2.2「育成プログラム学習内容認証基準」の評価基準

（1）レベル1（科目）

６次産業化論

(1)科目のねらい

６次産業化は、経営多角化の一種と言えますが、その一言では片付けられません。食と農で地域経済を活性化させるという志が重要です。食Pro.としての判断基準となる６次産業化や食や農を基盤とした地域活性化の意味や目的を学びます。

(2)単元の内容

①６次産業化の意味と目的

農業の事業環境を踏まえ、６次産業化の意味と目的を理解します。具体的には、地域の所得向上・雇用創出などが挙げられます。

②６次産業化のメカニズム

６次産業化を構想する下敷きとなる、１～３次産業をつなぐバリューチェーンの全体像を学び、ビジネスとして捉えた６次産業化のメカニズムを理解します。また、６次産業化を実現するためには「企画・設計・開発」機能が重要であることを理解します。

③６次産業化のパターン

ある事業者が自力でバリューチェーン上の他の機能を手掛ける６次産業化などの事例（融合型）や、複数の事業者がそれぞれ役割分担し、連携してバリューチェーンを構築するなどの事例（連携型）を紹介し、将来受講者が６次産業化や農商工連携、食農連携に携わる際、どのパターンを採用するかをイメージするきっかけとします。

取り上げる事例は、育成プログラムの開催地域の実例など受講者にとっての身近さ・イメージしやすさを重視して選ぶことを想定しています。

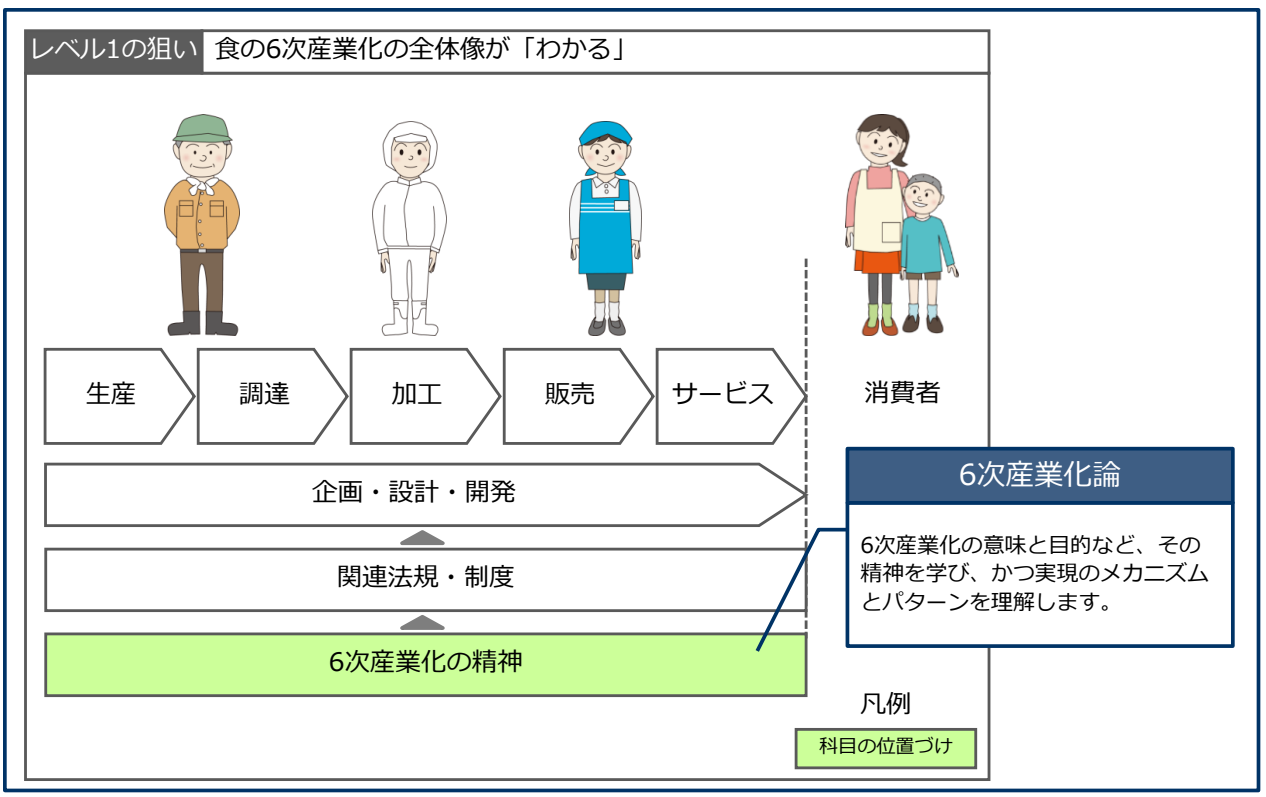
(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学
・レベル１では、「わかる」の深さより幅を重視するため、時間は問いません（以降、省略）。

