



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 福島

食の6次産業化で食と地域の豊かな未来を目指そう！

～福島で活躍する食の6次産業化の実践者“食Pro”たち～

《こんな方にお勧めです》

- ✓ 6次産業化をはじめとした食農連携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
- ✓ 農林水産業や食品産業、その他関連産業への就職を目指す学生さん、生徒さん

【開催要領】

日時：**平成28年9月9日（金）**

13:30～17:00（13:00受付開始）

場所：ビッグパレットふくしま コンベンションホールB
（福島県郡山市南二丁目52番地）

定員：**80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：**9月2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（16:15～17:00）に、講演者と参加者、参加者どうしの交流の場をご用意いたします。名刺交換や情報交換をすることで将来の連携につながる場にしていただければと考えています。

【実施内容】

◆ 食農分野の新たなビジネス創出人材の必要性

(1) 食Pro.制度の意義と役割 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) 地域の食Pro.人材（事例報告）14:00～15:00

① 地産地消と食育は人をつなぐ

株式会社栄楽館ホテル華の湯（郡山市）
常務取締役 菅野 豊臣

② 売り手から作り手へ 食プロを取った女将の挑戦

花宴つぼみ
女将 丹治 蕾（福島市）

(3) 食農分野の新たなビジネス創出人材の重要性

15:00～16:00

山際食彩工房 代表 山際 博美
福島大学経済経営学類 教授 西川 和明

◆ ふくしま6次化創業塾の紹介 16:00～16:15

福島県 農林水産部 農産物流通課



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/>



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）

共催：福島大学 地域ブランド戦略研究所

後援：福島県

