

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. 目次

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	豊橋技術科学大学 特命教授 山内 高弘	120 分
1-2	ファシリテーション	ブラザー工業(株) 角谷 裕司	120 分
1-3	食品加工論	愛知大学 地域政策学部 名誉教授 功刀 由紀子	360 分
1-4	6 次産業化推進のポイントについて	愛知大学 地域政策学部 教授 藤井 吉隆	360 分
1-5	マーケティングと経営戦略	MORE 経営コンサルティング(株) 代表取締役 日野 眞明	360 分
1-6	農業における会計（制度会計・管理会計）と税制	税理士法人成和 渡邊 利明	360 分
1-7	6 次産業化における事業構想のポイント	豊橋信用金庫 西郷 鎮廣	150 分
1-8	農業制度資金の活用と経営支援の仕組み	日本プロ農業総合支援機構 玉井 比佐夫	60 分
1-9	食品安全対策のための HACCP 管理について	豊橋市保健所 山本 新也	180 分
1-10	農産物の品質管理 (GAP 概要)	一般社団法人 GAP 普及推進機構 山本 英治	180 分
1-11	6 次産業化実践論	食と農研究所 代表 加藤 寛昭	360 分
1-12	ビジネスプランの作成 I・II	(有)F.T.Y. 取締役 山村 友宏	720 分

科目	科 目 名	講 師	時間
1-13	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 ㈱石巻柿工房 代表取締役 原田 愛子 豊橋技術科学大学 教授 高山 弘太郎	360 分
1-14	先進事例調査研修	各施設 担当者	270 分

2. 修了要件

指定したすべての科目を修得し、「ビジネスプランの発表」で審査に合格すること。

※各科目指定の方法により評価します。（小テスト、レポート提出等）

※評価基準

S（≧90 点）、A（≧80 点）、B（≧70 点）、C（≧60 点）、D（<60 点）とし、C 以上を合格とする。

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

豊橋技術科学大学 特命教授 山内 高弘

○. 実施場所

豊橋技術科学大学

○. 時間数

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「語ってもらい」、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

レベル2：事業計画（基礎）（90分）

科目 1-2：ファシリテーション

○. 担当講師

ブラザー工業株式会社 監査役室 シニア・スタッフ 角谷 裕司

○. 実施場所

豊橋技術科学大学

○. 時間数

120 分

○. 講義形式

座学、実習

○. テーマと講義概要

- 1.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
- 2.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）【支援スタッフコースのみ】（90 分）

科目 1-3：食品加工論

○. 担当講師

愛知大学 地域政策学部 名誉教授 功刀 由紀子

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

360 分

○. 講義形式

座学、実習

○. テーマと講義概要

(科目概要)

食品を加工する目的は、歴史的に見ると食品を保存することであった。現在のように、冷蔵、冷凍、凍結乾燥等生鮮食品類を保存する技術が存在しなかった時代には、一年間を通して安定した生産や収穫ができない農作物や魚介類等を保存することは、食料の安定的確保には必須であった。

時代が進み現在では、食品保存における低温技術の進展に伴い、食品加工技術は保存の視点から新しい加工食品開発のための技術へと進展し、生鮮食品を無駄なく使用し豊かな食生活を創造することが主要目的であると言える。

本科目では、食品加工の工程において、原材料が持つ栄養成分や特性を損なうことなく処理し、高付加価値を有する加工食品を製造するために必要な方法について、原理や科学的技術的側面に加え、関連する法規類についても解説する。

(テーマと講義概要)

I. 食品を加工するとは

1. 食品加工の意義・目的—保存目的から新規加工食品の開発へ

1－1. 地域産物からの加工食品開発に必要な視点とは？

2. 食品の劣化と加工の関連

2－1. 劣化に関与する要因

2－2. 劣化防止と加工との関連

2－3．栄養成分の基礎知識

2－4．微生物の基礎知識

II.食品加工の方法論—概論

- 1．食品加工の方法—物理的、化学的、生物的方法
- 2．伝統食品としての発酵食品—微生物の有効利用
- 3．加工による栄養成分の変化とその制御
- 4．加工食品と容器包装

