食PRO. 国家戦略・プロフェッショナル検定

公益財団法人ＪＫＡ

平成 28 年度被災者の自立支援、就業支援を目的とした活動補助事業

食 Pro.東北シンポジウム　（福島・宮城・岩手）

シンポジウム報告書

一般社団法人食農共創プロデューサーズ

平成 29 年 3 月 20 日

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/
KEIRIN

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.東北シンポジウム in 福島　（２０１６年９月９日開催）

テーマ　「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～

開催時間	13:30～17:30
会場	ビッグパレットふくしま コンベンションホールB
参加人数	60 名
主な参加者	会社員、団体職員 公務員、農業者、自営業

(1) 食 Pro.制度の意義と役割　(講師：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)

キーワードは「連携」と「人」

今、食や農の分野で、さまざまなビジネスが生まれている。多様化するフードビジネスの成功を導き出すために必要な要素は、人、もの、こと、お金、そして、戦略。各セクター間で新たな連携を設けながら戦略を描ける発想力と創造力を備えた人材が求められているのだ。そうした人材を育成し、能力を認定するのが国家戦略・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.）」であることを来場者に訴求した。

(2) 地域の食 Pro.人材（事例報告）

①地産地消と食育は人をつなぐ　(講師：株式会社栄楽館ホテル華の湯　常務取締役　菅野 豊臣 様)

キーワードは「求心力」と「巻き込み力」

原発事故による風評被害を払拭しようと、地元産の食材を使ったビュフェ、地元企業３社とコラボレーションした新メニューの開発、料理教室の開催、小学校での食育活動など、旅館を営む福島県郡山市の地域の人々や団体を巻き込みながら、求心力を持つ旅館になるよう努力を重ねている。「食 Pro.」レベル３を取得した菅原さんは、「マーケティングから食品衛生、商品の良さの伝え方など、旅館運営の面で役立っています」と語る。

②売り手から作り手へ 食プロを取った女将の挑戦　(講師：花宴つぼみ　女将　丹治 蕾 様)

キーワードは「農業の活性化」と「躓きながらも前へ」

丹治さんが「食 Pro.」を取得した理由は、他店との差別化を図るためと、料理屋に食材を卸す農家の規格外品を活用するため。半年間かけてレベル 3 を取得後、農業に挑戦。農地を借り、大豆を収穫した。豆腐をつくる設備がなかったため、豆腐を製造する障害者施設に依頼して豆腐をつくり、店で提供。今、ワイン用のブドウ苗も栽培している。「お客様の声を聞きながら商品を開発し、いつかは地域農業の活性化にもなれば」と意気込む。

(3) 食農分野の新たなビジネス創出人材の重要性

①事例講演１（講師：山際食彩工房 代表　山際 博美 様）

キーワードは「おふくろの味」と「保存性」

レストランを経営しながら、自前の加工施設で 6 次化商品の開発と製造に力を入れる山際さん。熱風と蒸気で効率よく調理できるスチームコンベクションや、保存性の高い真空パックやレトルト商品をつくる機械の導入を薦める。「健康志向が高い今、おふくろの味が見直されています。弁当やケータリングなど本業以外の販路の開拓も重要」と語る。食材を卸す生産者と連携し、保存性の高い真空パックやレトルト商品を開発している。

②事例講演２（講師：福島大学経済経営学類 教授　西川 和明様）

キーワードは「産業クラスター」と「6 次産業化」

6 次産業化によって産業クラスターの形成を促そうと呼びかける西川さん。生産者や大学、行政機関などが連携することで地域独自の食文化と産業の集積を形成し、総合力を増そうという提案だ。うどん県として PR する香川県を例に挙げ、食料品・製造品出荷額統計と比較。香川県は約 2814 億円、福島県は約 2781 億円だが、1 人あたりでは約 28 万円と約 14 万円。「福島県にはそれだけ伸び代があるということ」とエールを送った。

