

チラシ等はメール会員のみ添付しております。  
FAX会員でご要望の方は、下記事務局までお気軽にご連絡ください。  
会津農林事務所 企画部 齋藤 TEL 0242-29-5369

==\*\*== もくじ \*\*==

**【まるごとネット関連事業】**

- ① UIターナーセミナー『南会津の楽しい田舎暮らし。』
- ② おいしいふくしまいただきます！キャンペーン @道の駅あいづ  
湯川村新米まつり会場内
- ③ 奥会津いいもの物産フェア
- ④ 食品表示法研修会 - **別添参照**
- ⑤ 第2回交流会

**【出店/展募集】**

- ⑥ 「スーパーマーケット・トレードショー2020」  
及び「FOODEX JAPAN 2020」～福島県ブース～ - **再掲:10/4 金 17時まで**

**【セミナー等】**

- ⑦ ふくしま6次化創業塾 - **別添参照**
- ⑧ ふくしま6次化創業塾「特別公開講座」 - **別添参照**
- ⑨ ふくしま6次化交流会 in 郡山

**【イベント情報】**

- ⑩ あいづ朝市 ～あいづナチュラルフェスタ 2019～ - **別添参照**
- ⑪ 奥会津やないづ手づくり市 - **別添参照**
- ⑫ ふくしま植樹祭～ABMORI～
- ⑬ 新そばまつりインフォ

**【その他】**

- ⑭ 福島県新ブランド米☆多 あなたが名付けてみませんか?! - **10/6まで**
- ⑮ 鳥獣被害対策について

==\*\*==

**【まるごとネット関連事業】**

- ① UIターナーセミナー『南会津の楽しい田舎暮らし。』 **【申込〆:10/2(水)】**  
日時：令和元年10月4日（金曜日）18：30～20：30  
場所：東京交通会館8階（東京都千代田区有楽町2-10-1）  
ふるさと回帰支援センターセミナーコーナーA  
2名の先輩移住者を迎えて南会津の楽しい田舎暮らしを紹介します。  
先輩移住者や自治体担当者との個別相談も可能ですので、移住をお考えの方は、ぜひこの機会にご参加ください。

また、お知り合いに、南会津への移住、森林との暮らしなどに興味のある方がいらっしゃいましたら、ご案内ください。

〔松澤 瞬さん 埼玉県出身 31歳〕

南会津の森林や四季に可能性を感じ、現在ではアウトドア活動から木材流通、新しい産業の創出など多面的な森林の利活用に関わる。

〔藤沼 航平さん 栃木県出身 29歳〕

大学のゼミ活動がきっかけで只見町の地域おこし協力隊となり、旧小学校分校を再利用した観光体験施設「森林の分校ふざわ」の運営に取り組んでいる。

※お申し込み・セミナーの詳細はこちらから。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/346620.pdf>

※南会津地方振興局では、移住に関する情報を発信しています。

## ② おいしいふくしまいただきます！キャンペーン

日時：令和元年10月6日（日）10：20～先着400名様なくなり次第終了

場所：道の駅あいづ 湯川・会津坂下（湯川村新米まつり内）

内容：「ゆがわのもち便り」（コシヒカリ100%）試食

アンケート回答者へGAP認定農場の林檎プレゼント

## ③ 奥会津いいもの物産フェア

日時：令和元年10月19日（土）10：00～18：00

20日（日） 9：00～17：00

場所：イオン福島店 1F食品売場催事場（福島市南矢野目字西荒田50-17）

内容：奥会津ならではの農産物やそれらを活かした加工品、編み組み細工などの伝統工芸品の販売等を行います。

なお、工芸品（昭和村からむし織り製品を除く）は日曜日のみの販売となります。

## ⑤ 第2回交流会

日時：令和元年11月19日（火）13：15～16：30

場所：福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

多目的ホール1・2（会津若松市一箕町大字鶴賀下柳原88）

※詳細はおってご案内いたします。

## 【出店/展募集】

### ⑥ 「スーパーマーケット・トレードショー2020」

及び「FOODEX JAPAN 2020」～福島県ブース～

応募方法等詳細は、出展事業者募集要領を御確認ください。

募集期限：令和元年10月4日（金曜日）17時00分まで（福島県県産品振興戦略課宛）

出展事業者募集要領 [PDF ファイル/251KB]

