

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 代表)
			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		