III.食品加工の方法論—各論

- 1．植物性食品の加工と栄養成分
- 2．動物性食品の加工と栄養成分
- 3．その他食品類（調味料、油脂、嗜好飲料）の加工と栄養成分

IV.加工食品の安全性と品質の保証—規格基準と表示

- 1．食品衛生法に基づく食品一般の規格基準
- 2．JAS法に基づく食品の規格基準—国際規格との関連
- 3．加工工程における食品衛生管理
- 4．品質保証としての食品表示
 - 4－1．食品表示基準と関連法規類
 - 4－2．栄養成分表示の義務化

○. 達成目標

- 1．食品加工の意義と目的を、科学的さらには歴史的観点から理解する。
- 2．食品加工の過程における原材料の持つ機能や特性の変化について、栄養素成分や微生物、食品の物性に対する科学的理解を通して説明できるようになる。
- 3．食品加工技術の分類と各々の特徴を科学的知見に基づき理解することにより、適用する原材料および最終製品との関連を説明できるようになる。
- 4．加工食品の品質保証と規格に関して、関連する認証評価システムや各種法規、および食品表示基準を通して説明できるようになる。
- 5．加工工程における食品衛生管理を理論と実践面から理解し、食品安全の必要性を説明できるようになる。

○. 参考書・参考文献

- 1．「食品の加工」健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 編集 太田英明他
2022 南江堂

○.「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

レベル1：食品衛生管理（基礎）（30分）

レベル1：食品加工（基礎）（30分）

レベル1：食品流通（90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）

レベル2：食品衛生管理（応用）（30分）

レベル2：食品加工（応用）（120分）

科目 1-4：6 次産業化推進のポイントについて

○. 担当講師

愛知大学 地域政策学部 教授 藤井 吉隆

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

360 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
- 3.連携型の 6 次産業化の成功事例紹介
- 4.変貌する農と食
- 5.変化の兆しを探る
- 6.農業活性化のポイント
- 7.導入 －「伝える」と「伝わる」－
- 8.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？
- 9.まとめ －「信頼」というキーワード－

○. 達成目標

- 1.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。
- 2.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。
- 3.マーケットインで発想することの重要性を確認する。
- 4.付加価値という概念を深掘りする。

- 5.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。
- 6.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。
- 7.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。
- 8.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。
- 9.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。
- 10.「日々是プレゼン」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
- 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次産業化論（30分）

レベル2：6次産業化事例分析(60分)

レベル3：コーディネート手法（応用）【支援スタッフコースのみ】（90分）

科目 1-5：マーケティングと経営戦略

○. 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

○. 時間数

360 分

○. 講義形式

座学、事例学習、事例演習、実習

○. テーマと講義概要

ビジネス創出のために、経営理念の立て方、SWOT分析、マーケティングの基礎知識および戦略立案とIT活用の促進、ブランドマーケティングの概要、ブランド化の仕方、ブランドの管理について、成功例を例示しながら教授する。

- 1.経営戦略とIT活用の基礎知識
- 2.事業計画立案の方法
- 3.売れるブランドマーケティングの考え方と手法
- 4.戦略シートの作成（演習）

○. 達成目標

A.基礎的な事項

- (1)ポジショニングが理解できる。
- (2)ターゲティングが理解できる。
- (3)ITを使ったマーケティングができる。

B.マーケティング

- (1)基本的なマーケティング理論が理解できる。
- (2)戦略書を理解する。
- (3)農畜産物の販売戦略を構築できる。
- (4)フレームワークの構築と利用ができる。

C.ブランドデザイン

- (1)農畜産物のブランド化への方法論を理解している。

(2)農畜産物のブランドデザインを構築できる。

(3)ブランド農産物の販売戦略を構築できる。

○. 参考書・参考文献

①「ふせん1枚から始める『事業計画』」(日野眞明著 三恵社 2015年)

②「はじめまして 売れる『伝え方』のぜんぶです」(日野眞明著 ビジネスブック社 2022年)

○. 「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：経営戦略(90分)

