログラムの様子

高校生から大学生、社会人に向けた特徴ある人材育成プログラムが実施されているのとともに、高校生からプロフェッショナル人材に至る能力検定を行っています。



レベル1プログラム 高校生の実施



レベル2プログラム 大学生のグループワーク



レベル3プログラム 社会人向け講義

食Pro.のWeb、段位取得者の活躍

食PRO. 食の6次産業化プロデューサー

「食の6次産業化プロデューサー」キャリア段位制度
～ 国家戦略・プロフェッショナル検定 ～

申請締切 **5月29日(金)**

面接実施期間(レベル4・5のみ)
6月23日(水)～25日(金)

レベル認定申請したい方

- ▼審査結果の確認はコチラから▼
- マイページ
- ▼マイページをお持ちでない方▼
- マイページ登録

教育研修機関の方

- ▼事務届への連絡はコチラから▼
- マイページ
- ▼育成プログラム実施の案内▼
- マイページ登録



(1) 食Pro.制度と人材創出

食Pro.東北シンポジウム in 福島

平成28年9月9日 (金)
13:30~17:00 (13:00受付開始)
ビッグバレットふくしま
コンベンションホールB
(福島県郡山市南二丁目52番地)



食分野で新しい価値を創造する

食Pro.制度の意義と役割



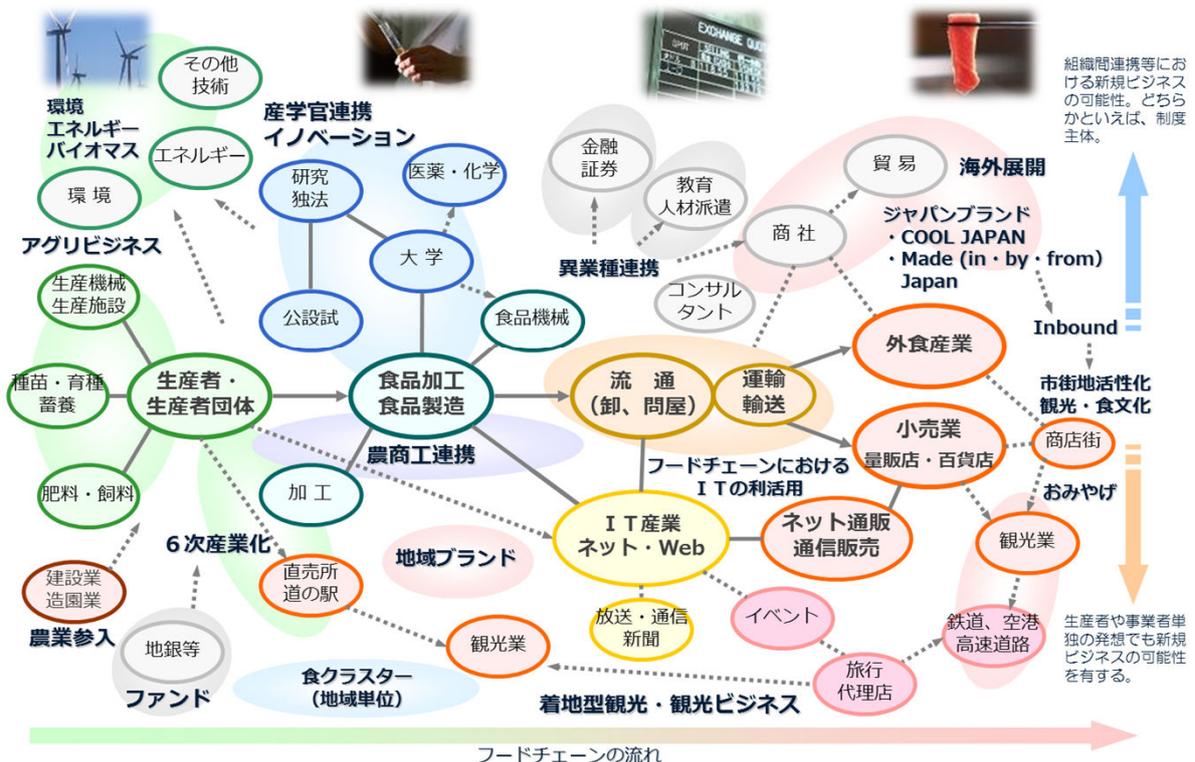
FACP
一般社団法人
食農共創プロデューサーズ
Food & Agriculture Co-creation Producers

