

国立大学法人豊橋技術科学大学  
「東海地域の6次産業化推進人材育成」プログラム シラバス

1. 教室講義・視察研修

科目	科目名	講師	時間
1-1	基本理念（ビジョン）の共有とビジネスプランの作成方法	国立大学法人豊橋技術科学大学 特任准教授 山内高弘	120分
1-2	ファシリテーション	株式会社ソーシャル・アクティ 代表取締役 林 加代子	90分
1-3	食品加工論Ⅰ	丸八製菓株式会社 次長 中西 勘二	90分
1-4	食品加工論Ⅱ	丸八製菓株式会社 次長 中西 勘二	90分
1-5	食品開発における栄養と機能	丸八製菓株式会社 次長 中西 勘二	90分
1-6	食品加工における安全・衛生管理／関連法規	丸八製菓株式会社 次長 中西 勘二	90分
1-7	6次産業化の必要性と展開パターン	愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆	90分
1-8	連携型6次産業化事例	愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆	90分
1-9	農業経営と企業経営	愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆	90分
1-10	プレゼンテーション手法	愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆	90分
1-11	行政機関における6次産業化の支援施策と支援機関	東海農政局 経営・事業支援部 地域連携課6次産業化専門官 松尾晃治	90分
1-12	経営戦略	MORE 経営コンサルティング㈱ 代表取締役 日野眞明	90分
1-13	マーケティングの手法	MORE 経営コンサルティング㈱ 代表取締役 日野眞明	90分
1-14	経営理念／組織・経営者論	MORE 経営コンサルティング㈱ 代表取締役 日野眞明	90分

1-15	商品・サービスの価値形成の考え方・手法	国立大学法人豊橋技術科学大学 特任准教授 山内高弘	180分
1-16	農業と融資	豊橋信用金庫事業支援部 部長 宮川直樹	90分
1-17	農業制度資金の活用と経営支援の仕組み	日本政策金融公庫名古屋支店 農業食品第一課 課長吉澤 一義	90分
1-18	農産物の品質管理 I (HACCP 概要)	愛知大学地域政策学部 教授 功刀 由紀子 愛知大学地域政策学部 准教授 山口治子	180分
1-19	農産物の品質管理 II (GAP 概要)	イノチオホールディングス (株) 営農支援部長 山本英治	180分
1-20	農産物輸出概論	日本貿易振興機構 名古屋貿易情報センター所長 梶田 朗	180分
1-21	農産物輸出実践論	・(株)平松食品 会長 平松 賢介	180分
1-22	ビジネスプランの作成 I	(有)F. T. Y. 取締役 山村友宏	360分
1-23	ビジネスプランの作成 II	(有)F. T. Y. 取締役 山村友宏	360分
1-24	ビジネスプランの発表	愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆 (有)F. T. Y. 取締役 山村友宏 地域文化創造研究所 所長 横山順子 株式会社石巻柿工房 代表取締役 原田愛子	420分
1-25	先進事例調査研修	6次産業実践施設	1,140分

## 2. オンライン講義 (必修 : e-ラーニング)

コマ数	科目名	講師	時間
2-1	ファシリテーション	早稲田アカデミーソリューション 金子怜司	90分

2-2	6次産業実践論（事例紹介を含む）	食と農の研究所 加藤寛昭	60分×10 600分
2-3	商品・サービスの価値形成の考え方・手法Ⅰ	（有）NEWビジネス研究所 天野良英	90分
2-4	商品・サービスの価値形成の考え方・手法Ⅱ	（有）NEWビジネス研究所 天野良英	90分
2-5	事業開始前のマーケティング	（有）ビジネスプランニング 勝瀬典雄	90分
2-6	商品化後のマーケティングと実例	6次産業化プランナー 高野克三	90分
2-7	財務会計Ⅰ	有限責任監督法人 トーマツ 三好 巧	90分
2-8	財務会計Ⅱ	有限責任監督法人 トーマツ 三好 巧	90分