食 Pro.東北シンポジウム in 宮城　（２０１６年１０月７日開催）

テーマ　「食の６次産業化で食と地域の豊かな未来を目指そう！」
～地域で活躍する食の６次産業化の実践者“食 Pro”たち～

開催時間	13:30～17:30
会場	仙台ＭＴビル 第３、第４会議室
参加人数	38 名
主な参加者	会社員、公務員 農業者、団体職員、自営業

(1) 食 Pro.制度の意義と役割　(講師：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)

キーワードは「連携」と「人」

６次産業化が盛んだが、多くの仕事を生産者が担うことで本業の生産が疎かになるおそれもある。そこで必要になるのが、連携。生産以外の加工製造、流通、小売りなどの分野に長けた業者と連携することで、効率的に、幅広く６次産業化を展開することが可能になる。そうした連携をつくり、取りまとめる役割を担う人材を育成する国家戦略・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.）」の重要性を呼びかけた。

(2) 食農分野の新たなビジネスと人材の重要性（事例報告）

①東北における畜産事業拡大に向けて　(有限会社うしちゃんファーム　専務 佐藤 一貴 様)

キーワードは「人」と「連携」

宮城県石巻市で畜産業を営む佐藤さんは、現在の一次産業の特徴をストーリー型付加価値と複合販売型と分析しつつ、東北の畜産業を拡大させ、海外に展開するためにも連携は欠かせないと指摘。「1 社ではできないことが同業、異業種との連携で可能になります。連携を実現させるのは、人。事業計画をしっかりと策定し、周囲を説得し、ハードルが高くても成し遂げるという強い思いを持つことが事業の成功に結びつきます」と力強く語った。

②抹茶ソフトから秋保ヴィレッジへ　(講師：秋保ヴィレッジ株式会社 代表取締役社長 今野 克二 様)

キーワードは「人づくり」と「思い」

宮城県仙台市の里山・秋保地域の農家と共同で、豊かな自然と食べ物を楽しめる秋保ヴィレッジを運営する今野さん。大正 9 年創業のお茶の老舗・井ヶ田の伝統を受け継ぎながら、抹茶ソフトなど食べるお茶の商品開発を成功させた業績から、「新しいことにチャレンジすることが人を成長させます」と話す。田園風景を残すことも製茶業の役割と捉え、秋保地域の農家と連携し、後継者が育つよう、地域とともに新たな事業に取り組んでいる。

(3) ビジネスシーンにおける食 Pro.段位のメリット

①事例講演１（講師：ホライズンコンサルティンググループ株式会社　代表取締役 庄司 和弘 様)

キーワードは「誇り」と「ネットワーク」

中小企業の経営支援や起業家のインキュベーション、農業者の 6 次産業化や農商工連携などに取り組む庄司さん。食 Pro.のレベル 4 を取得した理由を、「一次産業の支援者として、農作物の付加価値化やブランド化を行うにあたって大いに役立つと判断したため」と話す。食 Pro.を取得したメリットは、全国の良き支援者とのネットワークを構築できたこと、自己研鑽の意識の向上につながったこと、そして、食農分野の仕事が増えたことを挙げた。

②事例講演２（講師：株式会社舞台ファーム　代表取締役社長 針生 信夫 様)

キーワードは「食卓イノベーション」と「ロスとエネルギーで付加価値倍増」

食 Pro.レベル 5 の取得者である針生さん。農業・漁業の生産規模約 11.1 兆円に、約 94.1 兆円とされる加工・販売・サービスの市場規模をいかに取り込むかが課題であり、そのためには付加価値が欠かせないと提起。平成 30 年に実施される生産調整廃止による米価格の下落を見据えた農業再生策や、ICT を活用した広域型サプライチェーンの構築、日本農作物のブランディングの必要性を訴え、6 次産業化の先へ向けた取り組みを進めている。

食 Pro.東北シンポジウム in 岩手　（２０１７年1月２０日開催）

テーマ　「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.～

開催時間	13:30～17:30
会場	サンセール盛岡　2F
参加人数	57 名
主な参加者	公務員、農業者、 会社員、団体職員 自営業

(1) 食 Pro.制度と人材創出　(講師：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)