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.制度の意義と役割

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

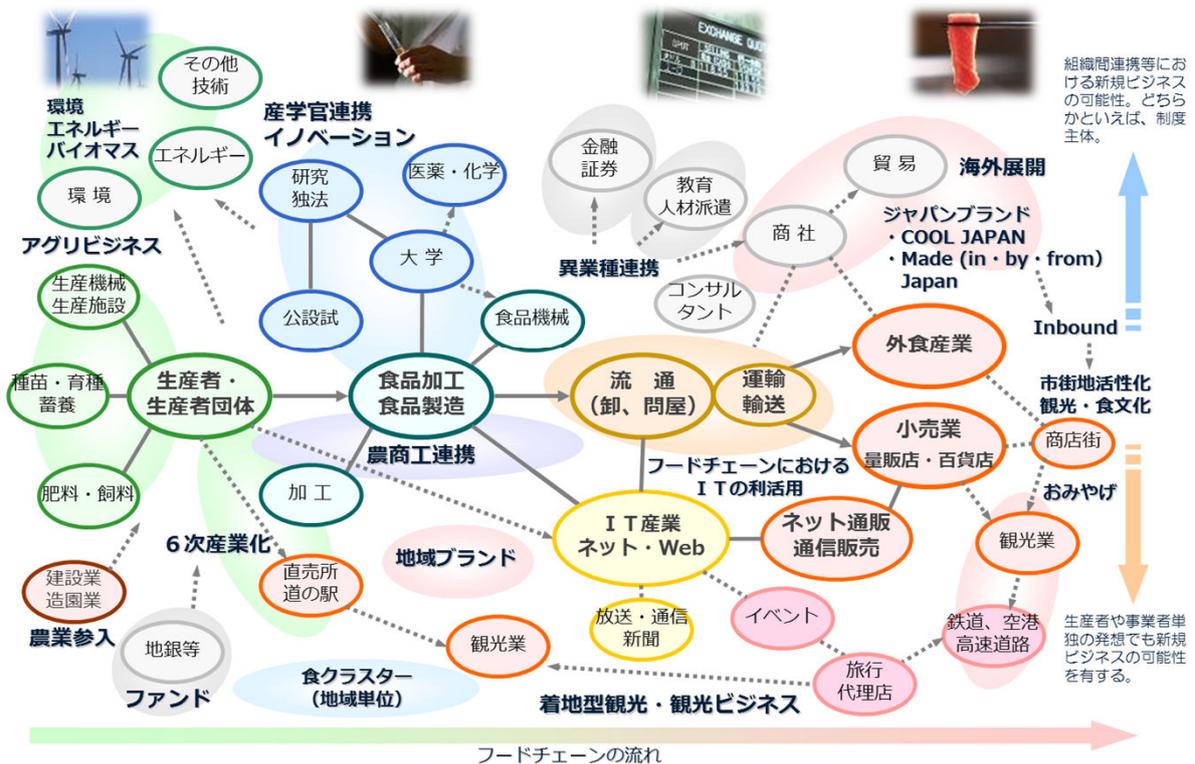
食Pro.制度の意義と役割



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

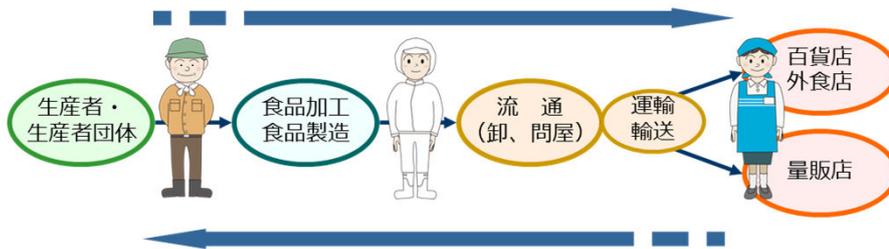


例えば『農商工等連携 (H20～)』

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

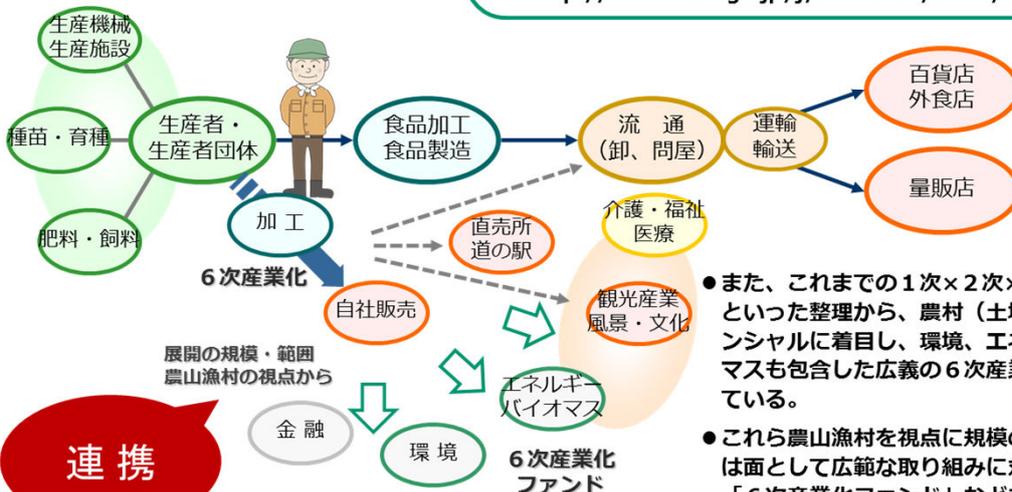
連携

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>

連携

- 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

【もの + こと】

- 対象とするものの必然性とテーマ性
- 魅力ある原材料（品質・量）や地域資源
- 美味しさ、安全・安心、値ごろ感、プラスα
→ プラスαとは・・・
希少性、新規性、話題性、ストーリー性、商品や活動に対する共感、共鳴

【金】

- 活動の資金計画・収支計画
→ 多くのケースは資金がない。
→ 支援費の獲得（実際は支援費のみ）
- 本来なら、その計画を高める、広げる、促進するための支援費の利活用が妥当
→ 活動の身の丈にあった予算計画の重要性

【人】

- 熱意と行動力と持続力のあるプレーヤー
生産者、製造業者、流通業者 etc
- プレーヤーに共感する協力者・連携者
- 施策や計画遂行に精通する支援者
コーディネーター、拠点・行政担当者
→ 人材のスキルアップ（知識と実践的スキル）

【戦略】

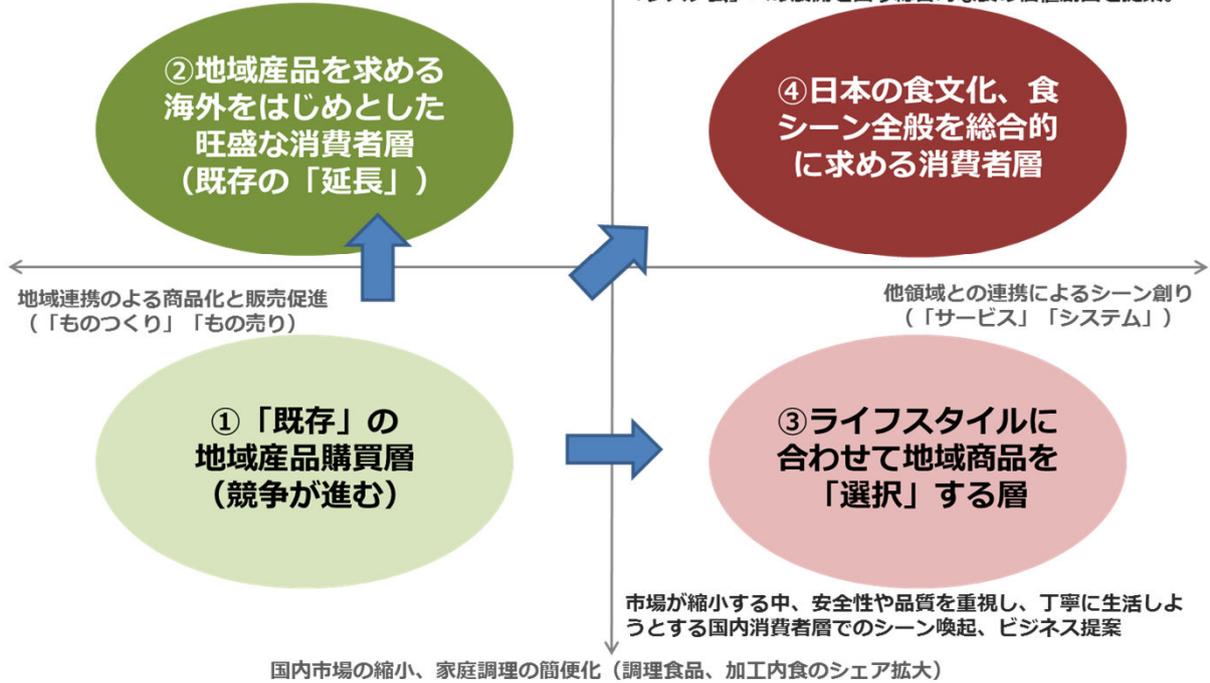
- そもそも何がしたいのか？
- 優位性と課題の整理と分析（強み・弱み）
→ 強みを伸ばす・弱みを補う？（SWOT）
- いつまでに、誰が、何を行うか（ロードマップ）
- 強みある自身の資源をどこに仕向けるのか
→ STP（セグメント、ターゲット、ポジション）