### 3. 修了要件

この課程を修了するには次の要件を満たす必要がある。

- ① ビジネスプラン作成Ⅰ，Ⅱ及びビジネスプランの発表を除く必修科目について，課題を示しレポートの提出。
- ② ビジネスプラン作成Ⅰ，Ⅱ及びビジネスプランの発表では，ビジネスプランを作成し提出。  
S（≧90点）A（≧80点）B（≧70点）C（≧60点）D（<60点）として採点。C以上を合格とする。
- ③ 出席率80%以上。欠席者には補講用DVDによる補習とレポート提出を課す。
- ④ 全ての必修科目で合格すること

## 教室講義

### 科目 1-1：基本理念（ビジョン）の共有とビジネスプランの作成方法

#### ○. 担当講師

国立大学法人豊橋技術科学大学 特任准教授 山内高弘（教室講義）

#### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

#### ○. 時間数

120 分（教室講義 120 分）

#### ○. 講義形式

座学

#### ○. テーマと講義概要

事業創出のための基礎となる基本理念（ビジョン）の重要性を理解する。  
受講生同士の基本理念（ビジョン）をお互いに共有・理解するとともに、基本理念（ビジョン）を研修生自らの言葉で語ることで、基本理念（ビジョン）のブラッシュアップを図る。また、事業創出のために、ビジネスプランを作成することの重要性を理解し、作成のために必要な知識・スキルについて知る。

#### ○. 達成目標

基本理念（ビジョン）の説明と共有化が最も重要なプロセスであり、しっかりと「話ってもらい」、他のメンバーが「聞く」場を作り出し、全体で基本理念（ビジョン）を共有する。また、ビジネスプランを作成するために、ビジネスプランの全体像について理解する。

#### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② ドリームゲート（編）（2014）「マネして完成！事業計画書-10 業種 36 の事例で事業計画のまとめ方がよくわかる」
- ③ 斎藤嘉則（2010）「新版 問題解決プロフェッショナル」ダイヤモンド社
- ④ 基本理念（ビジョン）作成シート

#### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

## 科目 1-2 : ファシリテーション

### ○. 担当講師

株式会社ソーシャル・アクティ 代表取締役 林 加代子 (教室講義)

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分 (教室講義 90 分)

### ○. 講義形式

座学, 実習

### ○. テーマと講義概要

- ・ 事業創出のために, 地域内外での合意形成やファシリテーションの重要性を理解する
- ・ 講義・グループワークを通して, 基本的な合意形成やファシリテーションの方法について理解する。

### ○. 達成目標

地域での取り組みに際して, どのような場面でファシリテーションが必要であるのかをイメージしてもらった上で, 講義・実習に参加してもらうことでより理解を深め, ワークショップのデザイン方法やファシリテーション技術を身に付ける。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② ワークシート①「ワークショップをデザインする」
- ③ 中野民夫 (2001) 「ワークショップ」岩波新書 他

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3 : コーディネート手法 (応用) (90 分)

## 科目 1-3 : 食品加工論 I

### ○. 担当講師

丸八製菓株式会社 次長 中西勘二

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

1. 食品加工の目的
2. 食品加工の目的手段
3. 食品の保蔵方法

### ○. 達成目標

食品加工についての基本的な類型と特徴について理解する。貯蔵性、微生物の制御の観点から加工方法の特徴について科学的知見を踏まえて理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料 他

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル 1 : 食品加工 (基礎) (30 分)

食品流通 (60 分)

## 科目 1-4：食品加工論Ⅱ

### ○. 担当講師

丸八製菓株式会社 次長 中西勘二

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学，事例学習

### ○. テーマと講義概要

1. 各製品の加工方法
2. 商品加工の意義
3. 食品素材の特性を活かした製品開発
4. 新規食材の利用
5. 新技術，発想による製品開発
6. 地域資源の有効利用（高付加価値化）

### ○. 達成目標

食品加工を活用した商品の開発の際の一般的な流れと留意点について習得する。具体的には、穀物加工製品，野菜加工製品，肉・乳製品，酒類・調味料などの一般的な製品化の流れを理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「食品加工論Ⅱ」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1：食品流通（60分）