キーワードは「連携」と「人」

農商工連携、産学官連携、異業種との連携など、さまざまな連携が行われ、ビジネスのかたちが多様化している。6 次産業化の普及によって、地域の食農の商品やサービスも一般化してきた今、地域に求められるのは、その先のビジネスの創出。戦略を持って地域の食農を発展させられる人材の育成が必要だ。そのために、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（愛称：食 Pro.）」が果たす役割の大きさを訴えた。

(2)（2）食農分野の新たなビジネスと人材の重要性（事例報告）

①権七園の地域を基盤とした活動と思い　(講師：権七園 代表　中里 敬 様)

キーワードは「二戸の果物農家」と「ファンづくり」

岩手県二戸市で果物農園を経営する中里さんは、果物の栽培とともに「ブルーベリーのことこと煮」を始め、地元や沖縄県の農家と連携した「レッドプラムのことこと煮」や「林檎とレモンのことこと煮」などを、「いわて食のプロフェッショナルチームアドバイザー」のアドバイスを受けながら製造、販売。首都圏での販売会では二戸の商品であることを積極的に PR し、それを機に消費者が二戸の観光農園に訪れるなどファンを増やしている。

②岩手県における食農連携支援の取組　(講師：岩手県農林水産部流通課 6 次産業化推進担当主事　髙橋由香 様)

キーワードは「岩手の食財」と「県産食材の PR」

県産食材を“食財”と謳い、地産地消の推進や民間企業と連携した県産食材の PR を積極的に行う岩手県農林水産部流通課。さらに、「いわて食のプロフェッショナルチームアドバイザー」として登録された専門家が、県産農林水産物を使った商品開発のプロデュース、商品のブランド化、首都圏の外食産業へ向けた食材の取引支援、レシピ開発の相談など多岐にわたる分野で、6 次産業化に挑戦する農林漁業者などをバックアップしている。

(3) 食農ビジネスにおける「人」と「思い」の重要性

①小さな力の商品開発 (講師：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 様)

キーワードは「情熱」と「冷静」

「いわて食のプロフェッショナルチームアドバイザー」として、6 次産業化に取り組む生産者を応援する五日市さん。岩手県山田町の漁師がつくる牡蠣の燻製オリーブオイル漬けをプロデュースするも、新設した加工場が東日本大震災の津波で流失。もう一度商品をつくり、届けるという漁師の熱い思いと冷静な戦略があったからこそ復活できたと賛辞を送り、「自分だけでなく、地域を元気にする商品開発があることに気づかされた」と語った。

②2.5 次産業の重要性 (講師：岩手志援株式会社代表取締役社長　鈴木勝美 様)

キーワードは「やり方ではなくあり方」と「思い込みを外す」

「いわて食のプロフェッショナルチームアドバイザー」である鈴木さん。6 次産業化に大事なのは、やり方ではなくあり方と指摘。地域住民がつくった 6 次化商品を持ち寄ってセミナーを開き、首都圏での販売会の結果を検証してブラッシュアップ。安くなければ売れないという思い込みを外しながら、生産者の意識を変革する。「商品開発は手段。目的は 10 年後の地域がどうあるべきか」と「食 Pro.」に関心を寄せる参加者に呼びかけた。

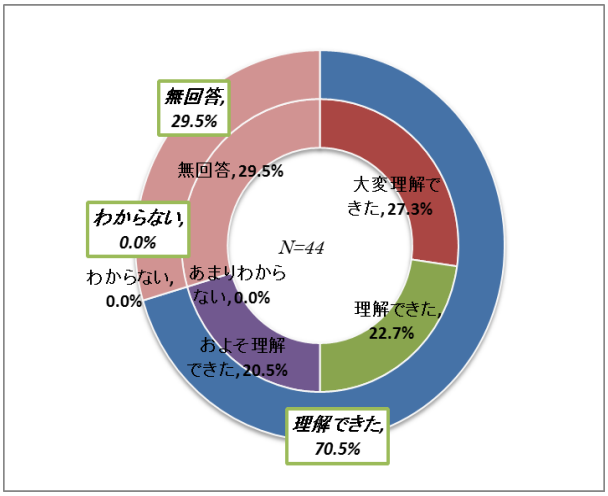
シンポジウム参加者の理解度分析

今回の食 Pro.東北シンポジウムは、この受講を通じて、今後、食と農の領域において活躍いただける人材を育成することを目的としており、受講理解度を検証するべく、小テストを実施いたしました。
会場ごとの結果をとりまとめた結果、**約 8 割**の受講者が内容を理解できたとの回答を得ることができました。