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）

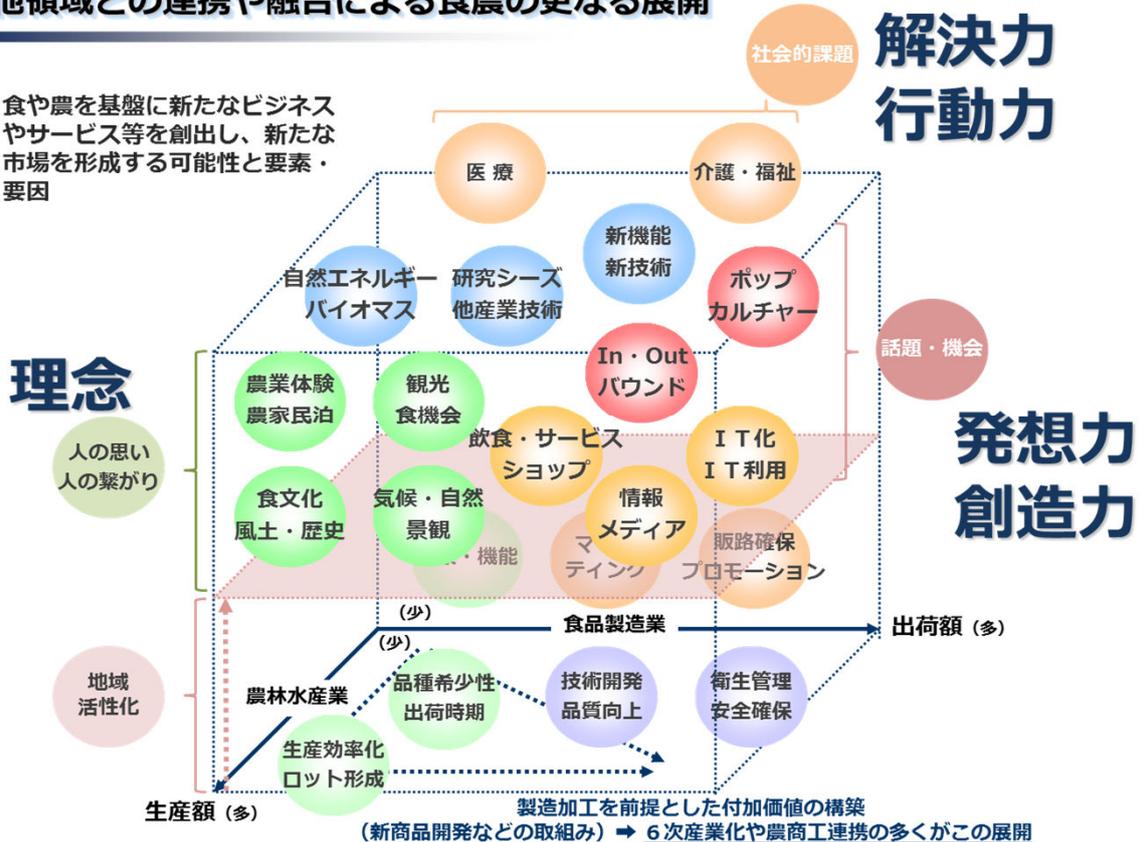
海外や国内の消費力ある層に対して、主に地域の魅力的な商品を紹介し、購入促進に努める。

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』

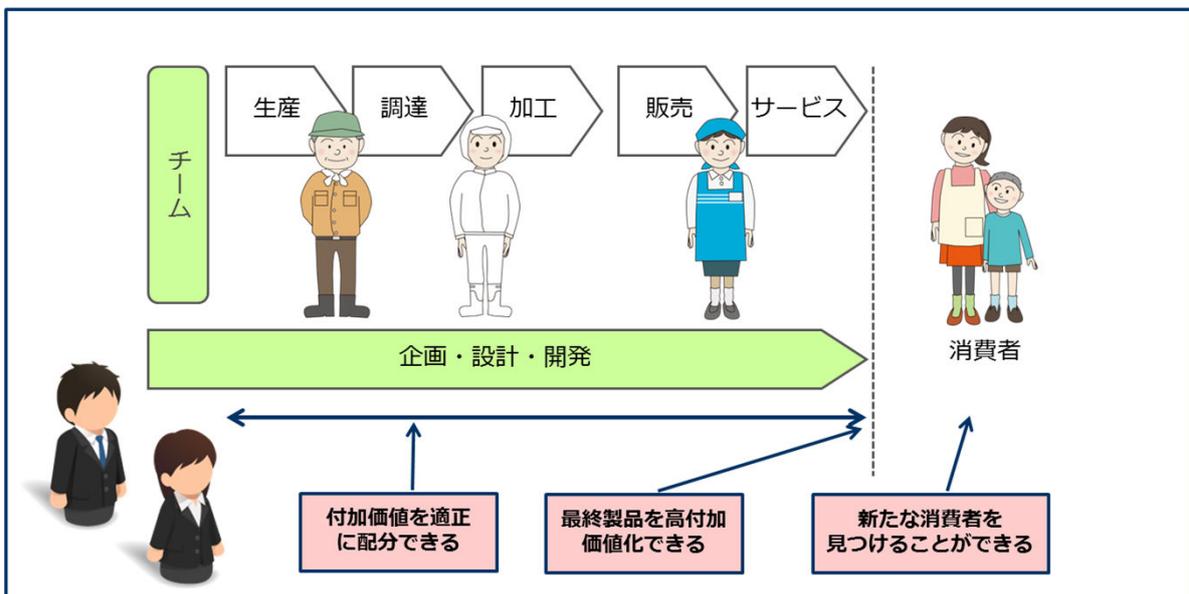
- ◆ 国家戦略・プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー（愛称：食Pro.）」は、平成22年6月18日に閣議決定された新成長戦略「実践キャリア・アップ戦略」の一つに位置付けられた制度として誕生しました。
- ◆ 食Pro.では、農林水産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに、参画する主体間の利害関係を調整し、適正な付加価値配分を行うことができ、異業種横断でプロジェクトを組成・管理し、実績を上げることができる人材を、レベル1～レベル6までの6段階で評価する検定制度です。（注：平成28年度、レベル6の内容が決定される予定です。）