レベル2：食品加工（応用）（30分）

## 科目 1-5 : 食品開発における栄養と機能

### ○. 担当講師

丸八製菓株式会社 次長 中西勘二

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

1. 主な食品成分とその性質
2. 加工や保蔵における変化
3. 加工や保蔵における工夫や注意点

### ○. 達成目標

主な食品成分とその性質を理解している。加工や保蔵における変化を理解する。加工や保蔵における工夫や注意点を理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「食品開発における栄養と機能」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2 : 食品加工 (応用) (90 分)



## 科目 1-6：食品加工における安全・衛生管理/関連法規

### ○. 担当講師

丸八製菓株式会社 次長 中西勘二

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

1. 微生物は食の安全・安心を揺るがす最大の脅威
2. 近年, なぜ食の安全・安心が叫ばれているのか?
3. 食の安全・安心を確保する世界基準
4. 食品工場における衛生管理

### ○. 達成目標

食品加工に関する業務の中で食品の安全管理や製造工程の衛生管理に関する技術的な特徴を理解する。併せて安全管理, 衛生管理に関する法制度の概要と近年の動向も理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「食品加工における安全・衛生管理/関連法規」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1：食品衛生管理（基礎）（30分）

レベル2：農業・水産業および食品加工・流通関係法規（30分）

食品衛生管理（応用）（30分）

## 科目 1-7：6次産業化の必要性と展開パターン

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

1. なぜ6次産業化が必要なのか？
2. 6次産業化の展開パターンと課題

### ○. 達成目標

農林漁業の高付加価値化のためになぜ6次産業化が必要なのかを一般論ではなく、自身、自らの地域の問題として理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「6次産業化の必要性と展開パターン」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1：6次産業化概論（30分）

レベル2：6次産業化事例分析（60分）

## 科目 1-8 : 連携型 6 次産業化事例

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, ケーススタディ (事例: 氷見はとむぎ茶など)

### ○. テーマと講義概要

連携型の 6 次産業化の成功事例紹介

### ○. 達成目標

連携型の 6 次産業化の成功事例を読み解くことで,

- ・バリューチェーンのデザインという概念を理解する。
- ・マーケットインで発想することの重要性を確認する。
- ・付加価値という概念を深掘りする。
- ・事業者間で連携するために必要な考え方を理解し, 自らの立場で仮想する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料 他

### ○. 「食の 6 次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

## 科目 1-9：農業経営と企業経営

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学，実習，ケーススタディ

### ○. テーマと講義概要

1. 変貌する農と食
2. 変化の兆しを探る
3. 農業活性化のポイント

### ○. 達成目標

経営の基本知識を習得し，日本の農業の置かれている位置や課題，解決のための方策等について理解し，特に，企業経営の知識がどのように農業経営に活かされるのかを理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料 他

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

## 科目 1-10 : プレゼンテーション手法

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 実習

### ○. テーマと講義概要

1. 導入 - 「伝える」と「伝わる」 -
2. 本論 - なぜ? 何? どのように? プレゼンテーション? -
  - A なぜプレゼンテーションが重要か?
  - B プレゼンテーションとは何か?
  - C どのようにプレゼンテーションするか?
3. まとめ - 「信頼」というキーワード -

### ○. 達成目標

- (1) 新事業創出の過程で必要とされる効果的なプレゼンテーション技法を習得する。
- (2) 場面ごとに効果的な伝達手段は何かを理解し, 広報・宣伝などに際しても的確な選択ができるようになるための基礎を身につける。
- (3) 熟達につれて, 学習者は, 効果的なプレゼンテーションができるようになる。
- (4) 「日々はプレゼン」という意識になることにより, いざ人前でプレゼンテーションを行わなければならないときにも, 一定水準のことが実施できる。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料 他

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3 : コーディネート手法 (応用) (90 分)