(4)関連科目

・レベル２：６次産業化関連法規、６次産業化事例分析
・レベル３：６次産業化関連制度（支）※

※（支）は、支援スタッフコースのみの科目



（1）レベル1（科目）

食品衛生管理（基礎）

(1)科目のねらい

食や農の分野において、安全・安心の担保は必要不可欠です。消費者の信頼に応える生産者や事業者を育成し、安全で安心な食品の供給を確保するために、食品安全・衛生管理に関する関係法規や各種取り組みについて基礎的な知識を習得します。

細かい内容を覚えることよりも、設計思想・目的・構造などの要点や実務上の留意点について解説することを想定しています。

(2)単元の内容

・農薬取締法／食品衛生法（及び関連条例）

社会人を対象とする場合、２次、３次産業従事者は農薬取締法中心に、１次産業従事者は食品衛生法中心に学び、他分野の関係法規を学びます。

育成プログラムによって、受講対象の産業が限定される場合があるため、どちらか片方でもよいという条件ですが、両方を学べることが望ましいです。

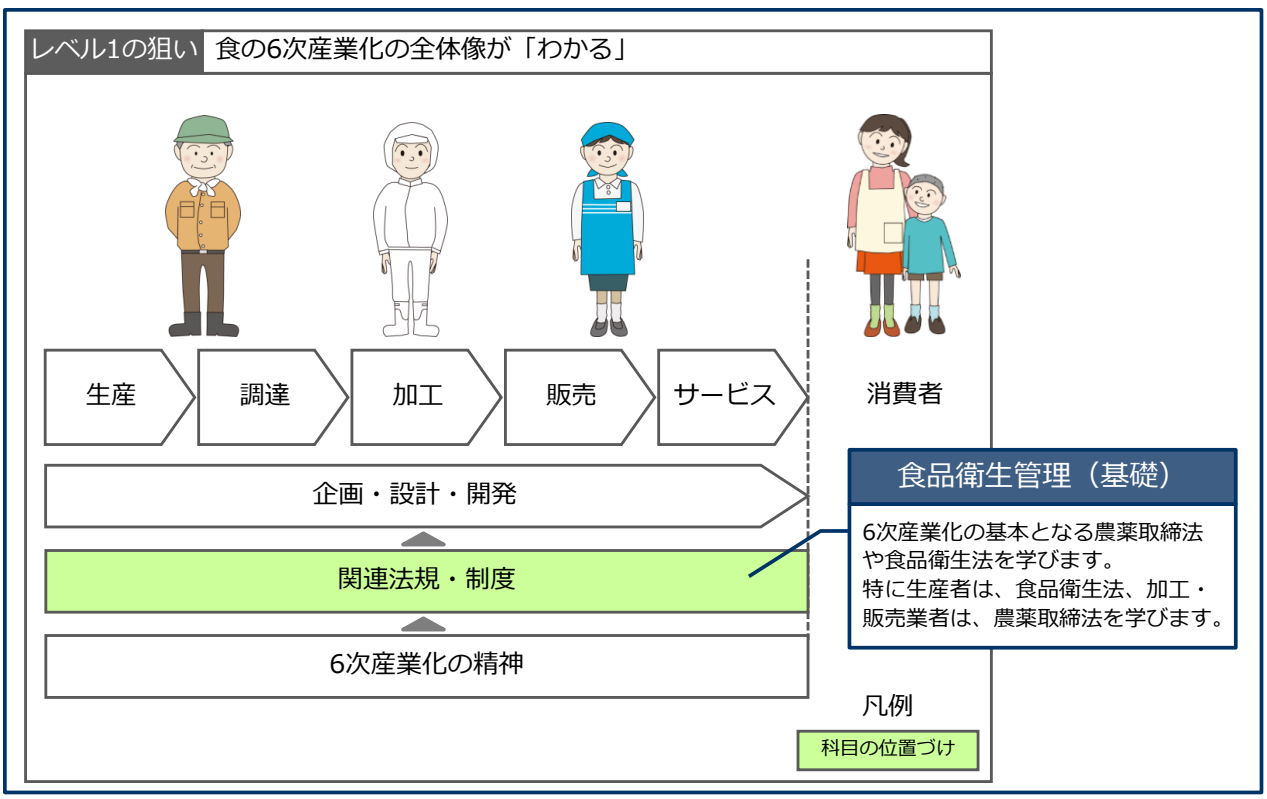
なお、育成プログラムの開催地域にあてはまる関連条例等がある場合は、併せて紹介・解説することが理想的です。