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) 地域の食Pro.人材（事例報告）

売り手から作り手へ 食プロを取った女将の挑戦

株式会社 花小紋 丹治 蕾 (食Pro.レベル3)

売り手から作り手へ

～食プロを取った女将の挑戦～

2016年9月9日
株式会社 花小紋 丹治 蕾

1

丹治 蕾

株式会社 花小紋 代表取締役
地域ブランドクリエイターレベル3



19歳から料理屋さんの仕事一筋で頑張ってきました。
この仕事以外したことがありません。

3年前に農業を始めて、右も左も分からない私、、、

なぜ、6次化に挑戦しているのか、本日はこの場をお借りして、
お伝えしたいと思います

2

株式会社 花小紋

2007年に、福島市の繁華街に小料理屋「花宴 つぼみ」を開店。
2013年に姉妹店として、市街中心地より若干離れた場所に
日本料理店「小紋」を開店。2015年6月に株式会社 花小紋を設立。

経営理念

「お客様第一に考え、常にお客様に感動を与え、心に残る
お店を作る」

モットー

「旬のものを旬のうちに美味しいものを最高のタイミングで」

3



本店「花宴 つぼみ」

住所:福島市万世町5-5 電話:024-521-6018

4



分店「小紋」

住所:福島市新町3-10



電話:024-563-3868

5

食プロを取ったきっかけ

- ①自分のお店の個性化を生かしたかった
- ②市場へ出回らない規格外品がもったいないと感じていた
- ③食プロへと導いてくれる先生に出会えた

6

私の取り組み

1. 一人ではできませんでした
2. 畑を求めて・・・
3. お店のブランド化を目指して・・・
 - (1)大豆を育てて、豆腐作りを始めた
 - (2)ワイン用の葡萄を育てたあと一年で収穫、期待と課題が交差する

7

大豆畑の成長記録



<1年目>



<2年目>



<3年目>

8

みんなで作った葡萄畑



沢山の人の手を借りて



恵みの雨で新しい芽がやっと



あっという間に成長



雑草と害虫の闘い



現在の畑の様子

9

躓きながらも前へ！

- 1・30kgの大豆の前で途方に暮れる私・・・
- 2・賞味期限との闘い・・・
- 3・葡萄畑の悩み
葡萄農家での体験で一步前へ



10

今後の課題・目標・夢

- ①大手企業と同じやり方じゃダメ！
小さい会社ならではの良さ(地域密着、スピード、小回り)を活かして安心・安全をお届けする
- ②お客様に寄り添い、売れる商品を開発
「美味しい！」の一言のために
- ③身の丈に合った規模から一步步拡大を！
- ④農業の活性化、後継者が増えますように

11

まとめ

小さくてもいい！失敗してもいい！
躓いても一步步前へ
夢は大きく、発想力と想像力があれば、

この一粒の種は無限大

12

地産地消と食育は人をつなぐ

株式会社 栄楽館ホテル華の湯 菅野 豊臣 (食Pro.レベル3)



地産地消と食育は
人をつなぐ

平成28年9月9日
(株)栄楽館ホテル華の湯 取締役常務 菅野豊臣

1

旅館 同温泉地で3つの趣が異なる旅館を経営!!



ホテル華の湯 客室数 162室 収容人数 888名	湯のやど楽山 客室数 20室 収容人数 87名	萩姫の湯栄楽館 客室数 54室 収容人数 224名
---------------------------------	-------------------------------	---------------------------------

2

社是 不易流行



経営理念
学び且つ行えば
必ず成功する

株式会社栄楽館ホテル華の湯
代表取締役社長 菅野 豊

3

はじめに

少しだけ、 震災のおはなし

4

震災当時 ①

- 震災から一ヶ月で1,800件29,000名のキャンセル。
被害総額 4億3千万

震災の直後よりキャンセルの電話が鳴りやまず。
原発の爆発によりキャンセルがさらに加速した。



5

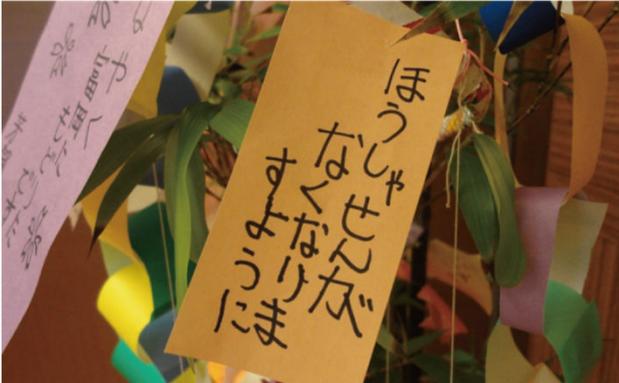
震災当時 ②

- 避難された方々の「お家」代わり
食事の風景。
宴会場を使用し、3食を提供。



6

震災当時 ⑨ 「ほうしゃせんがなくなりますように」



7

(株) 栄楽館の 取り組み

8

ホテル華の湯 「ビュッフェ」



ふくしま応援! 元気応援!
40km圏内の食材を80%以上使用

9

「共存型調理スキーム」
生産者・直売所・旅館での取り組み



世界一の生産者・「空ちゃん農園」二瓶さん



直売所野菜コーナーでのレシピ紹介



野菜の出し! ベジブロス

10

ホテル華の湯 「ビュッフェ」

「ふくしまの今」

11

2011年

震災後の「地産地消」、1品目
会津の山塩

●震災の影響

野菜が入手困難な状況が続き、一時は「地産地消」断念も検討するが、できるところからの「地産地消」を決意。まず入手できたのは「山塩」だった。

●地元食材探し
直売所で生産者と出会う。

●フードアクションニッポン
「食べて応援しよう! 賞」受賞。
以後、2012年、2013年と3年連続受賞。



2012年

少しずつ増え始めた
地元産野菜メニュー

●野菜メニュー増加

徐々に野菜が入手できるようになり、メニューが増える。

●生産者訪問

生産者を訪ねることで、地元野菜の旬や特徴を学ぶ。また、信頼関係がうまれる。

●生産者の応援
ビュッフェで提供する料理の「レシピ」を直売所に設置。
(風評被害対策)



12

2013年

生産者の応援から企業の応援へ
6次化商品の開発

- イベントへの参加
復興関係の催事や会議等への参加で「福島PR」を行う。
- 企業の応援
風評被害に悩まされる中、生産者だけではなく、企業にも元気が必要と気づく。



ふくしまの企業・3社のコラボ!