## 科目 1-11：行政機関における6次産業化の支援施策と支援機関

### ○. 担当講師

東海農政局 6次産業化専門官 松尾晃治

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2棟 101号室

### ○. 時間数

90分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

1. 我が国における各行政レベルにおける支援施策，支援機関
2. 愛知県農林水産部食育推進課が取り組む「いいともあいち運動」

### ○. 達成目標

我が国における6次産業化の政策体系と，各行政レベルにおける支援施策，支援機関について理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「行政機関における6次産業化の支援施策と支援機関」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

## 科目 1-12：経営戦略

### ○. 担当講師

MORE 経営コンサルティング株式会社 代表取締役 日野眞明

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, ケーススタディ

### ○. テーマと講義概要

1. 経営戦略とは
  - (1) 概論
  - (2) 事業戦略
  - (3) 全社戦略
2. 成功事例と分析の練習

### ○. 達成目標

経営戦略を策定するための思考方法を習得する。経営戦略の概要を（アカデミックな視点から）把握し，実際に経営戦略を策定する際に使われる代表的なフレームワークを理解する。事例を題材にフレームワークを使い，経営戦略を策定するための思考方法（頭の使い方）を体得する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「経営戦略」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3：経営戦略（90分）

## 科目 1-13 マーケティングの手法

### ○. 担当講師

MORE 経営コンサルティング株式会社 代表取締役 日野眞明

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, 事例学習, 事例演習

### ○. テーマと講義概要

1. ビジネスの概要
2. 経営理念
3. 6次産業化ビジネスの必要性和環境分析
4. 事業内容と経営戦略
5. マーケティング
6. 収支計画
7. リスクと対策

### ○. 達成目標

経営戦略の具体的な方策としてのマーケティングの重要性とその手法を習得する。  
具体的には、マーケティング手法としてセグメンテーション、ターゲティング、ポジショニング、及び4P戦略について習得する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「マーケティングの手法」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3：マーケティング（応用）（90分）



## 科目 1-14：経営理念／組織・経営者論

### ○. 担当講師

MORE 経営コンサルティング株式会社 代表取締役 日野眞明

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 事例演習

### ○. テーマと講義概要

1. 経営理念とは？
2. 経営学から見たリーダー像
3. リーダーの行動パターンとその変化
4. 地域ビジネス・農業に見るリーダーの役割

### ○. 達成目標

#### 【経営理念】

事業における経営理念の意義を理解する。特に、経営理念があらゆる戦略・施策を貫くものであることを認識し、ビジネスプランを作る際に、従来の農家の副業とは一線を画す、持続性のある事業体を作るためには、経営理念の活用が不可欠であることを認識する。

#### 【組織・経営者論】

リーダーシップとは何かを改めて考え直すとともに、誰でも（能力の習得次第で）リーダーになれることを認識し、新事業創出者として会社の仕組みや気構えを習得する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「経営理念／組織・経営者論」. pdf テキスト

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1：経営及び経営分析の基礎（30分） レベル3：経営管理（60分）

## 科目 1-15：商品・サービスの価値形成の考え方・手法

### ○. 担当講師

国立大学法人豊橋技術科学大学 特任准教授 山内高弘

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

座学，実習，事例学習，事例演習

### ○. テーマと講義概要

各自が作成してきた課題（ビジネスプランのうち、「事業の基本理念（ビジョン）」「事業内容」「市場環境」「競合優位性」「ビジネスモデルの検証」「マーケティング」）について，1 グループ 4 人程度に分かれ役割分担をし，1 人のプラン当たり 40 分程度で検討，ブラッシュアップを行う。

### ○. 達成目標

各研修生の事業計画をグループで検討することにより，各自の事業計画をブラッシュアップするとともに，多様な視点からの考え方を理解する。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料