発表者：代表理事 長谷川 潤一

〒102-0083 東京都千代田区麹町4丁目5-20

TEL 03-6272-6820 E-Mail : info@facp.or.jp

フードチェーンを基盤とした新たなビジネスの可能性

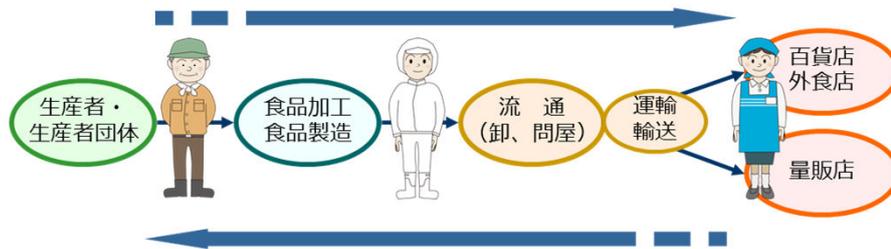


例えば『農商工等連携 (H20～)』

いわゆる『農商工連携』による取組は、農林漁業者と商工業者等が通常の商取引関係を超えて協力し、お互いの強みを活かして売れる新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う。

○農業者が主体となり、新たな商品・サービスの開発を目指す

(生産技術、ノウハウ、機械設備など) 例えば：中小企業の技術を活用した新しい品種の開発・生産など
・新たな連携の手段を講じたアグリビジネス、6次産業化



○製造、流通・小売業者が新たなビジネスを展開する

(技術、ノウハウ、ネットワーク、特許や商標、販売方法など)
例えば：農林水産物を活用した新たな加工食品、化粧品の開発・製造・販売など。
レストランでの新メニューの提供、農林水産物やその加工品の直売所の設置など。
・契約栽培、生産者との業務提携、
・農業者への資本参入、直接的な農業参入

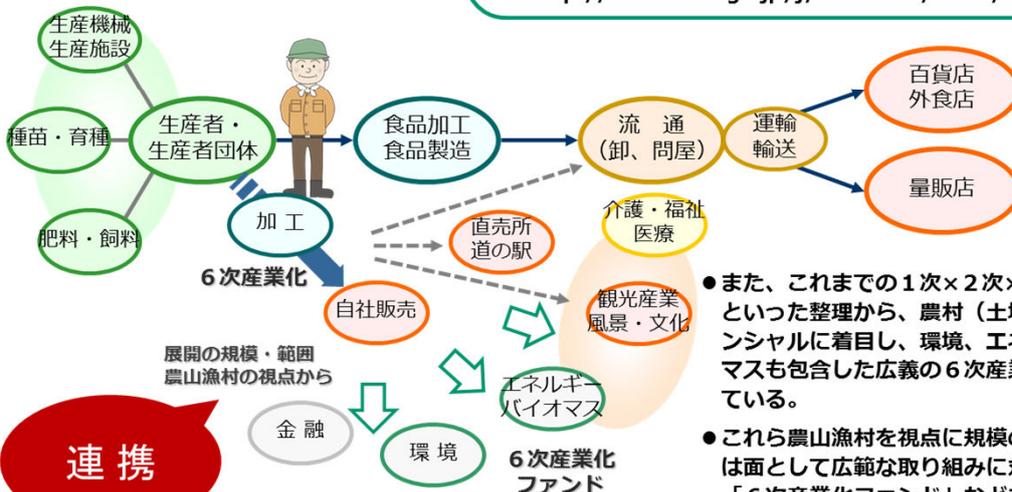
連携

例えば『6次産業化 (H23～)』

アグリビジネス～6次産業化～農山漁村活性化

いわゆる『6次産業化』の取組は、既存のフードチェーンから、生産者や生産者団体を中心に、生産に関連したセグメントでの連携が講じられ、さらに加工、流通、小売・外食などを包括、総称した概念である。また、生産者自身が中心となり、製造・加工や販売を行うなど、生産を中心に事業の多角化を目指すもの。

アグリビジネス



施策の内容等詳しくは、農林水産省「6次産業化」のWebをご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika.html>

●また、これまでの1次×2次×3次=6次産業といった整理から、農村(土地)等が持つポテンシャルに着目し、環境、エネルギー、バイオマスも含まれた広義の6次産業化も概念化されている。

●これら農山漁村を視点に規模の大きな、もしくは面として広範な取り組みに対して支援を行う「6次産業化ファンド」なども用意されている。

展開のターニングポイント（地方創生） 地方創生「まち・ひと・しごと創生基本方針2015」

I. 地方創生をめぐる現状認識

1. 我が国の人口減少の現状	人口減少は歯止めがかかっていない。平成26年の合計特殊出生率は1.42に低下、年間出生数は過去最低（約100万人）。
2. 東京一極集中の傾向	平成26年には東京圏へ11万人の転入超過（前年比約1万3千人増）。若年層（特に若年女性）が流入。
3. 地域経済の現状	地域経済は、有効求人倍率や一人当たり賃金、就業者数など雇用・所得面で改善。一方、消費の回復が大都市圏に比べ遅れ。人手不足も顕在化。

II. 地方創生の基本方針 -地方創生の深化-

1. 国と地方の総合戦略策定から事業推進の段階へ

2. 「地方創生の深化」を目指す -ローカル・アベノミクスの実現-

- ① 「稼ぐ力」を引き出す（生産性の高い、活力に溢れた地域経済の構築）
- ② 「地域の総合力」を引き出す（頑張る地域へのインセンティブ改革）
- ③ 「民の知見」を引き出す（民間の創意工夫・国家戦略特区の最大活用）

