

食の6次産業化プロデューサーを社員教育に採用！

6次産業化企業が社員教育・研修に「食Pro.」採用

メイファーム株式会社（徳島県、なると金時加工・販売）

1 経営の概要

設立	2002年
資本金	1,150万円
年商	2億円（2013年決算）
従業員数	20名（パート含）
業務内容	「なると金時」加工・販売
主な販売先	パンチェーン店、コンビニエンスストア

2 6次産業化の現状

毎年3月に開催されるアジア最大級の食品・飲料専門展示会である「FOODEX JAPAN」を、筆者は食品業界に身を置いてから毎年見ている。

FOODEX JAPAN 2015においても国内出展ブース、中でも地方の県の振興課が主催するブースはコマ数も多く、コンパニオンこそいないが、お金をかけたデザインで地方の野菜、果物、加工品であふれたいへんな熱気であった。6次産業化に向けた意気込みがとても伝わってくるものであった。

しかし出展されている「6次産業化に向けた加工品」は美味しいのだが、セールスポイント、バイイングポイントがはっきりしないものが大半であり、美味しくて意欲もあるのに残念な気がした。

3 「食Pro.レベル4」認定取得の動機

食の6次産業化プロデューサー（以下「食Pro.」）認定取得のメリットは、6次産業化を目指す方に、食品の基礎知識、食品業界の常識を座学で身につけてもらったり、食Pro.レベル4の有識者に指導してもらう事によって、6次産業化の成功確率を上げる事だと思っている。

筆者が「食Pro.」認定を受けようと思った動機は、①今まで自分がやってきた知識・経験をこれから同じことをしようとする方たちに伝えたいと思った事、そして、②自分の知識・経験は有識者の第三者が見てどういふものなのか客観的な評価を受けてみたいとの思いからであった。



富永 均 プロフィール
1962年 徳島県 鳴門金時農家に生まれる
1985年 岡山大学 農学部卒
1985年～2002年 (株) ADEKA、(株) イシハラ
2002年 メイファーム (株) 設立
2014年12月 食Pro.レベル4認定

4 会社内での「食Pro.」認定取得の動き

昨年12月に「食Pro. レベル4」の認定を頂き、筆者が経営する会社（メイファーム㈱）で「食Pro.」の意義について説明したところ、認定に強く興味を持つ社員が複数おり、認定取得に向けて動き出している。

その社員それぞれの思いを聞いてみた。

(1) 製造部長 後 勝

製造現場では品質管理などの工程管理などを任されています。ミスが許されない気を抜けない仕事です。

今回、社長の富永が「食Pro. レベル4」の認定を頂き、改めて会社の位置づけを再認識しました。

原料芋の仕入農家にも販売、加工を目指す方もおり、6次産業化の客観的なレベルの目安となる食Pro. 認定は説得力がとてもあります。

生産者、消費者、農業の活性化（特にさつまいも産業のプロフェッショナル）を目指し両方の立場からさらに一歩進んだ取り組みをしたいと考えており、その目標として食Pro. のレベル認定を目指したいと思います。

この機会に座学から「食Pro.」で学び、まずレベル3、そして将来はレベル4を目指したいと思います。

(2) 製造担当 田村 崇等

「食Pro.」認定を通してこれから6次産業化を目指す方や、すでに行っている方との交流を持てることは知識を広められるし、自分自身の強みになると思いました。

食品業界はメイファームに入社してからのので、座学から食品業界、6次産業化を勉強したいです。

(3) 製造担当 岩崎 大輔

メイファームに入る前に調理師として飲食店などでの勤務経験があり、食品業界での知識があるので「食Pro. レベル4」認定を目指しています。

「食Pro. レベル4」は食品、食品業界について必要十分な知識があり、なお且つ成功事例、その成功事例で雇用を生み出す事など認定は難しいですが、大きなスキルになると思うので頑張りたいです。

私が目指す会社内新規事業は、前職の調理師の経験を活かして主に女性客を増やしたい飲食店向けにメイファームの製菓材料をデザート用に直接販売する事です。

メイファームにとって新規販売先になり、新しい雇用を生む可能性があります。

調理師の経験があるので飲食店の厨房の様子が分かるし、メニュー提案も出来るのが強みです。

長時間労働などが指摘される飲食店は人手不足で思うように店舗運営が出来ない状況にあり、独創的なメニュー開発まで目が届かない状況です。

半加工した省力化製品を開発し、ネットで興味を持ってくれそうな店舗をピックアップし、直接電話でセールスし顧客開発を目指します。

電話セールスでは「けんもほろろに」に断られる事も多いですが、しっかり聞いてくれる店長さんもおり確かな手応えがあります。

徳島の素晴らしい食材で地域活性化に少しでもお役に立てれば嬉しいです。

(4) 食Pro.認定の意義と今後

「食Pro.」認定の目的は三者三様ではあるが、筆者の「食Pro. レベル4」認定により、地方の1次産業の置かれている状況や「6次産業化」について深く考えるきっかけとなった。

他にも女性社員なども興味持ってくれており、社員教育として会社からも金銭的な補助もしていきたいと考えている。



後さん

田村さん

岩崎さん

徳島県 メイファーム株式会社

5 食Pro.は6次産業化の成功への近道！

筆者の経営するメイファーム㈱は徳島産サツマイモ「なると金時」の規格外品をペーストなどに加工してデパ地下のパン屋チェーンなどに卸している。創業して13年、売上は2億円、従業員数は20名程で、業務用中心に製造販売している。

筆者はなると金時を生産する農家に生まれ、大学では農学部で青果の貯蔵を勉強、就職は業務用の加工油脂（マーガリンやショートニング）メーカー、業務用の製菓材料販売店を経て、メイファームを起業した。

食品業界での経験が長い事から、起業時点で食品業界の業界地図、営業のノウハウ、「なると金時」加工品のセールスポイント、ターゲットになる顧客なども明確であった。当時はもちろん「食Pro.」などの制度はなかったが、おそらくレベル3相当の実力は有ったと思っている。

スポーツでも料理でも基本が無いと難しい。最初は上手くいってるようでも、我流ではいつかつまづくし、結果的に遠回りになってしまうことが多い。

起業でも同じことがいえると思っている。基本知識・経験が無いままの船出では失敗したときの痛手はとて大きなものになってしまう。

これから6次産業化を目指す個人、団体の方に私からアドバイスするなら、「食Pro.」講座を受けて、食品加工やマーケティングに関する必要な知識を得た方が良いと思っている。

そして経験豊富な「食Pro.」認定者にアドバイスを受けることが結果的に成功への近道になると思う。



メイファーム株式会社
〒771-0219 徳島県板野郡松茂町笹木野八上24
<http://www.meifarm.com/>

平成27年3月

執筆：メイファーム株式会社 富永 均
(食の6次産業化プロデューサー レベル4)



規格外のなると金時



なると金時乱切（蜜漬）



なると金時aitoroten生地



メイファームなると金時製品採用例