### ○. 「食の 6 次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル 3：商品開発（90 分），コーディネート手法（応用）（90 分）

## 科目 1-16 : 農業と融資

### ○. 担当講師

豊橋信用金庫事業支援部 部長 宮川直樹

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

農業と融資

豊橋信用金庫の事業支援について

豊橋信用金庫の農業支援について

融資の方法について

農家の決算書の見方

### ○. 達成目標

損益計算書, 貸借対照表等, 決算書について理解する。

### ○. 参考書・参考文献

① 講師作成の資料

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1 : 経営及び経営分析の基礎 (30 分)

レベル2 : 財務の基礎 (30 分), 財務会計 (30 分)

## 科目 1-17：農業制度資金の活用と経営支援の仕組み

### ○. 担当講師

日本政策金融公庫 名古屋支店 農林水産事業 担当者

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

90 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

日本政策金融公庫のあらまし

日本政策金融公庫農林水産事業の融資  
資金の調達方法について

主な融資制度

経営支援サービス

6次産業化の融資事例

### ○. 達成目標

日本の金融機関のあらましや, 日本政策金融公庫の農業融資の状況, 資金調達について理解する。

### ○. 参考書・参考文献

① 講師作成の資料

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2：財務の基礎 (90分)

## 科目 1-18：農産物の品質管理 I（HACCP 概要）

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教 授 功刀 由紀子

愛知大学地域政策学部 准教授 山口 治子

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

食品衛生の意義を理解できるようになる。

特に、国内外での食の安全性に対する取り組みを知り、個人での食の安全性の確保に役立てることができるようになる。

### ○. 達成目標

食の安全性について行政、企業、消費者の役割を説明できる。

HACCP のしくみを理解できる。

### ○. 参考書・参考文献

HACCP 導入の手引き 日本食品衛生協会

HACCP・見える化推進 自社でもできる食品微生物の検査 幸書房（戸ヶ崎恵一編著）

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル1：食品衛生管理（基礎）（90分）

レベル2：食品衛生管理（応用）（90分）

## 科目 1-19：農産物の品質管理Ⅱ（GAP 概要）

### ○. 担当講師

イノチオホールディングス株式会社 営農支援部長 山本英治

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

農畜産物の安全・安心の確保を目的とするトレーサビリティシステムの概要を学び、農産物の生産現場へのGAP導入の実務についても学ぶ。GAPの概要と動向、食品安全のためのGAP、JGAP、グローバルGAPの管理点と適合基準、農場チェック～事例紹介

### ○. 達成目標

- (1) 農産物生産における安全性の確保の取り組みを理解できる。(2) トレーサビリティ導入の背景を理解できる。(3) 農産物の安全性への取り組みを理解できる。
- (4) 病原性微生物に対する衛生管理の重要性を説明できる。

### ○. 参考書・参考文献

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2：農業技術と水産技術（90分）

レベル2：農業・水産業及び食品加工・流通関連法規（90分）

## 科目 1-20：農産物輸出概論

### ○. 担当講師

日本貿易振興機構 名古屋貿易情報センター所長 梶田 朗

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

世界の農業生産構造と農産物貿易構造や国際農産物貿易交渉の変遷、世界の農業生産と食料供給に多大な影響を及ぼしている多国籍アグリビジネスについて学ぶ。

### ○. 達成目標

世界の農業生産構造と農産物貿易構造について基本的な理解ができる。

国際農産物貿易交渉の変遷と主要点について基本的な理解ができる。

世界の農業生産と食料供給に多大な影響を及ぼしている多国籍アグリビジネスについて基本的な理解ができる。

### ○. 参考書・参考文献

田代洋一『農業・食料問題入門』（大月書店）、谷口信和他『世界の農政と日本』（農林統計協会）、小池恒夫他編『新版キーワードで読みとく現代農業と食料・環境』（昭和堂）