3. 新たな「枠組み」「担い手」「圏域」づくり

III. 地方創生の深化に向けた政策の推進

1. 地方にしごとをつくり、安心して働けるようにする

- 生産性の高い、活力に溢れた地域経済実現に向けた総合的な取組
- 観光業を強化する地域における連携体制の構築
- 農林水産業の成長産業化

2. 地方への新しいひとの流れをつくる

- 地方移住の支援
- 「日本版CCRC」構想の推進
- 企業の地方拠点強化等
- 政府関係機関の地方移転
- 地方大学等の活性化

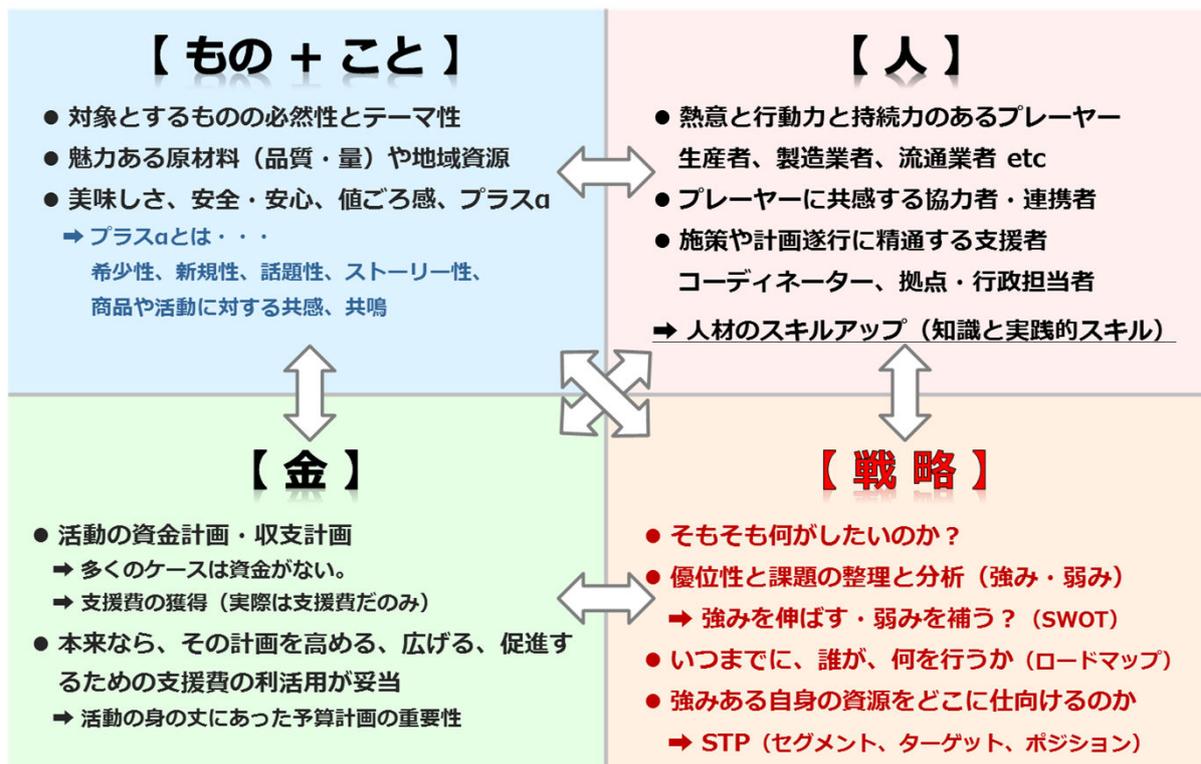
3. 若い世代の結婚・出産・子育ての希望をかなえる

- 少子化対策における「地域アプローチ」の推進