華カレー 発売

- ・白河高原清流豚60g
- ・福島県産米粉ルウ
- ・料理長のレシピ
- ・手売りが基本!!



13

2014年

お世話になった方々へ
恩返し

- 企業の応援
全国からのたくさんの方々の支援、応援旅行をしてくださった方々に、各地の発酵食品や調味料を使用した恩返しメニューを提供。



- 食育授業や料理教室
地域食材・郷土料理の良さを伝える食育授業、仮設住宅などへの出張料理教室を実施。給食への献立提供も行う。



14

2015年

日本の伝統文化が求心力!
旅館の魅力で
日本を元気に!
ふくしまを元気に!



15

2015年

●学校給食へのレシピ提供

食育に熱心な埼玉県さいたま市立指扇中学校の学校給食にレシピ提供。郷土料理を伝え、地域独自の「三五八漬」を紹介。



- 「311がんばろう東北メニュー」の中で、ホテル華の湯・料理長のレシピとコラボし、郷土料理の「ざくざく」を提供。
- 中学校の栄養士さんから、料理長宛に給食の報告と御礼の手紙が届きました。
- 感動した料理長が、「三五八」とレシピをお返しに送ることに...!

4月、献立に登場決定!

16

4月16日、料理長が送った三五八で「魚の三五八漬け」が登場!



5月、ついに料理長と栄養士さんが対面!



福島まで、お礼に来ました!
料理長の秘伝の技をたくさん教えていただきました!

●POINT●
「できない」からあきらめるのではなく、やれる方法を考える!
給食では当日仕込みしか出来ないため、漬込みができないという問題が発生。そこで、311の献立で使われていた山形県の水産会社に仕込みを依頼することで解決。
料理長の三五八(福島)→新栄水産へ(山形)→サゴシをつけ込む(山形)→給食に!(埼玉)

17

2015年

●郷土料理の提供

ふくしまディスプレイネーションキャンペーンにあわせ「福島の郷土料理」を提供。POPやポスターも作成し、広い福島県内の特徴ある食文化を発信。



福が満開 福のしま。
期間限定メニュー
郷土料理
山、川、海、多種な食材
ゆからゆから伝えられた食の技と味
「ふくしまの食」の魅力が
たっぷりつまった料理をご用意しました。

18

2015年

●産地ツアー、勉強会開催会場に

福島県主催の産地ツアーや、JA主催の健康をテーマにした勉強会の会場に選ばれるようになり、取組みの紹介や講演する機会が増加。



“笑いヨガ”体験

郡山でJAが健康寿命100歳プロジェクト

JA福島の健康寿命100歳プロジェクト「食と健康のつどひ」は18日、郡山の健康寿命推進センターで開かれた。参加者は笑いヨガを行い、笑顔で楽しい時間を過ごした。JA郡山青年会長の山本や、JA福島の健康寿命推進プロジェクトの推進者である山本が、笑顔で楽しい時間を過ごした。JA郡山青年会長の山本や、JA福島の健康寿命推進プロジェクトの推進者である山本が、笑顔で楽しい時間を過ごした。



19

2015年

●ご当地食材PRグランプリを活用した「ふくしまPR」

県のブランド米「天のつぶ」と、郷土料理「いかにんじん」を使ったレシピで、グランプリを目指し、福島をPR。



福島県、JA、キュービー（株）様等に協力いただき、多方面でPRを実施。関わる人がそれぞれの目的にあわせて素材（「マヨ1」）をうまく活用することで、全体として「ふくしまPR」「ふくしま応援」に繋がる事例となることを目指しました。

多くの方のご協力により
北海道・東北ブロック代表に選ばれました。



マヨ1ランチBOX提供 (MIDETTE)/ヨークベニマルでの試食 (郡山市内)/ファイナルステージでPR (六本木)

20

2015年

●小学校での食育授業

授業の一環として、学校からの指導要領に沿って食育授業を実施。「いただきます」「ちそうさま」はもちろん、「おもてなし」の意味を子どもたちと考え、食べることの大切さを伝える。



須賀川市立白江小学校 (12月17日) / 飯館村立草野・飯桶・白石小学校仮設校 (6月26日)

21

2015年

●夏休み特別企画 「子ども野菜博士」/「謎解き料理教室」

夏休み期間中 (7/17~8/25) 宿泊のお客様を対象に、親子それぞれに無料の食育教室を毎日開催。(平均20名/日 参加)



2016年も開催!



22

2015年

●楽しい環境づくり1

華の湯「健康応援ビュッフェ」の想いをサラダをハブにして伝える。



- POINT 1 今話題の、「ジャーサラダ」が自分でつくれる!
- POINT 2 自然に、たっぷり野菜が食べられる!
- POINT 3 顔の見える安心感!