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

## 科目 1-21：農産物輸出実践論

### ○. 担当講師

(株)平松食品 会長 平松 賢介

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 101 号室

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

座学

### ○. テーマと講義概要

農産物の輸出について、実際携わっている実践者に、その実情の詳細を聞き、その手法や課題を学ぶ。

### ○. 達成目標

農産物これから輸出に関する手法と課題を理解する。

### ○. 参考書・参考文献

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目



## 科目 1-22 : ビジネスプランの作成 I

### ○. 担当講師

(有)F. T. Y. 取締役山村 友宏

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 201 号室

### ○. 時間数

360 分

### ○. 講義形式

座学, 実習

### ○. テーマと講義概要

- ・ これまでに研修で得られた成果について振り返り, 知識の定着を図る。
- ・ 研修成果について研修生間で共有することにより, 他者の視点から更なる気づきを得る。
- ・ ビジネスプランを具体的に作成するにあたって, 改めて研修生自身の基本理念 (ビジョン) を再び考える機会を設ける。また, 基本理念 (ビジョン) のブラッシュアップを行うことで, ビジネスプランの作成にスムーズに取り掛かることができる。

### ○. 達成目標

研修で得た知識をもとに作成したビジネスプランについて研修生間で共有を行い, 各自のビジネスプランに対する理解を深める。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② 「WORLD CAFÉ. NET」 <http://world-cafe.net/>
- ③ ワークシート「基本理念 (ビジョン) 作成シート」

### ○. 「食の 6 次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル 2 : 事業計画 (基礎) (360 分)

## 科目 1-23 : ビジネスプランの作成Ⅱ

### ○. 担当講師

(有)F.T.Y. 取締役 山村 友宏

### ○. 実施場所

豊橋技術科学大学 A2 棟 201 号室

### ○. 時間数

360 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

これまでの研修で得られた成果を活用し, 各自のビジネスプランを作成する。

### ○. 達成目標

基本理念 (ビジョン), 事業の内容, マーケティング等についてはこれまでの研修で検討を重ねてきているため, 検討の必要性が低ければ確認程度にとどめ, 以下の研修で未検討の項目について特に時間をかけて検討する。

### ○. 参考書・参考文献

① 講師作成の資料

### ○. 「食の 6 次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル 2, 3 : 事業計画 (応用) (360 分)

## 科目 1-24 : ビジネスプランの発表

### ○. 担当講師

愛知大学地域政策学部 教授 藤井吉隆  
(有)F.T.Y. 取締役 山村友宏  
地域文化創造研究所 所長 横山順子  
株式会社石巻柿工房 代表取締役 原田愛子

### ○. 実施場所

カリオンビル

### ○. 時間数

420 分

### ○. 講義形式

座学, 実習, 事例学習, 事例演習

### ○. テーマと講義概要

ねらい : 完成したビジネスプランの最終発表を行い, 評価する。  
他者のビジネスプランのプレゼンテーションを聞くことにより, プランの作成能力を向上させる。  
内 容 : 最終発表のスケジュールと審査員紹介, 最終発表, 審査員による講評採点結果発表

### ○. 達成目標

自分たちのビジネスプランをプレゼンテーションすることで計画の熟度の向上, プレゼンテーション能力の向上などを習得している。さらに, 他者のビジネスプランのプレゼンテーションを聞き, 評価することで, 自分自身の新事業創出能力が向上する。

### ○. 参考書・参考文献

① 講師作成の資料

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2 : コーディネート手法 (基礎) (90 分)  
レベル3 : 事業計画 (診断) 【支援スタッフコースのみ】 (270 分)

## 科目 1-25 : 先進事例調査研修

### ○. 担当講師

6次産業実践施設 各受入れ施設関係者

### ○. 実施場所

1. 松浦園芸 (90分), 2. (株)石巻柿工房 (90分), 3. 道の駅 潮見坂 (90分),  
4. 河合果樹園 (90分), 5. (有)小久井農場 (90分), 6. JAあぐりタウンげん  
きの郷 (90分), 7. (株)にいみ農園, 8. 道の駅 にしお岡ノ山 (90分), 9. 刈  
谷ハイウェイオアシス (90分), 10. (株)伊賀の里モクモク手づくりファーム (330  
分)

