食農分野の人材育成

- 本事業は、「令和7年度大井町食農バリューチェーン創出業務」として大井町からの委託を受けて実施するものです。

農業を取り巻く環境は大きく変化しており、これからの時代には「つくる」だけでなく、多様な食農バリューチェーン を構築し、新たな価値を創出する力が求められています。

本講座では、大井町の特色を活かし、農作物の生産から加工・販売までを手がける6次産業化に必要な基礎知識を習得 するごとを目的としています。これにより、地域資源を活かした新しいビジネスモデルを構築できる人材を育成します。 受講を通じて、農産物の商品化や販路拡大、観光・交流との連携など、新たな付加価値を創出するスキルを身につける ことを目指します。『農業に+αの力を!』と考える皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

注 1:食農バリューチェーンとは … 生産から加工、流通・販売・消費に至る各段階で生み出される付加価値のつながり

注2:6 次産業化とは … 農業 (1 次産業) に、加工 (2 次産業) や販売・サービス (3 次産業) を掛け合わせて、新たな価値を創出する取り組み

実践力」を高める!学び

演習

講習会の内容

- ●農業の現状と課題
- ●6次産業化
- ●マーケティング・販路開拓
 ●ブランド化
- ●商品開発・食品加工
- ●農業経営・経営戦略

ワークショップ / WS の内容

- 6次産業化・高付加価値化に取り組む
- ●実地体験:生産者・加工業者・サービス業者等への訪問
- ●WS 1 : 現状整理・把握
- ●WS2:食農バリューチェーン創出モデル案の作成

日程

2025年11月11日四~12月23日四(全5回)

ワークショップ 2026年1月20日四~2月10日四(全3回)

講習会のみ、または【講習会】+ ワークショップでお申込み

※ 講習会は【対面形式】で開催(やむを得ず欠席の場合は、講義のみ録画視聴可)

※ ワークショップのみの申込は出来ません

大井町内の新規認定就農者及び、若手農業者、集落営農組織の構成 員や夢おおいファーマー等、今後、大井町内で6次産業化・高付加 価値化に意欲を持つ農業者等、15 名程度



葄

大井町農業体験施設「四季の里」 (足柄上郡大井町柳 248)

QR または、 以下、問合せ先へ直接



対象

主 催:(一社)神奈川大井の里体験観光協会・(一社)神奈川中小企業診断士会

問合せ: TEL 0465-43-6309 E-mail office@taikenkankou.com

経験豊富な講師陣(中小企業診断士)

6次産業化、マーケティング・販路拡大、商品開発・食品加工、経営戦略などの実務経験を有する経験豊富な講師陣 が講義、ファシリテート、個別伴走支援等を行います!



山崎 隆由 氏
広告会社で培った調査/商品
化/価格戦略/販売戦略/プロ
モーションのノウハウを活
かした支援が強み。
農業支援実績多数。



小林 祐介 氏 食の6次産業化プロデュー サー養成講座にて責任者/ 事務局/講師を長らく歴任。 フードビジネスへの支援経 験が豊富。



多田 敏浩 氏 JA 系リース会社出身。経 営支援の傍ら自らも営農活 動に励む。日本政策金融公 庫農業経営アドバイザー、 JGAP 指導員資格を保有。



増田 竜雄 氏 大手家庭用品・化粧品メー カーでマーケティング等に 従事。葉山を拠点に、地域 資源を活かした6次産業化 支援を展開。

講習会のカリキュラム

回数 / 日時	講義テーマ	主な学習内容
【1回目】 2025年11月11日(火) 18:00-20:30	農業の現状と課題 6次産業化の 事例紹介・分析	日本の農業や都市型農業の現状・課題を理解し、地域や個人経営として今後どうあるべきかを考える場とします。参加者は自らの経営ビジョンや課題を共有し、講師や他の参加者との意見交換を通じて課題認識を深めます。また、6次産業化の成功・失敗事例を分析し、成否を分けた要因を整理しながら、自身の現状や目指す姿と照らし合わせて今後の事業展開の方向性を具体的に検討します。
【2回目】 2025年11月25日(火) 18:00-20:30	マーケティング・ 販路開拓	消費者視点に立った4P(商品・価格・流通・販促)戦略を学び、自らの商品とその強みを踏まえて実践的なマーケティング戦略を構築します。 生産者から消費者への視点転換を促し、競争優位性を生かした効果的な販売戦略の立案を目指します。
【3回目】 2025年12月9日(火) 18:00-19:00	ブランド・事業連携	高くても選ばれる商品にするためには、「誰に・何を・どう伝えるか」を明確にしたブランド構築が重要です。地域資源を活かした差別化戦略や、売れるパッケージデザインの基本を学ぶとともに、異業種との連携によって商品の付加価値を高める方法を探ります。
【4回目】 2025年12月9日(火) 19:10-20:30	商品開発・食品加工	地域資源を活かした加工品づくりには、消費者ニーズを踏まえた商品開発力と食品加工の正しい知識が欠かせません。本講義では、アイデアの具体化から試作品開発、外注先選定までの商品化プロセスを学びます。併せて、食品衛生・HACCP・食品表示などの法制度にも触れ、安心・安全な商品づくりの基礎を身につけます。
【5回目】 2025年12月23日(火) 18:00-20:30	農業経営・経営戦略	これまでの研修を踏まえ、実現可能な事業づくりに向けて「お金」の視点を取り入れた農業経営の基礎を学びます。収支・原価管理、法人化の選択と手続き、補助金活用、事業計画の立て方など、経営者として必要な知識を体系的に習得します。あわせて、これまでの講義内容を反映した事業計画フォーマットを活用し、自身の事業プラン作成に取り組みます。

ワークショップの開催

講習会修了者のうち、参加を希望する方

回数 / 日時	内容	主な学習内容
【1回目】 2026年1月20日(火) 10:00-15:00 (予定)	実地体験	神奈川県内の特徴ある、6次産業化・高付加価値化に取り組む生産者、加工業者、 サービス業者への訪問、視察見学 ※複数候補地より、参加者の希望により訪問先を決定
【2回目】 2026年1月27日(火) 18:00-20:30	ワークショップ①	講習会での学びを踏まえて、自らの農業経営における「現状の整理と把握」を行います。主要な農産物や市場・顧客、生産から販売までの流れを整理し、現状の課題を明確にすることで、次のステップであるプラン作成につなげる基盤を築きます。
【3回目】 2026年2月10日(火) 18:00-20:30	ワークショップ②	ワークショップ①で整理した内容をもとに、自らの経営の「あるべき姿」を描き、 その実現に向けたプランを作成します。必要な支援先や事業スキーム、期待される 効果や課題解決の方法を整理し、今後の実践へとつなげていきます。