レベル3：経営管理(30分)

レベル3：マーケティング(応用)(180分)

科目 1-6：農業における会計（制度会計・管理会計）と税制

○. 担当講師

税理士法人成和 次長 渡邊 利明

○. 実施場所

豊橋技術科学大学

○. 時間数

360 分

○. 講義形式

座学、事例演習

○. テーマと講義概要

1.複式簿記の必要性を把握した上で、簿記の一巡の手続きを確認することにより経営者における必要な知識のひとつである複式簿記の構造と機能を理解する。

- (1) 帳簿作成の目的
- (2) 経営者における簿記知識の必要性
- (3) 複式農業簿記の一巡の手続き ①（簿記の基礎知識：貸借対照表と損益計算書）
- (4) 複式農業簿記の一巡の手続き ②（仕訳、勘定科目）
- (5) 複式農業簿記の一巡の手続き ③（決算：棚卸、減価償却、費用・収益の繰延べと見越し）

2.制度会計と管理会計の仕組みを理解し、ワークショップを通じて実践できる知識とする

- (1) 財務諸表（貸借対照表及び損益計算書）の機能
- (2) ワークショップ：題材の財務諸表から財務諸表分析を実施
- (3) 事業計画の必要性和管理会計（変動損益計算と損益分岐点）
- (4) ワークショップ：題材から変動損益計算書を作成し損益分岐点の計算を実施

3.農業における税制を概括し、経営者にとって必要な税務の知識を身につける

- (1) 農業所得に関する所得税について
- (2) 法人成りと法人税について
- (3) 消費税とインボイス制度

○. 達成目標

- 1.複式簿記の仕組と機能を理解することにより、正確な財務諸表の作成ができるようになる
- 2.ワークショップで体験することにより、財務諸表（貸借対照表・損益計算書）を経営に活かせるようになる。
- 3.ワークショップで体験することにより、変動損益計算書及び損益分岐点計算などを事業計画に活かせるようになる。
- 4.経営者に必要となる税務（所得税法・法人税法、消費税法）の取り扱いを理解する。

○. 参考書・参考文献

- (1) 農業簿記検定教科書 大原出版株式会社
- (2) 令和6年版 よくわかる農家の青色申告 (一社)全国農業会議所

○. 「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（60分）
- レベル2：財務の基礎（120分）
- レベル2：財務会計【支援スタッフコースのみ】（120分）
- レベル3：経営管理（60分）

科目 1-7：6 次産業化における事業構想のポイント

○. 担当講師

豊橋信用金庫 人事部次長・人財戦略課長 西郷 鎮廣

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

150 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

テーマ：事業構想のポイント

講座概要：01. 事業構想サイクル

02. ふたつの思考技術

03. ビジョンから始める

04. 機能するビジョンの条件

05. 強いコンセプトのつくり方

○. 達成目標

事業を構想するときに不可欠な要素を理解する

○. 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 1：経営及び経営分析の基礎（30 分）

レベル 2：経営分析の応用【支援スタッフコースのみ】（60 分）

レベル 3：商品開発（30 分）

科目 1-8：農業制度資金の活用と経営支援の仕組み

○. 担当講師

日本プロ農業総合支援機構 常務理事兼事務局長 玉井 比佐夫

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

60 分

○. 講義形式

座学

○. テーマと講義概要

1. 日本政策金融公庫のあらまし
2. 日本政策金融公庫農林水産事業の融資
3. 資金の調達方法について
4. 主な融資制度
5. 経営支援サービス
6. 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：金融制度【支援スタッフコースのみ】(30 分)

レベル 3：6 次産業化関連制度【支援スタッフコースのみ】(30 分)

科目 1-9：食品安全対策のための HACCP 管理について

○. 担当講師

豊橋市保健所 生活衛生課 課長補佐 山本 新也

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

180 分

○. 講義形式

座学、事例学習

○. テーマと講義概要

農産物等を原材料とする加工食品を製造する際の衛生管理手法である HACCP の概要と HACCP を実行するための書類作成や検証方法を学ぶ。

○. 達成目標

A.基礎的な事項

- (1)HACCP システムを理解できる。
- (2)HACCP プランを作成することができる。

B.食品の安全

- (1)加工食品製造における一般衛生管理と HACCP に沿った衛生管理について理解できる。
- (2)病原微生物や異物混入等の食品安全上問題となる危害とその防止方法について説明できる。