※実施場所については、変更あり。

### ○. 時間数

1,140分

### ○. 講義形式

視察, 座学, ヒアリング, 事例学習

### ○. テーマと講義概要

東海地域の6次産業化先進事例を現地研修し, 実践者と直に, 現場の問題や成功し  
ている要因を語り合うことによって, 低迷する日本農業をビジネスとして成立させる  
要因を解析する。

### ○. 達成目標

地産地消型農産物, 加工食品の直売所を視察し, 1, 2及び3次産業の生産~加  
工~流通現場の状況を実際に目にして, 従事している方から解説を聞くことで, 産  
業としての実態をより深く理解する。

### ○. 参考書・参考文献

視察先企業の資料

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2: 農業技術と水産技術 (90分), レベル1: 経営及び経営分析の基礎 (事例) (30分)

レベル3: 経営戦略 (事例) (180分) レベル2: 農業・水産業および食品加工・流通関連法規 (30  
分), 食品衛生管理 (応用) (90分)

レベル2: 経営分析の応用【支援スタッフコースのみ】 (150分),

金融制度【支援スタッフコースのみ】 (30分),

レベル1: 農産物と水産物 (30分),

レベル1: 食品流通 (30分), レベル1: 食品加工 (基礎) (30分), レベル2: 食品加工 (応用) (180分)



## 【オンライン講義】e-ラーニング

### 科目 2-1：ファシリテーション

#### ○. 担当講師

早稲田アカデミーソリューション 金子怜司（e-ラーニング：事前学習）

#### ○. 実施場所

自宅 又は インターネット環境

#### ○. 時間数

90分

#### ○. 講義形式

自宅 又は インターネット環境

#### ○. テーマと講義概要

- ・事業創出のために、地域内外での合意形成やファシリテーションの重要性を理解する。
- ・講義・グループワークを通して、基本的な合意形成やファシリテーションの方法について理解する。

#### ○. 達成目標

地域での取り組みに際して、どのような場面でファシリテーションが必要であるのかをイメージしてもらった上で、講義・実習に参加してもらうことでより理解を深め、ワークショップのデザイン方法やファシリテーション技術を身に付ける。

#### ○. 参考書・参考文献

- ① 講師作成の資料
- ② ワークシート①「ワークショップをデザインする」
- ③ 中野民夫（2001）「ワークショップ」岩波新書 他

#### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3：コーディネート手法（応用）（90分）

## 科目 2-2：6次産業化実践論（事例紹介を含む）

### ○. 担当講師

食と農の研究所 加藤寛昭

### ○. 実施場所

自宅 又は インターネット環境

### ○. 時間数

60分×10

### ○. 講義形式

自宅 又は インターネット環境

### ○. テーマと講義概要

1. 「6次産業化」とは何か
2. 農山漁村の特性と新事業創出
3. 食のマーケティング
4. フードシステム・コーディネート論
5. 地域資源利用論
6. 6次産業化の必要性和展開パターン
7. 6次産業化事例
8. 6次産業化のビジネス構想
9. 経営理念
10. 商品開発実務

農林水産業の食料自給率や農業の担い手、耕作地放棄問題等、また今後の方向性や6次産業化が求められる社会的、経済的背景などの講義を行う。

### ○. 達成目標

産業化は、第1次、第2次、第3次産業と連携し $1 + 2 + 3 = 6$ 、あるいは $1 \times 2 \times 3 = 6$ の更なる飛躍が期待される。消費者の視点に立った新たなビジネスにチャレンジする知識を習得し、新商品の開発、フードシステムの開発を通じて地域を活性化させる。

### ○. 参考書・参考文献

- ① 6次産業化実践ハンドブック 著者名後久博著 出版社（株）ぎょうせい
- ① 農の6次産業化と地域振興 熊倉功夫編集 出版社 春風社
- ③ 地域再生とフードシステム 斉藤 修著 出版社 農林統計出版

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2：6次産業化関連法規（60分）、6次産業化事例分析（60分）