●POINT●

伝えるための環境整備

これまで「産地直産」をテーマに様々な活動を行ってきたが、なかなか伝わらないという課題があったため、今年は、「伝える」ことに注力し、まず興味を持ってもらえる状態を作った。その際、これまでの取組みで培ったネットワーク (地元の生産者、民間企業など) に協力を頂くことができた (例: 着ぐるみ人形/かぼちゃの博物館)。

23

2015年

●夏休み特別企画 「子ども野菜博士」

「見る、知る、体験する→伝えられる人」をテーマにプロとふれあう「本物体験」の場を開催。自分のためではなく、家族のために「ジャーサラダ」を作る。参加者を「子ども野菜博士」として認定、ココロコードでの記念撮影を行った。



24

2015年 ●夏休み特別企画 「謎解き料理教室」(大人向け食育)

地産地消、野菜の旬、料理のコツなどを中心に、当館の取組み、ビュッフェのコンセプトを紹介。また、子どもたちへの日本独自の文化の伝達、「箸」の使い方を通じた子どもたちへの躰を呼びかける。



25

2015年 ●楽しい環境づくり2

華の湯「健康応援ビュッフェ」の想いをより多くの人に、よりしっかりと伝えるために環境整備を実施。



「着ぐるみ人形」や珍しいカボチャを並べた「かぼちゃの博物館」、「キッズビュッフェコーナー」設置、「手描きのPOP」などで、会場を盛り上げている。

26

2015年

●福島県食育応援企業団に登録

*「福島県食育応援企業団」とは、ふくしまの食育を推進する組織。食育活動に関わる様々な活動を行う企業が加入し、顔が事務局となっています。



登録企業は飲食店や食品メーカー、小売店が大勢。しかし私たちはあえて「福島県食育応援企業団」に申請しました。県からも「なぜ旅館で食育なのか？」と質問があったのですが、「旅館」には、守っていききたい伝統やしきたりが色濃く自然に継承されていること、そして、そんな「旅館」で食育を行うことは、日本文化の伝承、発信に大変有効であるという実感を持っていることをお話ししました。

その結果、これまでの活動を認めていただき、旅館業としては初の登録となりました。

応援企業団として、さらに県民を巻き込んでいきたいと考えております。

27

「ふくしま応援、元気応援」を掲げてきて



28

「ふくしま応援、元気応援」を掲げてきて

広島と福島をつなげ
国内産米の消費拡大に

29

▶▶このような
取り組みの結果...

30

「ふくしま地産地消大賞」とは...

●「ふくしま地産地消大賞」

福島県産品の消費拡大、再生可能エネルギーや観光施設の利用拡大など、商工業、観光業などあらゆる分野で「地産地消」を推進する中で、更なる地産地消の推進を目的とし、優れた取組を表彰するもの。(主催：福島県)



優秀賞受賞!! の内定をいただきました。



31

「ふくしま産業賞」表彰式



「空ちゃん農園」二瓶様ご夫妻と。

県知事賞の「大七酒造」様ご夫妻と。

2月19日 福島民報社(本社)にて開催。
受賞の挨拶で、社長が「母からの教えて、仕事は休まないでやること」という話をしていました。
旅館業が産業界の方々と肩を並べてこの賞を受賞できたことが大変大きな収穫だと思っております。
日頃よりご支援・ご協力いただいております皆様へ、心より御礼申し上げます。

32

「ふくしま産業賞」とは...

●「ふくしま経済・産業・ものづくり賞」(略称・ふくしま産業賞)

県内の優れた企業や経営者、ものづくりをたたくるもので、過疎や少子高齢化、都市部への人口の偏在が進む中、県内の豊富な資源や高い技術を活用して産業や雇用の創出、伝統工芸の発展など県内の活力を高める業績や活動を顕彰するため、県や県内の各種団体などと協力し創設された(主催：福島民報社)。

89社・団体中から、弊社は「福島民報社賞」を受賞。

●POINT

温泉地の復興に尽くし、県内の旅館として初の企業内保育園を設けて女性の働きやすい職場づくりに努めるなど地域企業の新たな方向性を示したことが受賞理由。



33

企業内保育園 豊和保育園



34

2015年

●事業所内保育園施設「豊和保育園」 厚生労働省福島労働局認定



働く家族の応援!
女性社員の仕事と育児の両立、仕事と生活の調和「ワーク・ライフ・バランス」支援を目的に、福利厚生施設として敷地内に7/6(月)開園。
ホテル旅館業で唯一の福島労働局認定の保育園。

子ども・子育て支援新制度、女性の就業を推進の一つでもあり、社員満足度を高め、安定的な雇用につなぐことをめざしている。



35



ホテル華の湯のテーマ

やさしさ

「おもてなし」画・鶴田一郎

36

企業内保育園 豊和保育園

ねらい

- ①女性活躍期待
- ②働く夫婦のサポート
- ③雇用の安定

2015年7月 企業内保育園を開所

37

企業内保育園 豊和保育園

(株)栄楽館グループ
男性 4 : 女性 6

豊和保育園

園児 25名

保護者 17名/職員 4名

38

企業内保育園 豊和保育園

子どもを預けているスタッフのコメント

- ・働きたいとは思っていたが、諦めていた
- ・保育園があったら先輩たちも辞めなかったかもしれない
- ・保育園の対応、設備が良い
- ・自然の中にある保育園（環境が良い）
- ・探してやっと保育園に入れた
- ・毎日の給食・麦茶が助かる
- ・同じ立ち場の働くママがいるので解り合える
- ・子どもの急病対応も「お互いさま」とママ同士で助け合える