- 出産・子育て支援
- 働き方改革

4. 時代に合った地域をつくり、安心なくらしを守るとともに、地域と地域を連携する

- まちづくり・地域連携
- 「小さな拠点」の形成（集落生活圏の維持）
- 地域医療介護提供体制の整備等
- 東京圏の医療・介護問題・少子化問題への対応

ビジネスを成功させるための要素整理

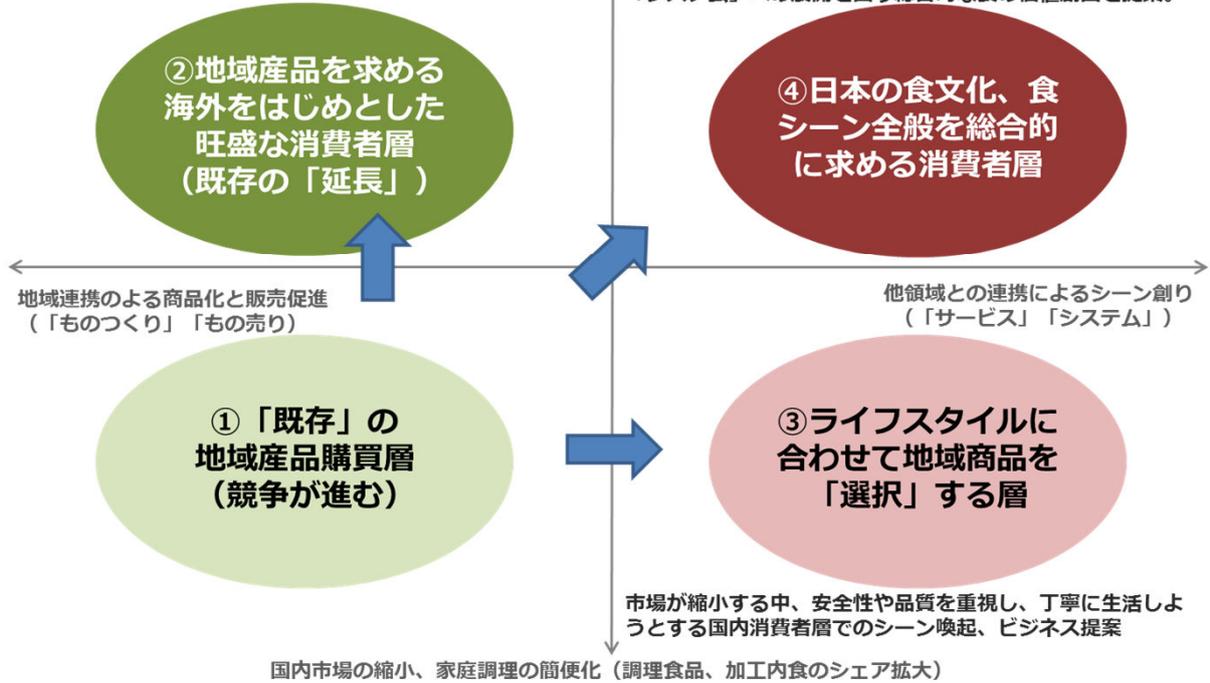


地域食品の将来像の想定

海外ニーズの高まり、付加価値化（ただし現状の商品提案では飽きられる）

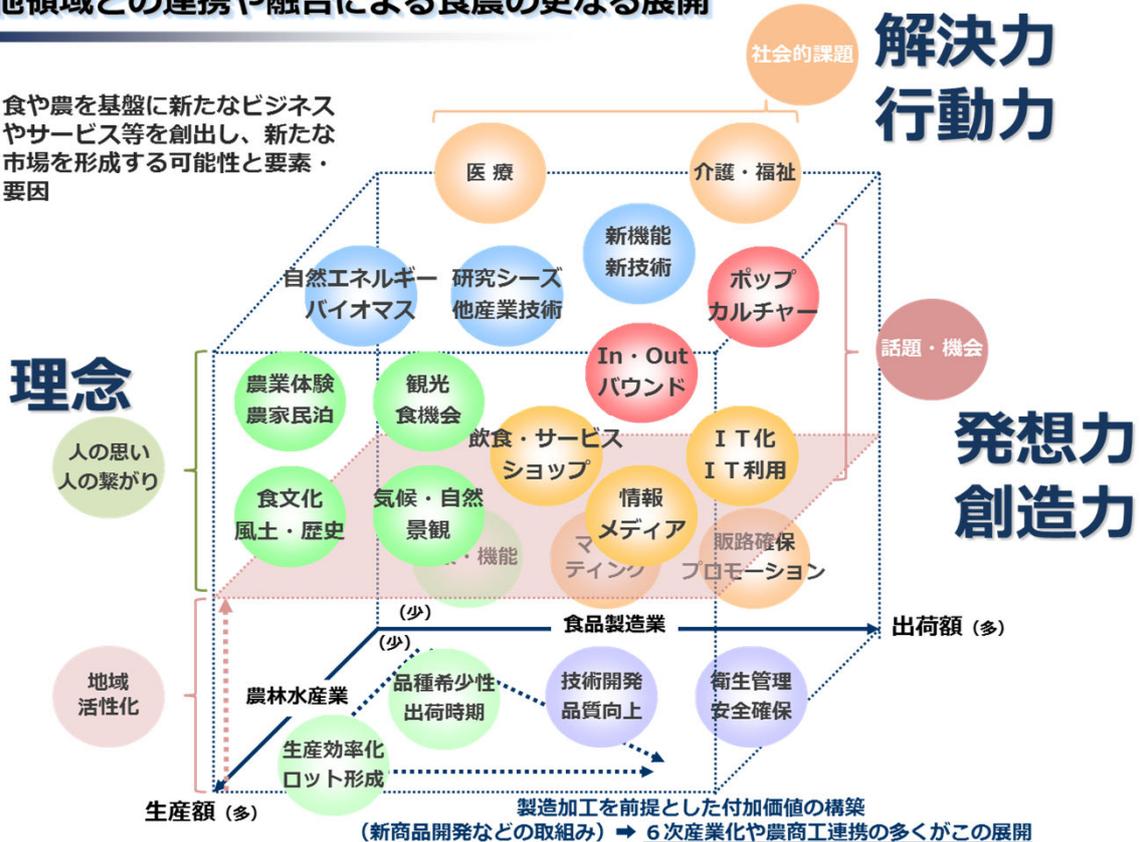
海外や国内の消費力ある層に対して、主に地域の魅力的な商品を紹介し、購入促進に努める。