(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学

(4) 関連科目

・レベル２：食品衛生管理（応用）



（1）レベル1（科目）

農産物と水産物

(1)科目のねらい

水稲、野菜、果樹、園芸などの耕種作物、牛、豚、鶏などの畜産、そして林業、水産業の特徴と日本の農林水産業の構造・位置付けの変化などを理解します。

これらの理解に基づき、日本の農林水産業の構造上の課題を踏まえた上で、６次産業化などを進めるための課題を理解します。

(2)単元の内容

・水稲／野菜／果樹／園芸／畜産／水産物／特用林産物の特性・生産の現状

１次産業従事者は、自身の作目の置かれている事業環境を正確に理解します。一方、２次、３次産業従事者は、融合先・連携先となりうる作目の事業環境や現状を理解します。

プログラム実施地域の地域特性や、受講者の属性に合わせ、必要な作目を選択できるよう、水稲／野菜／果樹／園芸／畜産／水産物／特用林産物の中から、少なくとも１つをカバーしていればよいとしています。

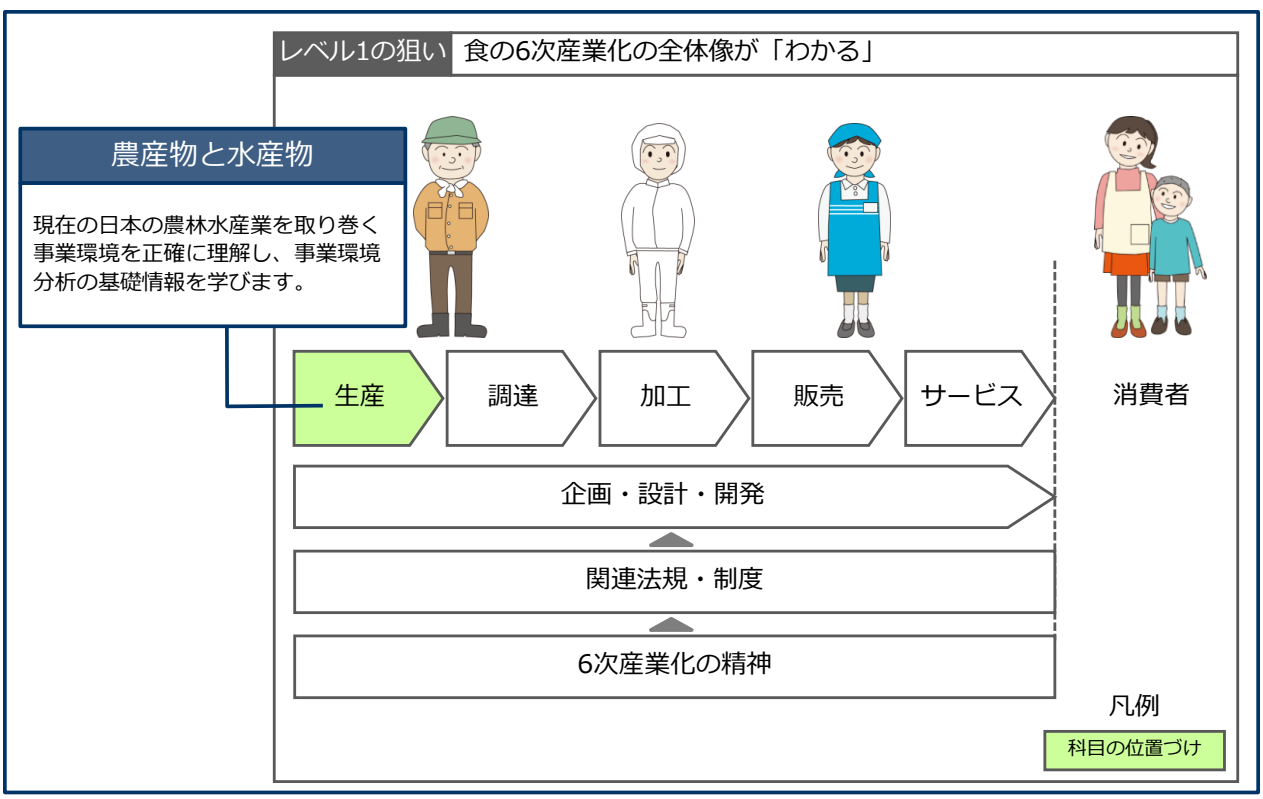
(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学＋実習

・実習は、農場実習・先進生産者の圃場、先進漁業者などの体験等を想定しています。

(4) 関連科目

・レベル２：農業技術と水産技術



（1）レベル1（科目）

食品加工（基礎）

(1)科目のねらい

食品加工についての基本的な類型と特徴について理解します。特に２次産業に従事していない受講者は、食品加工の基本を理解した上で、品質保持、加工適性、貯蔵性、微生物の制御など、さまざまな観点から食品加工について科学的知見を踏まえた理解を深めます。

(2)単元の内容

・食品の種類

食品加工を活用した商品の開発の際の一般的な流れと留意点について習得します。具体的には、穀物加工製品、野菜加工製品、肉・乳製品、酒類・調味料などの一般的な製品化の流れを理解します。