レベル3：6次産業化関連制度（60分）

科目 2-3・4：商品・サービスの価値形成の考え方・手法 1・2

○. 担当講師

(有) NEW ビジネス研究所 所長 天野 良英

○. 実施場所

自宅 又は インターネット環境

○. 時間数 180 分

○. 講義形式

自宅 又は インターネット環境

○. テーマと講義概要

- 商品・サービスに付加価値を形成するための考え方(加工方法, 知的財産等)を解説。
- 商品・サービスの価格設定の根拠となる基礎的な手法(原価計算等のコストから帰納する手法や, 競合, 消費者等市場環境から演繹する手法等)の解説
- 2コマ目: 講師より, 以下の点に関する講義を行う。
- 6次産業化によって地域資源に付加価値を付け, 顧客の満足度を高め収益を伸ばした優良事例の紹介。

○. 達成目標

- 6次産業化によって, 地域資源に付加価値をつけていくことの必要性, 重要性について理解する。
- 地域の資源に, 「製品 (Product)」, 「価格 (Price)」, 「流通 (Place)」 「販売促進 (Promotion)」 等の様々な観点から付加価値をつけていくための具体的な考え方・手法について理解する。また, その付加価値がどのように顧客のベネフィットに繋がっているのか (4C: 「顧客価値 Customer Value」 「コスト Cost」 「利便性 Convenience」 「コミュニケーション Communication」) についても理解する。
- 商品開発における知的財産権 「特許」 「商標」 「地域団体商標」 等の考え方・取得法・取得方法について事例を参考に理解する。
- 様々な加工方法 「酵素分解」 「超臨界」 「ピューレ」 等について理解する。

○. 参考書・参考文献

○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル3: 商品開発 (180 分)



## 科目 2-5・6：事業開始前のマーケティング，商品化後のマーケティングと実例

### ○. 担当講師

(有) ビジネスプランニング代表取締役 勝瀬 典雄

アグリビジネス コンサルタント，6次産業化プランナー 高野 克三

### ○. 実施場所

自宅 又は インターネット環境

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

自宅 又は インターネット環境

### ○. テーマと講義概要

- 事業プロセスの事業活動において，新たな商品・サービスを開発し事業を開始する前に調査・検討すべき事項を事前マーケティングとして理解する。
- 事前マーケティングの重要性と具体的な調査・検討の内容について理解する。
- マーケティングの基本的な枠組みを理解し，ビジネスプランの作成に応用することができる。
- 実際のビジネス場面でマーケティングの手法を用いて分析，戦略を立案することができる。

### ○. 達成目標

- 6次産業化における課題を理解し，マーケティングの必要性について理解する。
- 事業プロセスにおける事業活動を理解し，それぞれの事業の進捗に合わせたマーケティング戦略の考え方，手法，最新のマーケティング理論の動向について，具体的な事例についても盛り込みながら講義を行う。
- マーケティング戦略の考え方，手法，最新のマーケティング理論の動向について，具体的な事例についても盛り込みながら講義を行う。

### ○. 参考書・参考文献

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2：マーケティング（基礎）（60分）

レベル3：マーケティング（応用）（120分）

## 科目 2-7・8：財務会計Ⅰ・Ⅱ

### ○. 担当講師

有限会社 トーマツ 三好 巧

### ○. 実施場所

自宅 又は インターネット環境

### ○. 時間数

180 分

### ○. 講義形式

自宅 又は インターネット環境

### ○. テーマと講義概要

収支計画の立て方や資金調達的手段，経営分析の手法，売り上げと利益，コスト（原価）の構造，農林水産業をとりまく資金調達の課題や各種資金調達法を活用した有益な事例などの講義を行う。

### ○. 達成目標

収支計画の立て方や資金調達的手段，経営分析について理解する。

経営分析を通じて，自身のビジネスプラン計画に係る課題や仕組みを理解する。

売上と利益，コストの構造を正しく理解する。

### ○. 参考書・参考文献

### ○. 「食の6次産業化プロデューサーズ」プログラム認証に対応する科目

レベル2：財務会計（90分）

レベル3：経営管理（90分）