

カリキュラムの
詳細は
ウラ面

学ばう6ジカ!

6次産業化 チャレンジ塾

意欲ある6次化さんを
募集しています!



みやざき6ジカちゃん

▶ 受講期間

令和3年 9月22日(水) ~ 令和4年 1月14日(金)

▶ 開催場所

【開講式】宮崎県企業局 県電ホール(宮崎市旭1丁目2-2) ほか

▶ 受講料(全講座分)

1名分 5,000円(税込)

▶ 受講定員

20名 定員に達した時点で
募集を締め切ります。

募集締切

令和3年

9月8日(水)

▶ 受講対象

6次産業化に
取り組む
農林漁業者等

- 宮崎県内で農林漁業を営む個人若しくは法人に属する者
- 1~2年以内に6次産業化に取り組む予定又は、既に6次産業化に取り組んでおり、基礎的な研修の受講を希望する者
- 6次産業化の事業計画(6次化プラン)の作成を本塾を通じて行う者

※上の3つの要件をすべて満たす者

▶ 修了要件

講座1科目を1~3単位とし、開講式の講座を受講し、かつ合計14単位以上受講した上で、最終日に6次化プランを発表した者に修了証を授与する。



応募方法

- 受講希望者は、応募書類(チャレンジ塾受講申請書)を作成し、メールまたは郵送で提出する。
- チャレンジ塾受講申請書等の関連書類は公社ホームページまたはQRコードからアクセスし、ダウンロードしてください。
- 受講生の決定は先着順とし、受講生が決定したら、その結果をすみやかに応募者に通知いたします。

[主催・応募・お問い合わせ先]

公益社団法人宮崎県農業振興公社

みやざき6次産業化チャレンジ塾

検索

TEL (0985)51-2011

FAX (0985)51-8006

MAIL sin02@mnk.or.jp

住所 〒880-0913 宮崎市恒久1丁目7番地14

URL <https://www.mnk.or.jp/>

担当 新農業支援課 長瀬



令和3年度みやざき6次産業化チャレンジ塾 カリキュラム

回	月日	会場	時間	単位	講義名	講義内容	講師
1	9月22日 (水)	県企業局 県電ホール	13:00~13:15	—	開講式		
			13:15~13:30	—	オリエンテーション	チャレンジ塾の概要、みやざき6次産業化サポートセンターについて	宮崎県農業振興公社
			13:30~13:50	必	宮崎県の6次産業化について	6次産業化に関する宮崎県の様々な取組について	宮崎県農業流通ブランド課
			14:00~15:00	必	6次産業化への挑戦	6次産業化の先進的な取り組みを学ぶ	椎葉 昌史(椎葉屋)
			15:10~17:00	必	6次産業化に取り組むには	「6次化」を成功させるために必要な考え方を知る	安達 雄樹((株)Hinata)
2	10月15日 (金)	県庁5号館 521号室	10:00~12:00	1	商品開発のポイント	商品開発を始める時に必要となる知識や参考となる事例を学ぶ	森 祐一(food business support kurogo miyazaki)
			13:00~17:00	3	6次化プランの作り方①	6次化プランを発表し、プランの課題を発見する	安達 雄樹((株)Hinata)
3	10月22日 (金)	県庁5号館 511号室	13:00~17:00	1	地域ぐるみの6次産業化について①	地域ぐるみで取り組む6次産業化について、講演とゲーム研修で学ぶ	安達 雄樹/片平 真紀((株)Hinata)
4	11月5日 (金)	県庁7号館 735号室	10:00~12:00	1.5	6次化プランの作り方②	自身の事業における強みをグループワークを通して把握する	安達 雄樹((株)Hinata)
			13:00~14:45	1	食品表示制度	食品表示の目的と役割、食品表示制度及び関連法令について学ぶ	湯浅 まき子(オフィスストーリー)
			15:00~16:45	1	食品衛生管理・施設管理の基礎	HACCPを含む食品衛生管理の関係法規や取組の基礎知識について学ぶ	奥山 真智子(宮崎県食品加工支援アドバイザー)
5	11月12日 (金)	県防災庁舎 71号室	10:00~17:00	3	販路開拓の基礎知識	商談において必要となる基本的な手法を学ぶ	中村 友厚((株)コンサルティング・プロデュース・ジャパン)
6	11月19日 (金)	県庁5号館 511号室	13:00~17:00	1	地域ぐるみの6次産業化について②	地域ぐるみ6次化視点で取り組む直売・道の駅の事例について学ぶ	加藤 修一郎((株)加藤えのき) 高佐 伸也(えびの市役所) 安達 雄樹((株)Hinata)
7	11月26日 (金)	県防災庁舎 73号室	10:00~12:00	1.5	6次化プランの作り方③	自身の事業モデルを取り巻く環境の捉え方を学ぶ	安達 雄樹((株)Hinata)
			13:00~13:20	1	6次化の知的財産について	6次産業化商品・サービスのアイデアを守る手法	宮崎県発明協会
			13:30~17:00	2	6次化商品の魅力を伝えるデザインと情報発信について	バイヤーや生活者の心をつかむ商品の魅せ方について	関屋 千草(チーグッド・デザイン)
8	12月3日 (金)	県防災庁舎 73号室	10:00~12:00	1	加工の基礎	食品加工・加工品開発の基礎的知識について学ぶ	宮崎県食品開発センター
			13:00~17:00	3	6次化プランの作り方④	6次化プランを作成するための手法(モデル事例の探し方、切り口)について学ぶ	安達 雄樹((株)Hinata)
9	1月7日 (金)	宮崎県 食品開発センター	10:00~17:00	3	加工実習	加工実習を通して、6次産業化に向けた商品を構想するための基礎を学ぶ	宮崎県食品開発センター
10	1月14日 (金)	県庁 本館講堂	10:00~16:20	必	6次化プラン発表	チャレンジ塾で学んだことを活かして作成した6次化プランの発表	安達 雄樹((株)Hinata)
			16:30~17:00	—	閉講式		