これらを通じて食品にはどのような種類があるのかを理解し、受講者に６次産業化に向けた商品・サービスの構想をするための基礎となる知識を提供します。

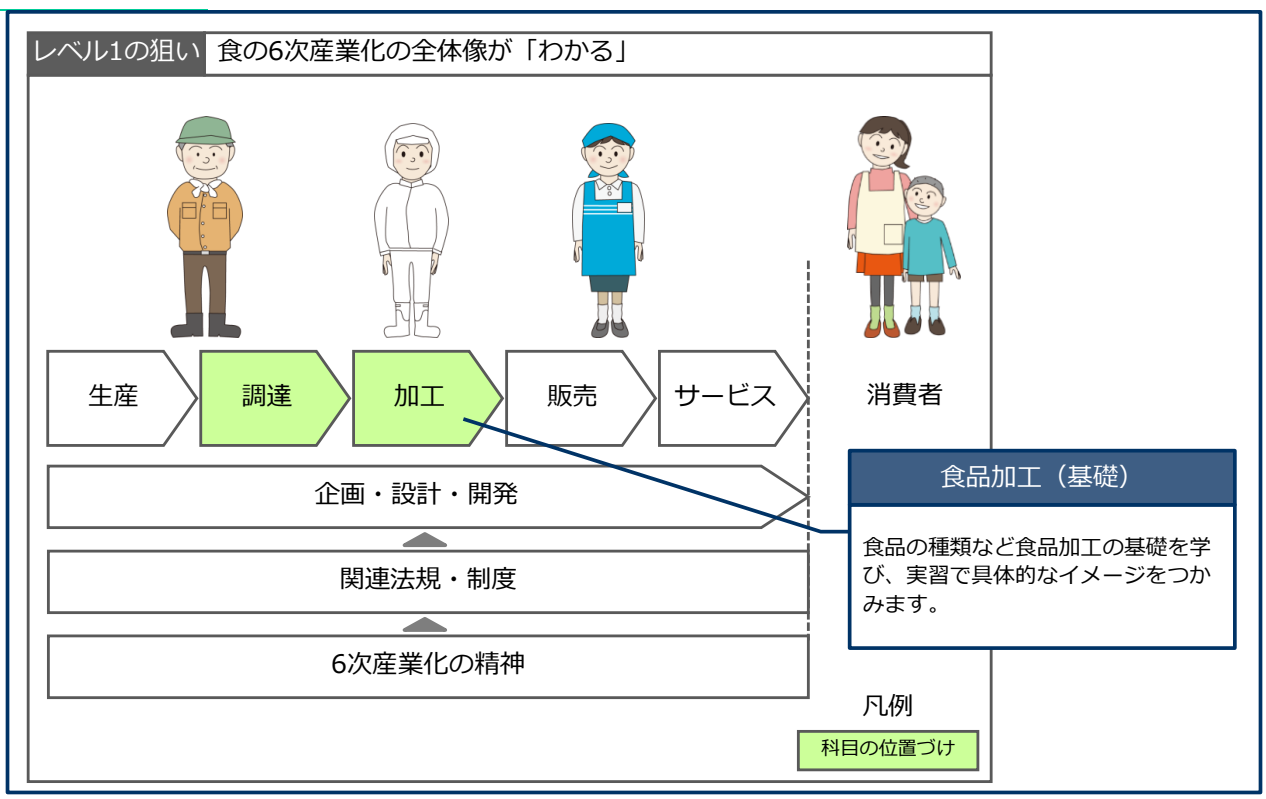
(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学＋実習

・実習では、食品の一部加工体験を想定しています。

(4)関連科目

・レベル２：食品加工（応用）



(1) レベル1（科目）

食品流通

(1)科目のねらい

農産物生産から食卓までの食品流通の基本を、物流・商流・情報流に切り分けて理解します。加えて、農産物流通における産直、直売所、インターネット販売などの多様な流通経路の特徴と最近の動向を理解します。

(2)単元の内容

①食品の物流、②商流、③情報流

流通を物流・商流・情報流に分けて学びます。物流では、コールドチェーンや鮮度を保つための工夫、差別化ポイントなどを理解します。商流では、所有権移転や代金決済などの流れなど代表的な取引・受発注の流れ、および、食品における商流の特徴や最近のトレンドを学びます。情報流では、取引情報の流れ・使い方や直接の顧客だけでなく、消費者(エンドユーザー)の情報を取得することの重要性を学びます。

