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

# 食農の次世代を見据えたプロ養成講座

## 食Pro.制度事務局が主催する、唯一の食Pro.プロ級養成の場

一般的な商品開発や販路開拓から思考を一歩進め、**多様なセクターとの連携、持続や循環形成、関係交流人口、生成ＡＩを利活用した戦略や事業計画の策定、予算計画（マネタイズ）**などを学び、食Pro.のプロ級や上位級の合格を目指しませんか。

**【対象】**

- 食Pro.制度の「**プロ級**」や「**上位段位**」の認定を目指す方
- **事業者**さま・**法人**さま（新規ビジネス部門スタッフの社内研修の一環として利用）
- 食農ビジネス分野の **ノウハウ** や **新たなスキル** を身に着けたい方 など

**【期　間】** **2026年 9 月～2027年 4 月（全７回）**
**リモート(Zoom)５回、対面ワーク２回** ※詳しくはスケジュールをご確認ください。

**【受講料】**
- 食Pro.レベル段位認定者　：**33,000** 円（税込み）
- 一般（認定者以外）　：**99,000** 円（税込み）

プロとして、次の戦略を実現する！

※第1回のみ 22,000円（税込み）にてお試しでの参加が可能です。その後、定員に空きがあり、第2回以降の養成講座に参加をご希望の場合は、追加で正規受講料をお支払いいただきます。

**【定　員】** **先着 20** 名 限定　（最低開催人数８名）

## 申し込み方法

- 下記のサイト内に申し込みフォームを設置しますので、フォームに沿って申し込みください。
定員になり次第、受付を終了いたします。

- 申込期間：**2026年7月13日（月）～８月31日（月）**

URL：https://ws.formzu.net/dist/S903611993/
申込フォームはQRコードからもアクセス可能です。➡

お問い合わせ先：食Pro.事務局（一般社団法人 食農共創プロデューサーズ） プロ養成講座
担当：柄澤（からさわ）、藤井（ふじい）　E-mail：info@facp.or.jp

## ねらい

- 2011年、将来の地域食農ビジネスを担う人材の育成 と 食農ビジネス分野の実践者や支援者、さらには分野をリードする人材を対象に、知識・実践的スキルを客観的に評価する検定制度として「食Pro.制度」は、実践キャリアアップ戦略・国家戦略プロフェッショナル検定として誕生しました。
- 制度開始から15年を経て、2026年７月現在、全国 131機関が研修プログラムの認証を受けるとともに、高校生からプロフェッショナルに至る およそ10,000人の段位認定者が輩出されています。
- 食Pro.制度を進めて来た15年の間には、農商工等連携や６次産業化、地方創生などの進展により地域食農ビジネスの浸透と一般化が大いに進みました。一方で食農分野を取り巻く社会背景は、人口減少や少子高齢化といった人口動態の変化を基盤に、グローバル化に伴う食料安全保障、エネルギー・原材料・商品価格の高騰、世界経済における日本のプレゼンス低下、雇用創出、人材確保、「持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）」に代表される環境負荷の低減など、次代に向けたさらなる課題への対応が求められています。
- 特に農山漁村の現場では、人口減少下における生産水準の向上や地域コミュニティーの維持など、喫緊の課題を解決できる人材の育成・確保が急務となっています。
- 食Pro.制度では、これまでの地域における農林水産業や食品産業および食農ビジネスを基盤に、次なる展開を見据えた知識の習得、習得した知識の自身が行う業務への落とし込みによる実践的スキルの構築を目的に、「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 食農の次世代を見据えたプロ養成講座」を開講いたします。

## 留意事項

〈食Pro.段位認定との関係性〉

- **養成講座の受講は、食Pro.制度におけるプロ級（レベル４、レベル５）の段位認定を保証するものではありません。**

  養成講座をつうじてプロ級審査に向けた考え方やノウハウ・スキルの向上を図ってください。

〈講座受講に係る事務的事項〉

- **ZOOM接続環境が必要です。**

  各自、受講されるPC等の環境設定（画面・音声オン対応）をご準備ください（通信に係る費用は、各自ご負担ください）。

- **受講料は全７回の金額となり、入金確認後、参加証を発行いたします。**

  講座はスケジュールに従い実施しますので基本的には全７回のご出席をお願いいたします。

  なお、講座では特に修了要件は設けていませんので、受講したい回のみの出席を可とします。また、受講者専用に講義の見逃し配信等のアーカイブもご用意いたします（Zoom開催分のみ）。

- **本講座の修了要件は定めません。**

  事前準備の実施と講座終了後の宿題を案内しますが、講師等が評価をするものではなく、修了要件ではありません。各々自己研鑽のつもりで取り組んでください。修了証の発行もありません。