○. 参考書・参考文献

- ①HACCP 導入の手引き 日本食品衛生協会
- ②HACCP・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 1-10：農産物の品質管理（GAP 概要）

○. 担当講師

一般社団法人 GAP 普及推進機構 参与 山本 英治

○. 実施場所

オンライン

○. 時間数

180 分

○. 講義形式

座学、実習

○. テーマと講義概要

GAP の概要と動向、農産物の生産現場への GAP 導入の実務について学ぶ。

1. GAP の概要と動向、および農業生産活動にかかわる法令について
2. 農場運営における食品安全、労働安全、環境保全の取り組み

○. 達成目標

A.GAP に関する基礎的な知識

- (1)GAP の理念と目的を理解できる。
- (2)GAP 認証制度のしくみと活用を理解できる。
- (3)農業生産活動にかかわる法令について知る：農地法・都市計画法、
食品衛生法ほか食品関連の法令、労働安全基準法ほか労務関連の法令、農薬取締
法、肥料取締法、廃掃法、その他。

B.食品安全と社会的責任および持続可能性にかかわる要求事項

- (1)リスク評価とリスクへの対策のプロセスについて説明できる。
- (2)食品安全の取り組みを理解できる。
- (3)労働安全と人権保護の取り組みを理解できる。
- (4)環境保全と生物多様性保護の取り組みを理解できる。

○. 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・水産業及び食品加工・流通関連法規（60 分）

レベル 2：食品衛生管理（応用）（60 分）

レベル 2：農業技術と水産技術（60 分）

科目 1-11：6次産業化実践論

○. 担当講師

食と農研究所 代表 加藤 寛昭

○. 実施場所

オンライン

○. 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

1. 6次産業化とはなにか
2. 6次産業化に必要な食のマーケティング・原価計算
3. 6次産業化—他産業との連携フードシステム・コーディネート論
4. 地域資源活用と事例研究
5. 商品開発における留意点

○. 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にイノベーションを起こし農の活性化を図る。

○. 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
- ② 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）

レベル2：6次産業化事例分析（60分）

レベル2：事業計画（基礎）（90分）

レベル3：商品開発（60分）

科目 1-12：ビジネスプランの作成Ⅰ・Ⅱ

○. 担当講師

有限会社 F.T.Y 取締役 山村 友宏

○. 実施場所

豊橋技術科学大学

○. 時間数

720 分

○. 講義形式

座学、実習

○. テーマと講義概要

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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

1. 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。
2. 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
- 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2，3：事業計画（応用）（各360分）

科目 1-13：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

有限会社 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

豊橋技術科学大学 教授 高山 弘太郎（先端農業・バイオリサーチセンター長）

○. 実施場所

豊橋技術科学大学（または別会場）

○. 時間数

360 分

○. 講義形式

座学、事例演習、実習

○. 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

○.「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）【支援スタッフコースのみ】（90分）

レベル3：事業計画（診断）【支援スタッフコースのみ】（180分）

科目 1-14：先進事例調査研修

○. 担当講師

各施設 担当者

○. 実施場所

各受け入れ施設（近隣地域を想定）

昨年実績：株式会社 G・ファーム、道の駅 田原めっくんハウス、
株式会社ジュン・グリーン（いずれも愛知県田原市）
※変更の可能性あり

○. 時間数

270 分

○. 講義形式

視察、座学、実習、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

視察先企業等が作成した資料等

○. 「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（事例）（30 分）

レベル 1：農産物と水産物（30 分）

レベル 1：食品加工（基礎）（30 分）

レベル 1：食品流通（30 分）

レベル2：農業技術と水産技術（30分）

レベル2：経営分析の応用【支援スタッフコースのみ】（30分）

レベル3：経営戦略（事例）（90分）