④卸売市場・物流センターの視察

現場を視察することによって、卸売市場・物流センターなどの役割や実態を理解します。

レベル１は、食品関連分野からのみならず、他産業からも新たに６次産業化分野に足を踏み入れる方の入口となるものです。

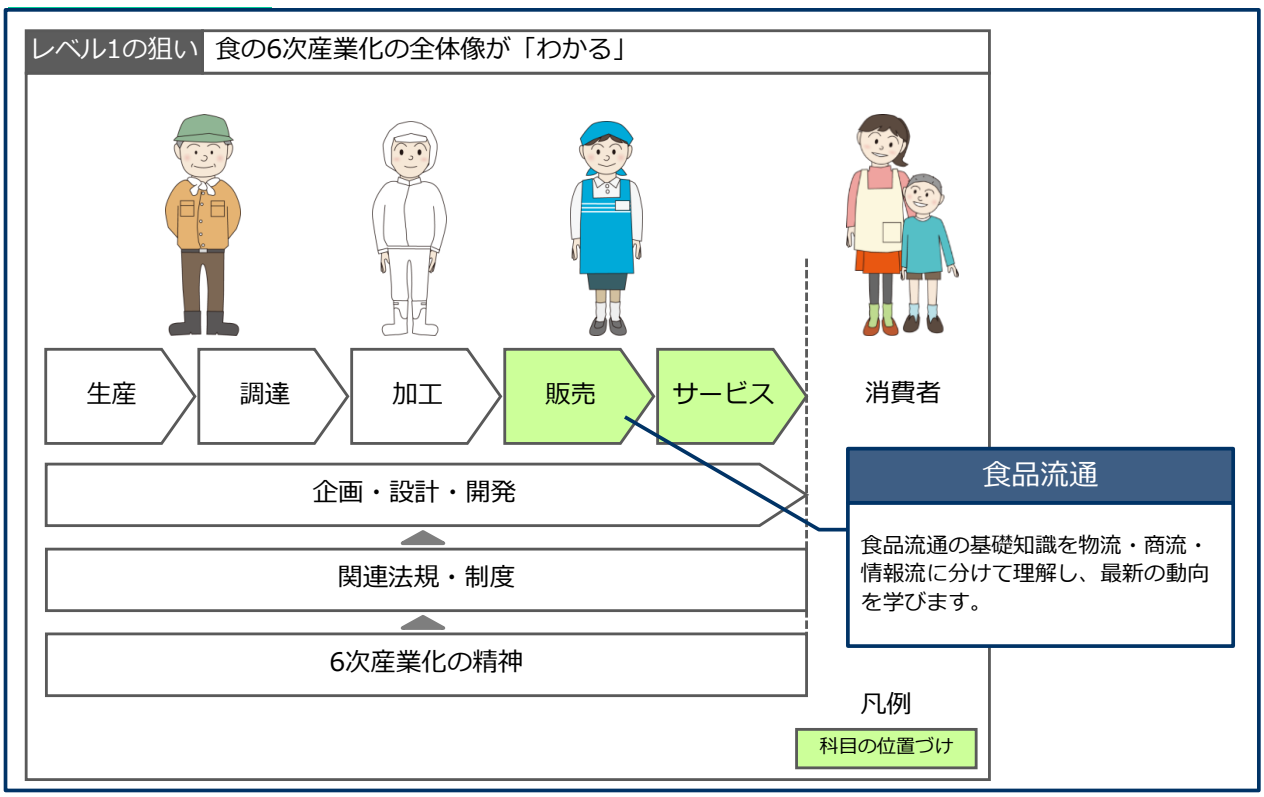
それを念頭に、生産者側の現場だけでなく、流通の現場を理解してもらうために、あえて「視察・ヒアリング」という講義形式を要求しています。例えば、市場流通に商品を乗せるためには、一定のロット単位を安定的に供給できなければならないなどの注意点を、実体験を通じて理解してもらうことをねらいとしています。

(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学＋視察・ヒアリング
・視察・ヒアリングは「卸売市場・物流センターなどの視察」を想定しています。なお、近隣にこれらが無い場合には、食品製造業者の加工・物流拠点、小売業者の店舗、バックヤードなども可とします。

(4)関連科目

なし



（1）レベル1（科目）

経営及び経営分析の基礎

(1)科目のねらい

農林水産業を家業から事業へ転換するため、経営の基礎概念を理解します。

(2)単元の内容

①会社・組織・法人の種類

１次産業特有の組織（農業生産法人等）、２次、３次産業に多い組織（株式会社等）の概要を学び、他産業を理解する素地を養います。

②経営理念

６次産業化を進める事業体の「存在意義」「日々の判断基準」という観点から、経営理念の重要性を学びます。

③経営目標

地域を支える事業としての６次産業化における経営目標の意味を学びます。

④経営資源(ヒト・モノ・カネ・技術・情報・ブランド)