商品だけではなく、食べ方、食器、包材、住環境、旅行企画、生活スタイル提案など、新たな価値を創出する「サービス」「システム」への展開を図り総合的な食の価値創出を提案。



他領域との連携や融合による食農の更なる展開

食や農を基盤に新たなビジネスやサービス等を創出し、新たな市場を形成する可能性と要素・要因



将来の「農」や「食」の発展に向けた『人材の育成』と『能力の認定』

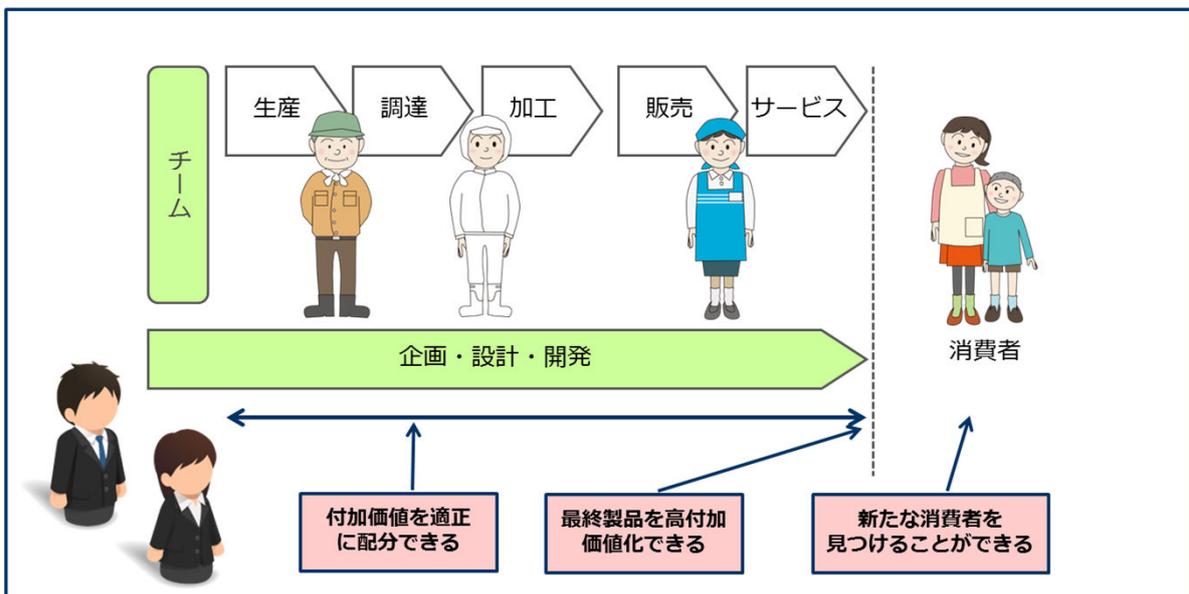
- ◆ 国家戦略・プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー（愛称：食Pro.）」は、平成22年6月18日に閣議決定された新成長戦略「実践キャリア・アップ戦略」の一つに位置付けられた制度として誕生しました。
- ◆ 食Pro.では、農林水産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに、参画する主体間の利害関係を調整し、適正な付加価値配分を行うことができ、異業種横断でプロジェクトを組成・管理し、実績を上げることができる人材を、レベル1～レベル6までの6段階で評価する検定制度です。（注：平成28年度、レベル6の内容が決定される予定です。）



食Pro. 目指すべき人材像とは

食Pro.
目指すべき
人材像とは

農林水産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに、参画する主体間の利害関係を調整し、適正な付加価値配分を行うことができ、異業種横断でプロジェクトを組成・管理し、実績を上げることができる人材。



(2) 食農分野の新たなビジネスと人材の重要性

権七園の地域を基盤とした 活動と想い

これからの商品開発に必要なもの



1

初めまして、
権七園(ゴンシヤン)の
中里敬(ナカサトカキ)です

自己紹介



2

岩手県二戸市からやって参りました



- 人口 28,614人
- 農業地帯
- 平成25年より全道疎指定
- 少し有名な物
 - 1, 座敷わらしのお宿
 - 2, 南部せんべい
 - 3, プロイラー
 - 4, 日本酒



3

自己紹介

- ▶ 1980年中里久雄、恭子の間に次男として誕生する
- ▶ 金田一小、中、福岡高校普通科へ進学
- ▶ 高校卒業後は岩手県立農業大学校へ入学
- ▶ 2001年4月より岩手県農業研究センター臨時職員
- ▶ 2004年1月権七園へ就農
- ▶ 2014年1月父より経営移譲を受け現在代表を務める



