

食の6次産業化 プロデューサー認定対応講座

受講生
募集!

遠隔配信
オンライン
講座!

レベル1&2&3

☆ ここからはじまるアグリビジネス

☆ 自宅・オフィスで受講できるネット配信ライブ講座

☆ 農家、パティシエ、スイーツ開発のプロによるライブ指導

当日
消印・送信
有効!



申込締切
令和5年 2月15日
*早期締切あり



どれか一つでもお気軽に受講ください。

どれか一つでも参加できますが、
レベル1を修了しないとレベル2の認定は受けられません。
レベル1とレベル2を修了しないとレベル3の認定は受けられません。

全国各地から参加いただいている受講生とオンラインで交流します。
ライブ講座なので、その場で質問もできます。
「教える」のではなく、「学びの共同体」の構築に重きを置いています。

日程 令和5年

- レベル1 2月25日(土)・2月26日(日)全2回
- レベル2 3月4日(土)・3月5日(日)全2回
- レベル3 3月11日(土)・3月12日(日)全2回

受講料

- レベル1 税込 28,600円 (実習費、教材費含む)
- レベル2 税込 33,000円 (実習費、教材費含む)
- レベル3 税込 35,200円 (実習費、教材費含む)

受講コース

- レベル1講座 広島県尾道市瀬戸田町は会場受講(定員5名)が行えます(状況により中止となる場合があります)。
- レベル2
- レベル3 定員 各20名

メイン配信元

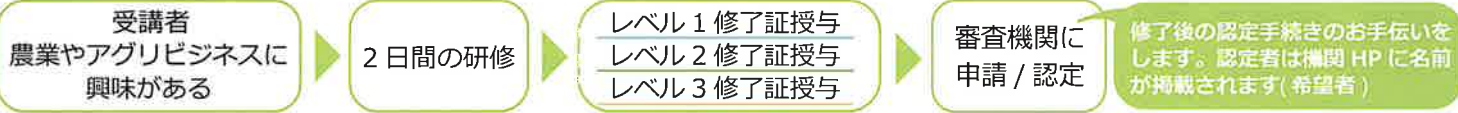
広島県・岡山県から配信
ZOOM等、遠隔で講義をおこなうのでインターネットに繋がる環境とパソコン(スマートフォン)が必要です。

食の6次産業化プロデューサー
「食PRO.」とは
これからの食農分野の人材育成、キャリア・アップを支援する検定制度です。

*この講座は「食PRO.」認定を受けています。
履歴書・名刺などに使用可
食PRO. LEVEL1 2020 食PRO. LEVEL2 2020 食PRO. LEVEL3 2020

流れ・メリット

「2日間」で一生履歴書に書ける食プロ認定講座です!



今回のテーマ

食とSDGsにより、地域をプロデュースする

環境と調和した食のビジネスなど、農林水産業が世の中と関わることの重要性について理解を深めます。



みかん・レモン等かんきつアイランド・広島県高根島の農家を講師に、農家の仕事・生活や島への想い等をうかがいます。実習は、かんきつを使用したフルーツカッティング

食プロ受講がきっかけとなり、新たにアグリビジネスに取り組んでいる方のお話をうかがいます。実習は、食品技術の先端企業により、糖を中心としたサンプル試験を行います。

環境にやさしい農業に取り組む若手農家の取組と今後について、経営戦略の視点から考えます。

- 後援 - 岡山市、尾道市、サムライスクエア

オンライン講座で
参加しやすい!



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構



認定制度に沿った
講座を全国で
受講できる!

* TEL : 070-4458-3004

* FAX : 086-899-6698

* メール : htchiiki@gmail.com



* 制度 URL : <https://www.6ji-biz.org>

* 講座 URL : <https://chiikikenkyu.jimdofree.com>

6次産業QR



■ 食の6次産業化プロデューサー認定対応講座

〈カリキュラムの概要〉

・レベル1- 食と農の基礎的な講座

6次産業化論 農産物 食品流通 食品衛生管理 (基礎) *1 2月25日
食品製造 (基礎) について *2 9:30 - 15:30

マーケティング入門 経営および経営の分析 (基礎) 2月26日
経営および経営の分析 (事例) 10:00 - 15:15
地域活性化論「ワーケーションと地域連携について」

・レベル2- 少し専門的な内容

6次産業関連法規 (法令のしくみ、読み方について) 3月4日
食品衛生管理 (応用) 6次産業化の事例分析 (事例学習) *3 9:50 - 16:45
農業技術 食品加工 (応用) について *4