経営目標実現に活用できる経営資源の種類を学びます。

⑤組織

複数の組織を束ねて事業体を組成する際に役立つ組織作りの基本を学びます。

⑥会計の原理

事業計画・収支計算に必要な会計の基本的な考え方（収益・費用、資産・負債等）を学びます。

⑦簿記の仕組み

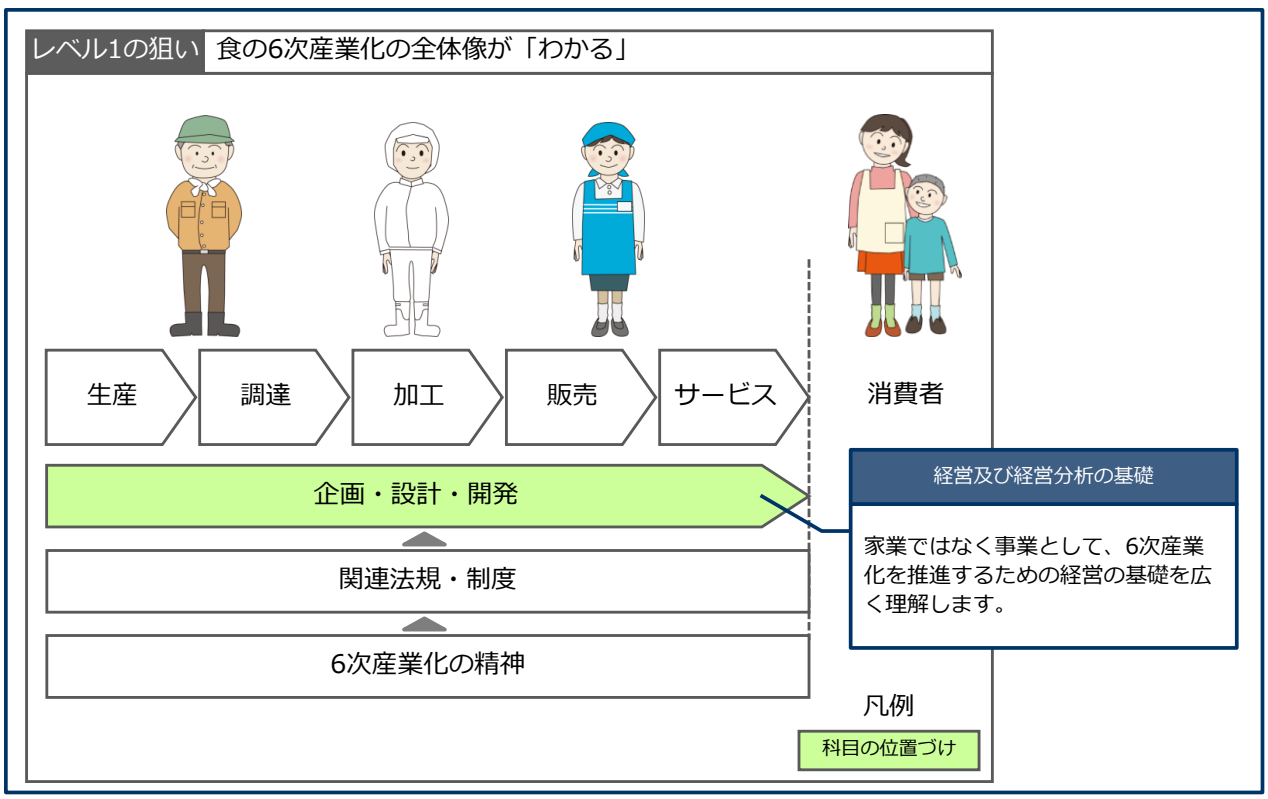
会計の基礎である簿記の“世界観”、売上原価や減価償却等の事業計画作成に必要な概念を理解します。農業簿記と商業簿記を比較して学ぶことを推奨します。