4

簡単に言うと・・・
二戸の果物農家です



5

よろしくお願ひいたします



6

優良？

権七園の商品紹介

- ・ブルーベリーのことこと煮
- ・プラムのことこと煮



7

ブルーベリーのことこと煮

- ▶ 砂糖不使用のブルーベリー加工品
- ▶ 完熟した「レーベル」を使用。加工方法も「真空低温濃縮法」を用いて味と香りをそのまま瓶詰め。
- ▶ 2012年9月より東京駅内「ニコリーナ エキキュート東京店」で販売開始
- ▶ 年間1200本販売
- ▶ 100g入り617円で販売中



8

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

2012年2月に開催された商品開発セミナー
それに続く3月に行われた個別相談



before

商品名	Blueberry Jam
内容量	180g
売価	450円



9

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

そのときの講師先生



(株)パイロットフィッシュ 代表取締役
五日市 知香さん



10

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

個別相談会にて

無糖でこんなに甘い！！？

加工技術もものすごい高い！！

とにかく全部レベル高い！！



11

褒めてもらって嬉しかった
でも・・・もしかして・・・



12

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

個別相談会にて

でも・・・



13

やっぱり・・・
あれを、言われるんでしょ・・・



14

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

個別相談会にて

少し
パッケージ
変えてみま
せんか？



15

ええええっっ！！！！？？？
大手と比べてとか、
ラベルの質がとか、張り方がとかじゃないの？



16

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

個別相談会にて



あと、
この子
安すぎますよ



商品名 Blueberry Jam
内容量 180g
売価 450円



17

ちょちょちょ。

安いって本気ですか!?



18

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで

個別相談会にて

イメージは・・・
な感じで、
内容量も・・・な
感じで。
出来たら・・・に
提案して。
単価は・・・位で、



どうですか？
やって
みませんか？



19

がんばります!!



20

ブルーベリーのことこと煮

が出来るまで



after



商品名 ブルーベリーのことこと煮
内容量 100g
売価 617円



21

(株)パイロットフィッシュ 五日市知香さんにお世話になった商品



22

ブルーベリーのことこと煮

●取扱店舗

- 取寄先**
 - ニッポンリーナエキュート東京店
 - 高級洋食ファーム
 - ・惣菜屋 のもの
 - ・Foodie
 - ・ワインズ奥州産三越店
 - ・Ichiganda居酒屋
- 直営店**
 - ・ショップ78
- 直営所**
 - ・おにぎりセンター
 - ・おれあいこ戸
 - ・産直農産の橋本
 - ・MAYO市



23

ブルーベリーのことこと煮

▶ パッケージを磨く事で販路が広がった

▶ 現在「ルーベル」が足りず仲が良く腕の信頼できる生産者のブルーベリーも使用している。それによる品質低下が起こらなかった事で二戸市のブルーベリーは品質が高いことが証明された

.....と思います。



果樹農家の荒谷さん



24

プラムのことこと煮



● 果樹農家 工藤一樹さん

二戸市 舌崎地区

栽培品目：りんご、ブルーベリー、プラム



25

レッドプラムのことこと煮

- ▶ 加工特性に優れるプラムを用いたジャム
- ▶ 加熱、加糖により味に変化が起こる特別な品種のプラムを使用した
- ▶ てんさい糖を使用し糖度40度程度で加工
- ▶ 100g入り617円で販売中
- ▶ 青果の完全仕入れを初めて行った



26

レッドプラムのことこと煮



27

レッドプラムのことこと煮を開発中にうれしい事も

この品種もやってみないか？

近年生産用として評価の高い「太陽」(プラム品種)

その中で過熟率など「美味しいのに市場評価の低い規格のもの」



28

ことこと煮シリーズの販売風景



東京都：ニッコーリーナ エキュート東京店



29

大失敗

権七園の商品紹介

権七園のリンゴジュース



30

権七園のリンゴジュース

加工量 最低ロット2L	加工数が多い イニシャルコスト高
低価格販売 120円/190g	手軽すぎて みんなで自家消費

失敗



31

権七園のリンゴジュース

- ▶ 失敗の理由をわかりやすく

身の丈をわきまえない、
大手のまねをした結果
継続できない商品になった



32

以上、権七園の商品紹介でした
自慢話になったらすいません



33

権七園の商品開発について 決めていること

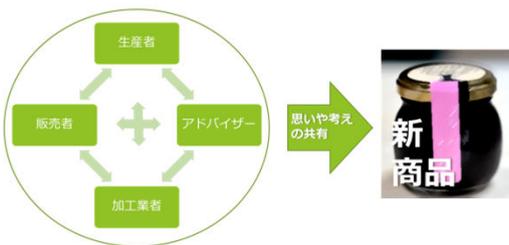
- ▶ 「美味しいものを作る」
- ▶ 権七園のものを、または信頼できる農家さんのものを
- ▶ 少量でも理解してもらえ買手さんに感謝する
- ▶ 大手のまねをしない
- ▶ できるだけ営業はしない
というか、できない
あまりにプレゼンできなくて泣いた事も有り