39

企業内保育園 豊和保育園

- ・母親になってからの方が気付くことが増え、接客にもプラスになっている
- ・仕事がとても楽しい
- ・働かせていただけることがありがたい

保育園を作った甲斐がありました！！

- ①優秀な人材の確保
- ②異業種からの転職による新しい風
- ③働く意欲が高い

40

伝える仕組みづくり



接客場面ごとに可視化し、統一化！！

41

子どもたちに将来
「栄楽館で働きたい！」と言って貰えたら
私たちの最高の喜びです



42

華の湯が食に力を入れる理由
おもてなしの原点

「いただきます」は「命」に対して、「ごちそうさま」は「人」に対して感謝を表したことば。
食事の始まりと終わりのけじめにもなるこの二つのことばは、日本の食文化の象徴でもあります。

おもてなしの原点とは「さりげない気配り」のことです。
「おもてなし」は主張することではなく、自然体でいて、お客さまに自然と感じとっていただくこと。
相手を立て、すべてに感謝する気持ちと調和を大切に作る奥ゆかしさと上品さ。
それが「日本のおもてなし」であると考えます。

自分でやろうと決めたことは、両手を一生懸命動かして、最後までやる(成し遂げる)。
それが本当の「おもてなし」だと思っています。

これから

日本各地、どこにいても必要なこと。
そして、ふくしまだからこそ伝えられることを、
発信し続けていきます。

43

我々の信念

**たったひとりでも
やり続けること**

**たったひとりでも
成し遂げること**

44

最後に...

100匹の羊よりも
1頭のライオン!!

45

「地場産業」としての「旅館」



華の湯の「おもてなし」で
日本を元気に!
ふくしまを元気に!



インターンの受け入れや社員の研修/地元の祭事への参加/ふくしまPRイベントへの協力なども実施

46

memo

(3) 食農分野の新たなビジネス創出人材の重要性

株式会社 山際食彩工房 山際 博美

食の6次産業化で食と地域の豊かな未来を目指そう！

平成28年9月9日（金）
株式会社 山際食彩工房 代表取締役 山際 博美

『食農分野の新たなビジネス創出人材の重要性』

- ◎6次化商品を作る上で初期投資の重要性
- ◎市場調査を行いながら地域に密着したものを作り出す
- ◎故郷を感じるのはおふくろの味一番
- ◎保存性を高めるための技術力が求められている。
- ◎新たな取り組みが明るい未来を作る

“食農”産業クラスターについて

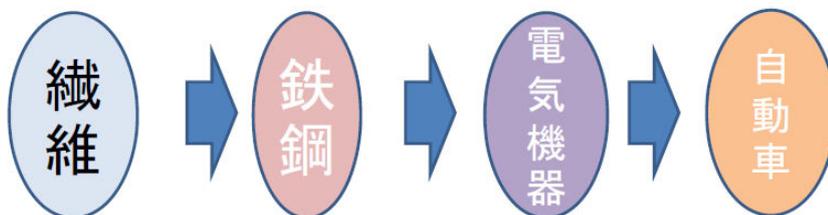
福島大学
経済経営学類

西川和明



栄枯盛衰の道をたどる日本の花形産業

1960年代 60・70年代 70・80年代 現代



生産コストなどの比較優位性で成長してきた。
今は他国が比較優位に



<p>全面閉鎖、撤回要望へ 青梅市長 東芝の事業所巡り 東京都青梅市の浜中啓 ことについて「何かしら一市長は22日の記者会見 残してもらえよう、東芝が2015年末 芝に要望していきたい」に同市内にある青梅事業と述べ、本社が事業所にある閉鎖方針を発表した 全面閉鎖の撤回を求める</p>	<p>ルネサス撤退で初会合 高知県対策本部 譲渡先など協議 高知県は2日、ルネサス 部長が本部長に就き、事業部を種々の工業団地やスレクトロクスが高 務局は企業立地課に置いて、地化などについて協議する。ルネサス高知工場は、今後同県内の産業への対応策を話し合う 譲渡先確保や建設予定地 振興推進部や総務部とい</p>	<p>富士通も見直し 不採算製品のライン閉鎖 半導体生産 富士通半導体の新潟工場を、米国の組立工場を閉鎖して、設備を国内中心とする。新潟工場は不採算製品を生産しており、これを削減して、半導体の生産を国内に集中させる。また、新潟工場は、半導体の生産に必要不可欠な材料の生産も行う。このため、新潟工場の生産ラインを閉鎖する。同社は今後、の半導体メーカーは、大手のNVCなども含めて</p>
---	---	---

せつかく誘致した工場が閉鎖されて住民が失業することも

日本の主要な産業は、優位性のある他国に移転



米国のシリコンバレーはなぜ移転しないのか？



その地域でビジネスを行う魅力があるから
シリコンバレーに研究開発拠点が集積してきたことで暗黙的な知識、つまり文章にはなかなか出来ないようないわゆるノウハウも蓄積されるため、研究においても生産においてもその地域の能力が高められている。