(3)講義形式／手法・必要履修時間

・座学

(4)関連科目

・レベル２：財務の基礎、財務会計（支）、
経営分析の応用（支）、
事業計画（応用）（支：事業主等ではレベル３）
・レベル３：経営管理、事業計画（診断）（支）



（1）レベル1（科目）

経営及び経営分析の基礎（事例）

(1)科目のねらい

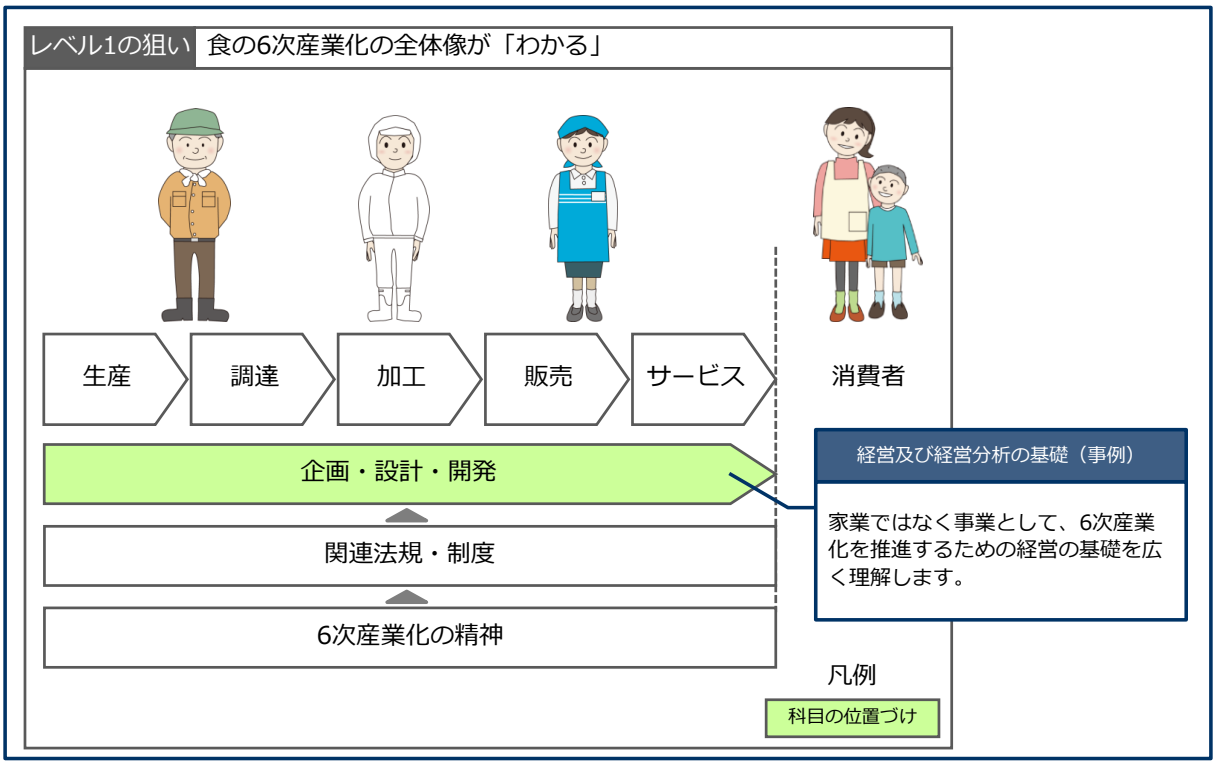
　経営及び経営分析の基礎で学んだ内容をもとに、経営の基礎概念を理解し、事例を通じて理解を深めます。

(2)単元の内容

　①会社・組織・法人の種類、②経営理念、③経営目標、④経営資源、⑤組織、⑥会計の原理、⑦簿記の仕組み、など「経営及び経営分析の基礎」で学んだ内容を地域の事例等を用いて現実に引き寄せて理解します。

(3)講義形式／手法・必要履修時間

・事例学習

(4)関連科目

・レベル２：財務の基礎、財務会計（支）、
　　経営分析の応用（支）、
　　事業計画（応用）（支：事業主等ではレベル３）
・レベル３：経営管理、事業計画（診断）（支）