## 2026度の開催のポイント

### ① 食農ビジネスを『未来視点』で捉える機会！

- 第１回（キックオフ）は、我が国の農林水産、食品産業等を基盤に、食農ビジネスの未来について、各種の事業を実践する経営者を招きグローバルな視点で世の中の動きを解説。

### ②『失敗』から教訓やノウハウを学ぶ！

- 第２回～第５回では、次代を担う食農ビジネス人材への知識継承を目的に、食農ビジネス分野で多くの成功事例を持つ「食Pro.制度 レベル認定委員」を参集。食農ビジネスの主体者、支援者、育成者など、これまで当該領域を先導してきたそれぞれ事例に加え、一般では話さない失敗事例を取り上げ、そこから得た教訓やノウハウをお伝えするとともに、参加者と講師、参加者どうしが繋がっていくためのディスカッションの機会を創出。

### ③ 生成AIを活用した戦略構築の実践プログラムを実施！

- 第６回では、食Pro.事務局で戦略・ビジョン策定、セグメント分析、マネタイズ設計のメソッドを体系化。AIを組み込み再構築した本研修用のオリジナルメソッドで効率的な戦略検討。併せて「人の思考の深さ」を探求。

### ④ 食Pro.申請の『ポイント解説』

- 食Pro.審査に係る申請書（全28項目）を各回のテーマに合わせポイント解説。

## 開催スケジュール１

| 日　時 | 講義・研修の内容 |
|---|---|
| **第１回**<br>**9月12日（土）**<br>**13:30～16:00**<br>〈Zoom開催〉 | **食農ビジネスの未来。食農を超えた“食の価値共創”**<br>●講義① 13:35～14:20（45分）<br>松本 謙 氏<br>株式会社 ファーマーズ・フォレスト<br>代表取締役社長<br>（食農共創プロデューサーズ 理事）<br> <br>●講義② 14:30～15:15（45分）<br>長谷川 潤一<br>一般社団法人食農共創プロデューサーズ 代表理事<br>一般社団法人食品需給研究センター 上席研究員<br> <br>●パネルディスカッション・参加者との意見交流<br>15:15～16:00（45分）<br>講師２名による参加者との意見交換および提案された課題検討<br>＊なお、第１回の講座は、養成講座に参加するための背景理解を促す目的に、食Pro.制度で実施される「プロ級段位認定者の更新研修」の一部を聴講いただきます。 |

## 開催スケジュール２（リモート研修）

<table>
<tr><th>日　時</th><th></th><th>講義・研修の内容</th></tr>
<tr><td colspan="3">統一テーマ　：　～次世代の君たちに伝えておきたい。<br>食Pro.推進者が失敗から学んだ教訓やノウハウ～<br>● 「次代を担う食農ビジネス人材への知識継承」を目的に、食農ビジネスの主体者、支援者、育成者として活躍してきたプロ級段位認定者が参集。<br>● 各員がそれぞれの「失敗事例」を持ち寄り、その失敗から何を学び、次なる展開を創出したかなど、「ほかでは聞けない、ここだけの話」をお話するとともに、受講者との意見交換を行います。</td></tr>
<tr><td>第２回<br>10月３日（土）<br>10:00～12:00<br>〈Zoom開催〉</td><td> </td><td>松田 高政 氏<br>高知大学土佐FBC 特任准教授<br>（食Pro.レベル認定委員、食Pro.認定審査員、<br>食Pro.レベル６ 段位認定者）</td></tr>
<tr><td>第３回<br>11月14日（土）<br>10:00～12:00<br>〈Zoom開催〉</td><td> </td><td>松田 恭子 氏<br>株式会社結アソシエイト 代表取締役<br>（食Pro.レベル認定委員、食Pro.認定審査員、<br>食Pro.レベル４ 段位認定者）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">第４回<br>12月12日（土）<br>10:00～12:00<br>〈Zoom開催〉</td><td> </td><td>石谷 誠 氏<br>株式会社はまげん 代表取締役<br>（食Pro.レベル認定委員、食Pro.認定審査員、<br>食Pro.レベル５ 段位認定者）</td></tr>
<tr><td> </td><td>藤澤 直武 氏<br>一般社団法人日本地域イノベーション研究機構 代表理事<br>（食Pro.認定審査員、食Pro.レベル４ 段位認定者）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">第５回<br>1月9日（土）<br>10:00～12:00<br>〈Zoom開催〉</td><td> </td><td>小野寺 正博 氏<br>有限会社仙台屋 代表取締役<br>（食Pro.認定審査員、食Pro.レベル５ 段位認定者）</td></tr>
<tr><td> </td><td>宮崎 秀和 氏<br>ライズエイジコンサルティング 代表<br>（食Pro.認定審査員、食Pro.レベル４ 段位認定者）</td></tr>
</table>