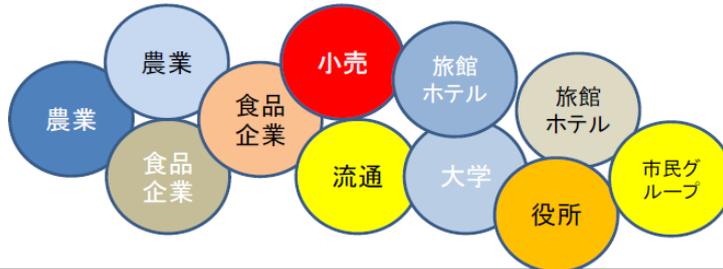
「工業団地型産業集積」から「産業クラスター」へ

産業クラスターは地域密着型



“食農”産業クラスターを目指す

小さいながらも事業体が集積し総合力を増していく



地域独自の食文化と産業の集積を形成



花形産業と違って持続性を持つ・・・食生活に密着

1つの原材料がきっかけ 小麦



価値を付けて産業化



香川のうどん産業
クラスター

品質を高めるために、地域に
こだわらず、地域外の原料も
有効に利活用していく

今では主原料は豪州産
しかし、国産回帰の動き
→農業へのテコ入れ



地域独自の食文化形成と産
業の集積を形成

「さぬきうどん」
のブランド化

瀬戸内海式気候
である香川県は、
温暖で雨が少な
い。

高松の年間降水量は
全国平均の2/3

夏の干ばつに備え、米作の裏作として小
麦栽培が盛んになった。

地元の特産品である塩や醤油、そして燧灘の
いりこ(カタクチイワシの煮干し)と結びつき、う
どん作りが盛んになる。

第1次さぬきうどんブーム

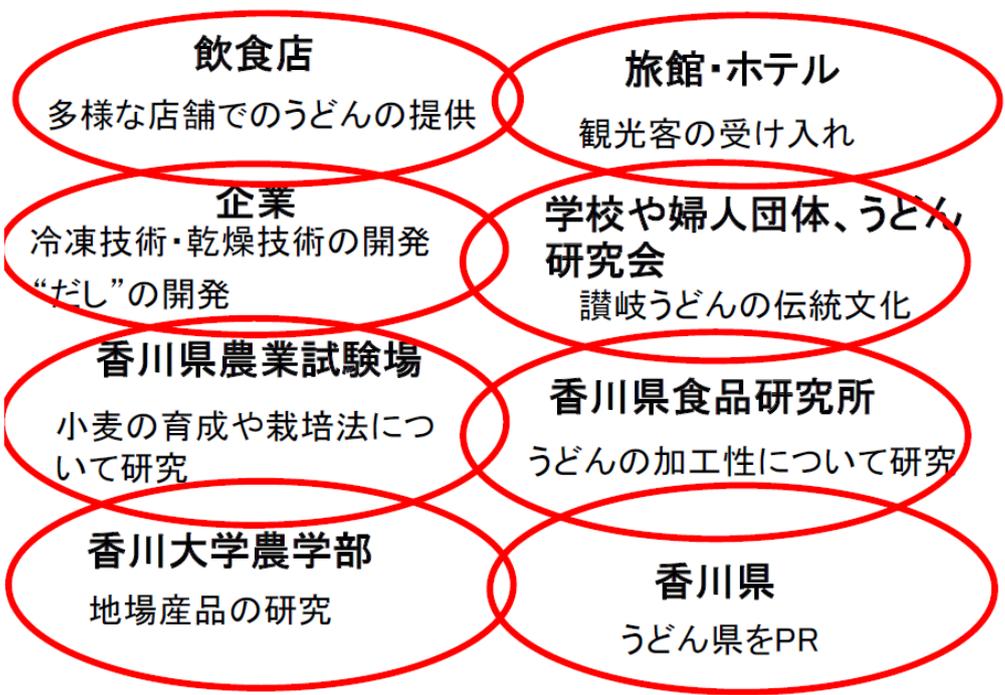
1969年から始まった宇高連絡船デッキでの「連絡船うどん」が名物となる。翌70年には大阪万博が開かれ、手打ちの実演が行われたり、真空パックの製品が出品され、好評となった。

第2次さぬきうどんブーム

1988年、瀬戸大橋が開通した。世界最大級の海上大橋に観光客が殺到し、香川への年間観光客が初めて1,000万人を超えた。しかし、それまでの観光客数がいきなり倍になったことで、「客を客とも思わない売り手市場」になり、県外客の不評を買った。翌年には早くも826万人までに落ち、ブームは下火となる。

第3次さぬきうどんブーム

1989年、地元のタウン情報誌である『タウン情報かがわ』で「ゲリラうどん 通ごっこ」の連載が始まる。これが地元で評判となり、93年に同連載をまとめた単行本『恐るべきさぬきうどん』が出版されると、空前のベストセラーとなった。(香川県限定発売)本を片手に、うどん屋を食べ歩くのが流行る。1995年以降、この香川県での現象が、全国版の雑誌やTVで取り上げられるようになり、休日ともなれば、田んぼの真ん中の小さなうどん屋に県外ナンバーの車が殺到するようになる。今につながる「うどん屋巡り」の始まりである。



産業クラスター……地域に密接な産業と文化を形成

全面閉鎖、撤回要望へ
 青梅市長 東芝の事業所巡り
 東京都青梅市の浜中啓 ことについて「何かしら一市長は22日の記者会見 残してもらえよう、東芝で、東芝が2015年末 芝に要望していきたい」に同市内にある青梅事業と述べ、本社か事業所に所の閉鎖方針を発表した 全面閉鎖の撤回を求める

ルネサス撤退で初会合
 高知県対策本部 譲渡先など協議
 高知県は2日、ルネサス 部長が本部長に就き、事 った第2種用地の工業団地プロジェクトが 務局は企業立地課に譲り、地化などについて協議す 知工場閉鎖を求めたことだ。ルネサス高知工場は、今後は県内産業 (への対応策を話し合う) 譲渡先確保や建設予定地 振興推進部や総務部とい 「ルネサス高知工場集約 けに10月15日までに完了する見込みだ」としている

半導体生産
富士通も見直し
 不採算製品のライン閉鎖
 富士通は半導体の部品製造を、米国の駐米支店に委託して、競争力を高める方針だ。半導体の生産拠点を、米国のテキサス州に集中させる。半導体の生産拠点を、米国のテキサス州に集中させる。半導体の生産拠点を、米国のテキサス州に集中させる。

大手企業誘致よりも身近な“地域資源ゆえん”の産業クラスターを育てる

それが6次産業化である

香川県にできて福島県にできないわけがない

食Pro.東北シンポジウム in 福島

食の6次産業化で食と地域の豊かな未来を目指そう！

～福島で活躍する食の6次産業化の実践者“食Pro”たち～

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：瀬島（せじま）、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/>

