

令和5年度「とちぎ6次産業化実践セミナー」受講申し込み用紙

申し込み期限 令和5年8月15日(火)必着

1 受講者情報

受講者氏名	(ふりがな)		
性別	男・女	年齢	歳
住所	〒		
連絡先	携帯番号： E-mail：		
主な経営作目 作付面積等	(畜産の場合は、頭数も記入ください。)		
現在の6次産業化等の取組内容	(取組内容、既存の加工品等があれば記入ください。)		
新たな取組や現在の取組を発展させたい内容	(新たな取組、現在の取組を発展させたい内容を具体的に記入下さい。)		
備考	この実践セミナーを何でお知りになりましたか。 該当する□に✓を記入してください。 <input type="checkbox"/> サポートセンターからの案内、 <input type="checkbox"/> 県からの案内、 <input type="checkbox"/> 公社ホームページ <input type="checkbox"/> その他 ()		

※受講定員を30名程度としているため、多数の応募があった場合には、受講できないこともありますので御承知おきください。

※上記記載の個人情報、実践セミナー運営業務以外の目的には使用致しません。

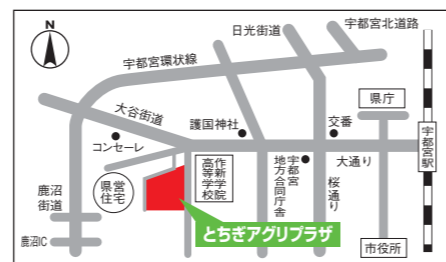
※新型コロナウイルス感染症予防対策等への御協力をお願いいたします。

2 必要事項をご記入の上、お申し込みください。

FAXでの申し込み FAX番号：028-648-9517

郵送での
申し込み
宛先

〒320-0047 栃木県宇都宮市一の沢2-2-13
とちぎアグリプラザ1階
とちぎ農山漁村発イノベーションサポートセンター
(公益財団法人栃木県農業振興公社農政推進部)
電話：028-616-8740



農産物の価値を高めたい
地域農家と連携したい
経営を改善したい

あなたの
イノベーションへの
挑戦を応援します!

令和
5年度

とちぎ6次産業化 実践セミナー

申込期限
8月15日(火)



パッケージ
研修で教わった、
デザインの
統一感を出して
いきたい。



6次産業化商品



直売所、店舗、
加工所研修により、
やりたいことが
イメージできた。

(吹き出しは受講者の声)

【実践セミナーの目的】

6次産業化等の専門家による講座と現地研修を実施し、本県の地域活性化や6次産業化等を担う人材を育成すると共に、受講者相互のネットワークづくりを推進します。

- 日程：令和5年8月29日(火)～令和6年1月17日(水)
- 対象者：6次産業化等を目指す方や既に実践している農業者等
- 定員：30名程度(先着順)
- 受講料：無料(会場までの交通費等は自己負担)
- 主催：栃木県、公益財団法人栃木県農業振興公社

令和5年度 とちぎ6次産業化実践セミナーカリキュラム

●講座5回、現地研修3回

回数	日時	研修テーマ、研修概要	講師等	会場
第1回 講座	8月29日(火) 13:00~16:00	「6次産業化への戦略的な商品開発&販売計画」 ・戦略発想、ニーズと差別化・限定化、魅力ある商品開発、販売計画、地域支援活用方策等	事業戦略構築研究所AX 代表 高木響正	とちぎアグリプラザ 多目的研修室
		「新商品開発、ワイン自家醸造の取組」 ・椎茸生産と新商品開発、ぶどう生産からワイナリー建設とワイン自家醸造	Hinoe Winery 代表 吉村 潔	
第2回 講座	9月12日(火) 13:00~15:30	「食品加工に係る許認可及び食品衛生管理」 ・食品加工に係る許認可、食品衛生管理、HACCP制度と現場における対応策	カゴメ(株)イノベーション本部 安全性評価技術開発部 課長 荻野浩幸	とちぎアグリプラザ 多目的研修室
		「6次産業化等に係る支援制度等の紹介」 ・国の施策、補助金等支援事業、支援窓口、サポートセンターの支援事業	栃木県農政部農政課	
第1回 現地研修	10月3日(火) 13:00~16:00	「直売所や店舗経営に向けた事業展開の手法」 ・いちご生産からいちごスイーツ製造、洋菓子店・いちご直売所経営	(株)篠原ファーム	(株)篠原ファーム Chez Fraise 小山市喜沢647-23
第3回 講座	10月17日(火) 13:00~15:30	「ブランディングとパッケージデザイン」 ・ブランディングの進め方、パッケージデザインやネーミング手法、受講者商品へのアドバイス	(株)ファームステッド 代表取締役 阿部 岳	とちぎアグリプラザ 多目的研修室
第2回 現地研修	11月7日(火) 13:00~15:30	「農村の地域資源を活かした新たな事業の推進」 ・竹の様々な活用方策、竹林観光と飲食店の経営、国産メンマの開発	(株)ワカヤマファーム 代表取締役社長 若山太郎	若竹の杜 若山農場 宇都宮市宝木本町 2018
第4回 講座	11月30日(木) 13:00~16:00	「農産物商品の加工実習」 ・加工実習、農産物に応じた加工方法、新商品開発のポイント、受講者加工品へのアドバイス	フレンチベジレストラン アンリロ 代表 上村真巳	ホシザキ北関東(株) 宇都宮市鶴田町 1308-6
		「食品加工機械の特徴と使用方法」 ・スチームコンベクションオーブン、乾燥機、ショックフリーザー、レトルト殺菌機等紹介	ホシザキ北関東(株)	
第3回 現地研修	12月19日(火) 13:00~16:00	「道の駅における商品の特色と展示手法」 ・道の駅との取引実務、販売商品の特色、商品陳列手法等の体験	(株)ましこカンパニー	道の駅ましこ 益子町長堤2271
		「委託加工所現地研修」 ・加工所の設備、衛生管理、取扱品目、委託加工の条件等	(株)ましこカンパニー 加工部門担当者	
第5回 講座	1月17日(水) 13:00~15:30	「SNSとネットショップ等の有効活用」 ・InstagramやECサイトの活用、マッチング販売サイトの紹介、販売成功事例の特徴	(株)JEM 代表取締役副社長 浅沼ゆうか	とちぎアグリプラザ 多目的研修室

* 研修の内容は、状況に応じて変更することもありますので御承知おきください。

* 現地研修は、会場の都合により交代制で見学することもありますので御承知おきください。

とちぎ6次産業化実践セミナーの特徴等

【実践セミナー受講者の声】

- ・ 専門家や実践者の話が聞けて良かった。
- ・ ニーズと差別化等の講義は有意義であった。
- ・ Instagramによる商品PRを始めた。
- ・ 加工所にHACCPを適用し衛生管理を充実したい。
- ・ 直売所を自分で開設する際の参考にしたい。
- ・ いちご飲食店の運営が勉強になった。
- ・ ブランドイメージの確立に役立てたい。



受講者製造の商品に対するデザインの個別アドバイス、加工技術等の指導が受けられます。



現地研修では、農産物の生産、直売所や店舗経営などについて、現場を見て実践的に学ぶことができます。



道の駅の店舗における販売商品の特色や陳列方法、加工所の設備や受託条件等を学ぶことができます。