食 Pro.東北シンポジウム in 福島　受講結果

受講者に取ったアンケート結果は、**約 7 割**がセミナーの内容を理解できたとの回答を得られました。

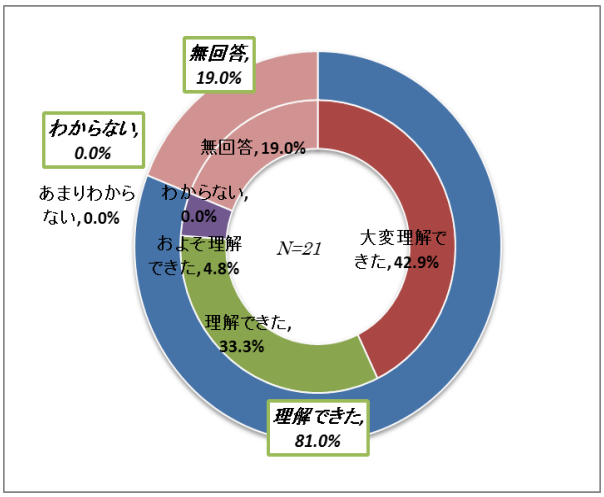
受講アンケート	理解度	小計
理解できた		**70.5%**
大変理解できた	27.3%	
理解できた	22.7%	
およそ理解できた	20.5%	
わからない		**0.0%**
あまりわからない	0.0%	
わからない	0.0%	
無回答	**29.5%**	**29.5%**



食 Pro.東北シンポジウム in 宮城　受講結果

受講者に取ったアンケート結果は、**約 8 割**がセミナーの内容を理解できたとの回答を得られました。

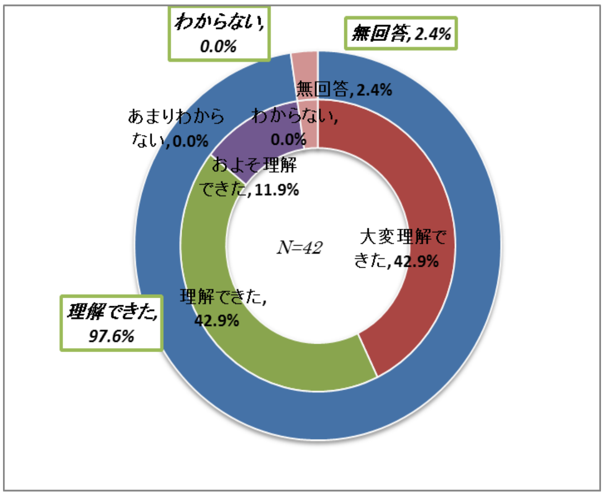
受講アンケート	理解度	小計
理解できた		**81.0%**
大変理解できた	42.9%	
理解できた	33.3%	
およそ理解できた	4.8%	
わからない		**0.0%**
あまりわからない	0.0%	
わからない	0.0%	
無回答	**19.0%**	**19.0%**



食 Pro.東北シンポジウム in 岩手　受講結果

受講者に取ったアンケート結果は、**約 9 割以上**がセミナーの内容を理解できたとの回答を得られました。

受講アンケート	理解度	小計
理解できた		97.6%
大変理解できた	42.9%	
理解できた	42.9%	
およそ理解できた	11.9%	
わからない		0.0%
あまりわからない	0.0%	
わからない	0.0%	
無回答	2.4%	2.4%



＜MEMO＞

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/