▶ **絶対に一人で
商品開発をしない**



34

権七園の商品開発イメージ



35

権七園の取り組み

産地作り



36

二戸市は
ブランド果物の産地です



37

権七園の取り組み(産地作り)

PR活動



38

権七園の取り組み(産地作り)

二戸市の個性豊かな農家集団



39

産地作りについて心がけていること

- ・「より美味しい果物作りを目指す」
- ・技術・情報の共有を大切に
- ・まめに連絡

• **同じ思いで活動してく
れる人を少しずつでも
増やしていく**



40

少し生意気に
販売についての話です。



41

数年前に生食リンゴの販売会で
使っていた常套句



結果



42

何度やっても同じ結果

何回やっても同じ結果で販売会をやるたびに
ただただ疲れて帰ってくるだけでした。
あんまりに売れないから、
「今回はマーケットリサーチのつもりで立ってみよう」と販売会へ・・・



43

セールストークという雑談

二戸って知ってますか？やっぱり知らない？実は県北部にあって・・・

この品種知ってますか？え？知らない？これは～っていう品種で・・・

二戸でもりんごを作ってるで“冬恋”とかブランドりんごもあって・・・



44

ビックリするくらい売れた

もしかして・・・



45

セールストークという雑談 その2

ブルーベリーの育て方？冬に枝切って肥料まいて・・・

ブルーベリーもらって自分で煮てる？その時は～すると美味しくなるよ。

二戸でもブルーベリー作ってるんですよ。観光もやってるから・・・



46

結果！！！！！！



47

世の中そんなに甘くない

でも、

自分もお客さんも楽しめた



48

根拠はないけど比較してみました

つまらない時(売れないとき)

- ▶ 「買って買って」ばかり
- ▶ 「安いよ安いよ」ばかり
- ▶ 売れないのはお客さんのせいにした
- ▶ なんとも自分勝手

楽しかった時(売れた)

- ▶ 勝手に二戸をPR
- ▶ もってるリンゴの知識をひけらかした(笑)
- ▶ 「二戸に来た事ある?」「どう美味しい?」とか疑問解消のための極めて私的な無駄話が多かった
- ▶ なぜだか売れなくても楽しかった



49

一つの思いが

販売会がきっかけで観光農園に足を運んでくれた人がいたり二戸のりんごを取り扱ってくれる業者が増えたり

「お店でリンゴ買うとき“二戸産”って探しちゃうようになった、二戸のファンになった」って言ってもらえたり。

“二戸のファン”ってなんだかとも嬉しくなってくる。

「そーでしょー、二戸いいでしょ!!」って自分でも自慢したくなる。

これって、きっと・・・



50

消費者さんも
小売店さんも

同じ

“二戸のファン”を増やしたい



51

“主産地”と冠のつかない産地は
大きな流通の中で圧倒的な不利

と、思います

実際二戸市はビックリするくらいの
小ロット産地

これは間違いないです



52

でも、自信を持って作っているモノ
はある。

それは、やはり人々であり、高い技術であり、それを作り出す事を許してくれる地域があってこそのこと。



53

これからは
地域を想う気持ちの
総力戦

地域のファン作りって
ワクワクしてきませんか?



54

こんなに素敵な人が沢山いるんですから
最高にワクワクしてきませんか?



55

地域の

地域による

地域が盛り上がるための

地域のファンが一人でも増えるような

商品開発を



56

岩手県における食農連携支援の取組

岩手県農林水産部流通課

6次産業化推進担当

主事 高橋 由佳



◆ 農林水産部流通課の仕事とは？

【 組織の目的・役割 】

県産農林水産物の高付加価値化を図るため、地域の多彩な農林水産物を活用した6次産業化を推進するとともに、品質やおいしさにこだわった県産農林水産物を積極的にPRし、ブランド化と国内外への販路拡大に取り組みます。

- WEBやポスター等による安全・安心の情報発信
(東日本大震災津波からの復興に向けた風評被害の防止や販路回復・拡大等)
- 「いわて食財の日」の取組等による地産地消の推進
- 食に関するアドバイザーを派遣しての商品開発や販路開拓
- 民間企業と連携しての量販店等での県産食材PR 等

1 いわての食に関する情報発信

- 食の総合ポータルサイト「いわて食財倶楽部」
(<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/>)



2 いわて食のプロフェッショナルチームアドバイザー

専門家の活用やマッチング機会の提供

- 商品開発や販路開拓等を強力にバックアップ(各分野の専門家7名)