マーケティングについて (基礎) *4 3月5日
財務 (基礎) 農業関連法規 事業計画 (基礎) 9:30 - 15:10
地域活性化論「メタパス・地域活性化への活かし方」

・レベル3- 実践的な内容

経営戦略について *5 経営管理について 3月11日
商品開発 *6 事業計画 (応用) について 9:30 - 16:35

マーケティング (応用) について 3月12日
事業計画 (応用) について 9:30 - 15:00

〈修了・認定〉

メリット

自己の能力・スキルのPRができます。

実践力 全国の認定者サイトに氏名が
掲示されます。(希望者)

名刺に食プロのロゴマークが使用できます。

就職・進学・昇進などの機会拡大が
期待されます。

個人の信頼度が高まることによる
ビジネス機会が期待されます。

新たな事業などをおこなうための
知識・理論を知ることができます。

注意!

今回「レベル2」「レベル3」講座のみ受講される方は、
以後に「レベル1」「レベル2」講座を受講しないと
「レベル2」または「レベル3」の認定は申請できません。



■ 多彩な講師陣

レベル1 農業・流通 *1

長島農園 4代目園主

長島 弘典

【ながはた ひろのり】

レモン・みかん等
20種類のかんき
つを栽培し、加工
品事業を展開。畑
からのオンライン
研修があります。



レベル1 食品製造実習 *2

佳豊庵

太田 佳美

【おおた よしみ】

みかんを使用した
果物の「みせる」
カットングを受
講者が体験します。
ドライフルーツの
実演もあり。



レベル2 農業技術・食品製造応用 *4

(株) 林原 食品素材統括部

小島 悠輔

小足 優依

【こじま ゆうすけ】

【こあし ゆい】

さまざまな分野
でイノベーション
を起こし続ける
研究開発オン
リーワン企業に
よる、糖の解説。



ワンポイント講座
/ 地域活性化論
理論と事例紹介
レベル1
「ワーケーションと
地域連携について」
レベル2
「メタパス・地域
活性化への活かし方」
藤澤 直武

レベル2 6次産業化事例 *3

Msole 代表

岩崎 真理子

【いわさき まりこ】



地域の食材を活用
して、商店街で創
業。その経緯とこ
れからについて。



レベル3 経営戦略事例 *5

LOROfarm (ロロファーム) 園主

貝原 弘真

【かいばら ひろま】

「化学肥料・農薬の
代わりに愛情を撒
いてフルーツを育
てる」若手農家の
理念経営について。



レベル3 商品開発 *6

クリエイティブディレクター

上田 和実

【うえだ かずみ】

国内外で様々な入
賞経験のあるベテ
ランクリエイター
と商品開発による
地域活性化につ
いて考察します。



イノベーション理論等経営戦略は
MBAの中小企業診断士が担当

デスティニー経営事務所 代表

藤澤 直武

【ふじさわ なおたけ】

食プロレベル4の中小企業
診断士、MBA。



中小企業診断士 / 米国税理士

小林 謙祐

【こばやし けんすけ】

経営の数字に関することにつ
いて、事例を交えながらわか
りやすく解説します。



■ 参加申込方法 〈締切：令和5年2月15日 定員満了により、早期終了する場合があります〉

お申し込み前に HP の Q&A ご活用下さい。

● 当団体ホームページ

① お申込みフォームに入力または内容をメールで送信

<https://chiikikenkyu.jimdofree.com>

✉ otachiiki@gmail.com



お申し込みフォームQR

② 当方指定口座へのお振込

● お電話にて申し込み

TEL : 070-4458-3004

*リモートワーク、出勤制限の関係で
繋がりにくい場合は、他の手段にて
お願いいたします。

● BASE (当団体ネットショップ)

① 希望するレベルの講座をご購入

<https://chiikikenkyu.thebase.in/>

② 決済

BASE を
ご利用の場合
決済方法が
選べます!!

BASE

クレジットカード決済



キャリア決済



銀行振り込み / ID 決済



コンビニ払い・Pay-easy



BASE 当団体ショップ QR

◆ 申し込み先 ◆ TEL : 070-4458-3004 FAX : 086-899-6698

〒700-0023 岡山県岡山市北区駅前町 1-8-1 岡山新光ビル 5F

✉: otachiiki@gmail.com URL: <https://chiikikenkyu.jimdofree.com>



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構