# 開催スケジュール３（リアル・グループワーク、成果報告会）

<table>
<tr><th>日　時</th><th>講義・研修の内容</th></tr>
<tr><td>第６回<br>2月13日（土）<br>10:30～16:30<br>〈リアル開催〉<br><br>【開催場所】<br>東京都内会議場</td><td>生成AIを活用したデジタル時代の食農ビジネスの戦略<br>●習得した知識を自身の取組に活かすためのワークショップ（300分）<br>メイン講師：長谷川潤一　食農共創プロデューサーズ 代表理事<br>食Pro.事務局が蓄積してきた多様なワークショップ手法を基盤に、戦略・ビジョン策定、セグメント分析、マネタイズ設計までを体系化。AIを組み込み再構築した本研修用のオリジナルメソッドを、実践的なグループワーク形式でお教えします。<br> </td></tr>
<tr><td>第７回<br>4月10日（土）<br>10:30～17:00<br>〈リアル開催〉<br><br>【開催場所】<br>東京都内会議場</td><td>食Pro.プロ養成講座 成果報告会<br>～習得した知識とスキルのプレゼンテーション～<br>●受講者プレゼンテーションとブレーンストーミング（10:30～15:30）<br>〈アドバイザー〉<br>レベル認定委員、認定審査員、<br>食Pro.プロ級段位認定者、本講座の講師等<br>●食Pro.レベル４、レベル５申請書への反映<br>食Pro.事務局<br>●その他、情報交流や記念講義等を予定。<br>－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－<br>●食Pro.関係者との交流会開催（17:30～）<br> </td></tr>
</table>

## 講師等のご紹介

第１回講師

**松本 謙 氏**

**株式会社ファーマーズ・フォレスト**
**代表取締役社長**

農場経営と直売流通、レストラン、温泉宿泊施設等を持つ、46haのファームパーク併設の道の駅うつのみやろまんちっく村や、アンテナショップ等の特産品販売流通事業を経営する実務家・地域商社。宇都宮以外にも多くの道の駅を企画、運営するなど、地域資源の総合プロデュースで「地域活力を創造する」イノベーター。

第１回、第６回講師

**長谷川 潤一 氏**

**(一社)食農共創プロデューサーズ**
**代表理事**

６次産業化や農山漁村発イノベーション、農商工等連携、地方創生などに関わり、食農ビジネスの創出を基盤に地域活性化における商品、サービス、販路、ブランド、技術開発、普及活動など、行政、民間を問わず幅広な戦略指南等を進めるとともに、食Pro.制度を構築。地域の食農ビジネス等に係る人材育成、人材発掘、人材連携などを推進する。

第２回講師

**松田 高政 氏**

**高知大学土佐ＦＢＣ 特任准教授**

高知県を中心に四国内の農山漁村調査、観光・特産品開発などの地域活性化事業を手がける。2007年、地域産品の商品開発・販路開拓のコンサルティングを行う株式会社こうち暮らしの楽校を設立。高知大学土佐FBCの特任教授としてプログラム開発や受講生との連携など、リアルでの人材育成を進めている。

第３回講師

**松田 恭子 氏**

**株式会社結アソシエイト**
**代表取締役**

自治体や農水産業者、食品事業者を対象とした経営改善、6次産業化、連携構築、販売戦略・ブランド化を多数支援。上級農業経営アドバイザー、6次産業化エグゼクティブプランナー、地理的表示保護制度サポートデスクアドバイザー、地域食農連携（LFP）コーディネーターなど、地域、食、農の展開に精通するスペシャリスト。

第４回講師

**石谷 誠 氏**

**株式会社 はまげん**
**代表取締役**

元自治体研究職員。漁協が運営する直売所や漁師食堂の企画、運営支援、経営改善指導。産地市場の経営改善向けた販売事業展開の計画策定と取組支援。地域の手料理を利用した商品開発とそれを利用した産地PRのコーディネートなど水産を中心に多様な支援を展開。漁協や漁業者向け6次産業化等の講習会なども実施。

第４回講師

**藤澤 直武 氏**

**(一社)日本地域イノベーション**
**研究機構 代表理事**

自治体職員として地域農業や食品事業者等の行政支援を行ってきた経験をもとに退職、起業。地域資源活用や地域連携に関する支援、農林水産分野での6次産業化推進、経営人材育成など多方面で活動。同団体では食Pro.レベル３の認証プログラムを実施し、国内最大規模の認定者を輩出している。