鈴木 勝美さん
(プロフィール)
㈱マイルストーン代表取締役
岩手志援㈱代表取締役
(専門分野)
食品ブランド化
販売等コンサルティング



五日市 知香さん
(プロフィール)
株式会社パイロットフィッシュ
(専門分野)
商品開発のプロデュース
販売促進等コンサルティング



- 株式会社エーノット代表取締役阿部 信太郎さん(首都圏への食材の取引支援(中食・外食等))
- メグミ・プランニング代表 小野寺 恵さん(商品開発のプロデュース、レシピ開発、食育)
- 株式会社One's代表取締役 渡部 淳さん(マーケティング、外食産業との取引支援)
- 株式会社グッドテーブルズ代表取締役社長 山本 謙治さん(農産物の商品企画・開発・マーケティング、情報発信、外食産業への取引支援)
- 岩手県産株式会社特命チームスーパーバイザー 吉田 哲雄さん(事業規模に見合った商品開発、販路開拓、販売促進、食品流通)

2-2 いわて食のプロフェッショナルチームADの派遣

●派遣要領抜粋

《派遣先》

- (1) 6次産業化に取り組んでいる農林漁業者等又は6次産業化を志向する農林漁業者等
- (2) 農林水産部流通課事業により、委託事業を受託又は補助事業を実施したことがある農林漁業者等
- (3) 広域振興局等から派遣依頼のあった農林漁業者等



《派遣手続き》

派遣依頼書を提出(まずはお相談ください！)

《費用負担》

旅費及び謝金について岩手県が負担(自己負担ゼロ)

3 民間と連携した県産食材PR

岩手県では、企業と連携して地産地消のPRを実施しています。

- 「岩手うまいもの市」【イオン(株)】
- 「純情産地いわてのズッキーニカレー」キャンペーン【ハウス食品(株)】
- ユニー岩手県フェア【ユニー(株) ※愛知県】
- 「牡蠣の日フェア」【(株)マイヤ、ハウス食品(株)】
- サンルートプラザ東京 全国うまいもんフェア 東北フェア【(株)プラザサンルート】

等

4 「いわての食財」ロゴマークの活用

◆「いわての食材」はみんなの財産！！

～自由に使えるロゴマークのご紹介～

- 岩手県の公式ホームページに掲載
(<http://www2.pref.iwate.jp/~hp0505/gyoumu/syoku/>)



■使用を遠慮いただくケース

- 1 特定の個人または団体の売名に利用しようとする場合
- 2 不当な利益を上げるために利用しようとする場合
- 3 岩手県の品位を傷つけ、またはロゴマーク制定の趣旨の妨げとなるおそれがある場合
- 4 岩手県が行う事業、または岩手県が支援等を行う事業を推進する上で、支障が生ずるおそれがある場合
- 5 定められた使用方法によって使用しないと認められる場合

〈MEMO〉

(3) 食農ビジネスにおける「人」と「思い」の重要性



食農ビジネスにおける「人」と「思い」の重要性
～小さな力の商品開発～

株式会社パイロットフィッシュ

商品開発コーディネーター 五日市 知香

(岩手県食のプロフェッショナルチームアドバイザー)



〈MEMO〉



2.5次産業の重要性

岩手志援株式会社
代表取締役 鈴木勝美
<http://goodtaste.jp>

1



プロデューサーとは

- 便利屋ではない
- 主体は生産者側
- 対等な立場
- 信頼関係が重要
- 成熟・衰退社会には必要不可欠

2



考え方

- 愚者は経験に学び
賢者は歴史に学ぶ

有力な武将や経営者には軍師や右腕がいた

3



農産品プロデュースの肝

- 思い込みを外してもらう
 1. 安くないと売れない
 2. 中身が良ければ売れる

4



実践6次産業化塾



セミナーの開催

商品開発
販売



ブラッシュアップ

検証



良い話しを聞いたから、自分事へ

5



信頼関係とは



信用の積み重ね！



6



実践6次産業化塾

容器・パッケージの変更



7



実践6次産業化塾



商談会への参加

アグリフードEXPO(ビッグサイト)



プロのバイヤーの評価を聴く

8



実践6次産業化塾



首都圏での実践販売

首都圏でのみそ作り体験



地域外で販売や体験を通して気付きを与える

9



実践6次産業化塾



商品・ヒト・地域づくり

10



次なる野望



観光・食・農・学びを取り込む地域振興

11



結 論

- 主役は生産者
- 生産者の成長で立ち位置を変える
- 常に不安を持って挑む
- 全てがシェアケース、一緒に成長する
- 一番大切な事は志を応援する！

12

<MEMO>

<MEMO>

<MEMO>

食Pro.東北シンポジウム in 岩手

地方創生を担う新たな食農ビジネスと人材創出

～地域で活躍する新たな食農ビジネスの実践者と食Pro.～

一般社団法人 食農共創プロデューサーズ（食の6次産業化プロデューサー事務局）

担当：柄澤（からさわ）、藤井（ふじい）、長谷川（はせがわ）

〒114-0024 東京都北区西ヶ原3-1-12

TEL：03-5961-8124 FAX：03-5961-8125 URL：<https://www.6ji-biz.org//>



RING!RING!
プロジェクト

この冊子は、競輪の補助により作成しました。
<http://www.ringring-keirin.jp/>