※コロナウイルス等の状況次第では講義を中止または変更する場合がございます。

講師紹介



椎葉 昌史 椎葉屋 6次産業化チャレンジ塾卒業生

東京で大手飲食チェーンの店長を務めるも、地元へ貢献したいとの思いが強まり椎葉村へUターン。実家の蕎麦屋で蕎麦職人をする傍ら、地域食資源を活用した6次化商品の開発に取り組む。世界農業遺産をテーマに開発した「九州山蕎麦」は「優良ふるさと食品中央コンクール」農林水産大臣賞を受賞。



中村 友厚 (株)コンサルティング・プロデュース・ジャパン

主に食品企業の営業研修を手掛けるとともに、販路開拓等の支援を行う。各地で道の駅などの観光・文化・農の拠点整備、商品ブランドの開発にも携わり、多くの生産物の支援を展開中。“withコロナにも強い拡販法”で、共に歩み、成果を出す支援法も実践。



森 祐一 food business support kurogo miyazaki

商社、電機メーカー、デザイン企画会社を経て、県の支援機関にて9年間、食品製造加工事業者の商品開発・販路開拓に関する支援に携わる。現在はフードビジネス相談ステーションにおいて、製造委託や受託、素材供給のB to B取引などのビジネスマッチングの支援を行っている。



湯浅 まき子 オフィスストーリー

農業関係専門誌等にて執筆活動、講演活動等に携わるとともに、食品表示アドバイザーとして食品表示に関する支援を行う。県内初の野菜ソムリエ上級プロの資格も取得し、多方面に活動の幅を広げている。



安達 雄樹 (株)Hinata

コンサルティング会社で主に食品業界のコンサルティングに従事した後、宮崎市内の認定こども園勤務を経て(株)Hinataを設立。平成30年度から「6次産業化チャレンジ塾」のメイン講師を務める。



関屋 千草 chigood.design

デザイン歴24年。マスコミ、デザインスクールインストラクターを経て、宮崎県庁で中小企業のモノづくり支援に携わる。2020年チーグッド・デザインを開業。デザイナーの視点から、今の時代に必要なメディアPRとSNSの力で選ばれるブランド力を作る認知活動に取り組む。



奥山 真智子

宮崎県庁に獣医職として入庁し、保健所や食肉衛生検査所を中心に勤務。退職後、南九州大学の非常勤講師を経て、現在は宮崎県食品加工支援アドバイザーとして食品衛生に関する助言・指導を行っている。

各分野の専門家が
わかりやすく解説!