第５回講師

**小野寺 正博 氏**

**有限会社仙台屋**
**代表取締役**

大手電機メーカーにて約10年間、商品開発や販売促進業務を担当。機内食を中心とした食品メーカーに招かれ、企画開発室長として新規事業に従事。機内食ケータリング会社をはじめ、高級ホテルや百貨店通販など多くの顧客を開拓。個人事業として祖父が創業した豆腐製造業「仙台屋」の屋号を継承し法人化。数多くのプロジェクトマネジメントを展開。

第５回講師

**宮崎 秀和 氏**

**ライズエイジコンサルティング**
**代表**

全国商工会連合会、中小企業基盤整備機構、販路開拓支援プラットフォーム、６次産業化・農山漁村発イノベーション、地域資源活用など数多くの政策に関わるプロデューサーやコーディネーターを歴任。財務整理、商品企画、商品開発、事業計画策定等の支援や販路構築など、高度で持続性の高いトータル支援を実現する実践者。

## 受講者の感想

食農分野における多角的な視点や実践的なノウハウを学ぶことができました。特にレベル4～6認定者講師陣の貴重な講義内容は、今後の活動において新たな発想を得る貴重な機会となりました。

受講で得た講師陣・受講者ネットワークは、今後の業務を推進する上で貴重な財産となりそうです。

（鹿児島県 機器メーカー M.S）

今回の講座では、具体的な事例を伺えたことがとてもよかったです。実際に講師の方が経験された失敗例は生きた経験であり、こちらもイメージができる内容でした。また受講生の方も多種多様な属性の方であり、普段接することのない業界の方も多く、刺激的でした。

可能であれば、もう少し受講生同士の交流がオンラインでもあればよかったなと感じているところです。

（大阪府 公務員 Y.M）

同じ環境にある参加者同士で活発な情報交換が行えただけでなく、異業種ならではの異なる視点に触れることができ、非常に新鮮で刺激的な時間を過ごせました。

直面する課題への新たな気づきが得られたとともに、今後アドバイザーとしてどのような姿が求められるのか、具体的な役割や目指すべき方向性を明確にイメージすることができました。

今回の学びを今後の活動に深く活かしていきたいです。

（大阪府 食品流通 T.K）

昨期のプロ養成講座では、現場で活躍されているプロが、直接講師として教えていただけて非常に参考になりました。

また、対面研修では、全国から6次化に携わる方と交流を持つことができ、仲間づくりと研鑽を積む機会を得ることができました。

（福岡県 コンサルタント T.U）

他では聞けない！
「講師陣が失敗から学んだ教訓やノウハウ」の講義が好評です。
意見交換や参加者同士の交流にも力を入れています。

農業課題に向き合い持続的な成果を出すにはどうすべきか支援の中で絶えず考えます。地域の人や企業と連携し新たな価値を生み出すひとつ上の支援を目指し、プロ養成講座を受講しました。

東京講座では、各地の仲間と実践的授業を共にし、プロ級の講師陣からは、熱く惜しみない専門的視点のアドバイスを貰いました。ここでしか得られないプロの学びに触れ、情報と繋がりを開拓し、自ら成果を生むための行動の大切さに気づきました。

（秋田県 デザイナー Y.O）

## 参加した認定審査員の感想

受講者の皆様がビジネスプラン構築に真摯に取り組んだことがプレゼンテーションからうかがえました。

この講座の様に、自らの理念実現に向けた取り組みを、専門家がフォローすることで、真のプロ感覚を備えていく機会になると思います。

より地域に密着した受講者の姿勢が備わると良いなと思いました。

（岡山県 コンサルタント N.F）

複数のトッププロたちから、それぞれの分野での最新事例や成功のポイントを直接聞ける大変貴重な機会だと思います。

アドバイスを聞いた上で、参加者自身の取組について振り返りを行うため、それぞれの地域に良い変化が起こるキッカケになると感じました。

（福岡県 コンサルタント M.I）

パソナ農援隊東京本社にて、プロ養成講座受講生の皆様が、現在携わっている事業又はこれから携わろうとしている事業を発表されました。

『ヒトを感動させて動いてもらうには、「なぜそうしたのか？」という納得感のあるマーケティング分析と同時に、その事業への熱い思いがなければならない』

8か月間のプロ養成講座で学ばれたスキルを活用されての、ロジカルでかつ熱量のこもった皆様のプレゼンを拝聴して、そう感じた貴重な１日でした。

（千葉県 食品安全コンサルタント H.N）