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/350201.pdf>

福島県ブース出展申込書 [Word ファイル/30KB]

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/350203.docx>

**【セミナー等】**

⑨ ふくしま6次化交流会 in 郡山

日時：令和元年12月3日（火）13：30～16：30

場所：郡山ビューホテルアネックス

内容：市場からどのような商品が求められているのか？出口支援として小売卸業、道の駅、ギフト関連等関係先に聞く。

**【イベント情報】**

⑫ ふくしま植樹祭～ABMORI～

日時：令和元年10月6日（火）10：00～14：00

場所：ふくしま県民の森（大玉村）

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36055d/2syokuzyusai.html>

⑬ 新そばまつりインフォ

<https://www.tif.nc.jp/jp/spot/soba.php?area=4>

**【その他】**

⑭ 福島県新ブランド米☆多 あなたが名付けてみませんか？！

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/fukushima40.html>

⑮ 鳥獣被害対策について

◆ 鳥獣被害対策でのICT活用は、悩める現場の「救世主」になる ◆ 自治体通信編集部より  
国の統計では、いまや毎年200億円前後とされる野生鳥獣による農作物被害。

農政における喫緊の課題として農林水産省では令和元年度に新たな交付金制度を設け、ICTを活用した野生動物の捕獲などを強化する構えです。

ここでは、この動きに先がけて、ICTを活用した鳥獣被害対策にいち早く取り組んでいる2つの自治体取材。その狙いや効果などを聞きました。

●猪苗代町 農林課 農林整備係 主事 飯田 優貴ほか

（レポート全文はコチラから）

[https://www.jt-tsushin.jp/interview/jt19\\_satoyama-connect/?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=190919](https://www.jt-tsushin.jp/interview/jt19_satoyama-connect/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=190919)

【提供】株式会社フォレストシー

\*\*\*\*\*あいづ“まるごと”ネット\*\*\*\*\*

あいづ“まるごと”ネット事務局

メール：aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp

〒965-8501 会津若松市追手町7-5 会津若松合同庁舎内

【会津農林事務所 企画部 TEL 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389】

【会津地方振興局 企画商工部 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228】

〒965-0004 南会津郡南会津町田島字根小屋甲 4277-1 南会津合同庁舎内

【南会津農林事務所 企画部 TEL 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256】

【南会津地方振興局 企画商工部 TEL 0241-62-5207 FAX 0241-62-5209】

◎あいづ “まるごと” ネットホームページ◎あいづ “まるごと” ネットで検索◎

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/marugotonet.html>

♪『道の駅スタンプラリー』&『農林水産加工品フォトコンテスト』開催中♪

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/stamprally-photocontest.html>

Instagramフォトコン : <https://www.instagram.com/aiduiimono/>

おかげさまでフォロワー710人超えました～☆\* (2019.10月現在)

ぜひ！会員のみなさまの自社商品の自薦もお待ちしております♪

インスタ映えを狙って撮影・投稿して、素敵な会津農林水産物を広めましょう！

Instagramをしていないけれど投稿したい方は、写真をお送り下さい！

事務局で代理投稿いたします。

期間：8月1日（木）～12月31日（火）

\*\*\*\*\*

# 令和元年度食品表示法研修会

平成27年4月に食品表示法がスタートしてから4年が経過しました。

平成29年9月からは、新たな加工食品の原材料に係る産地表示も始まり、より一層の御理解を深めて頂くため、農産物の加工グループや簡易な加工を行う個人の方、直売所関係者、直販を行う農業者の方などを対象に食品表示法研修会を開催いたします。

なお、酒類は説明対象外となっております。

日 時 令和元年10月25日(金) 13:30~15:30

13:00受付開始

会 場 福島県ハイテクプラザ 会津若松技術支援センター 多目的ホール  
(会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原88-1)

申込締切 令和元年10月18日(金)

## 研修内容

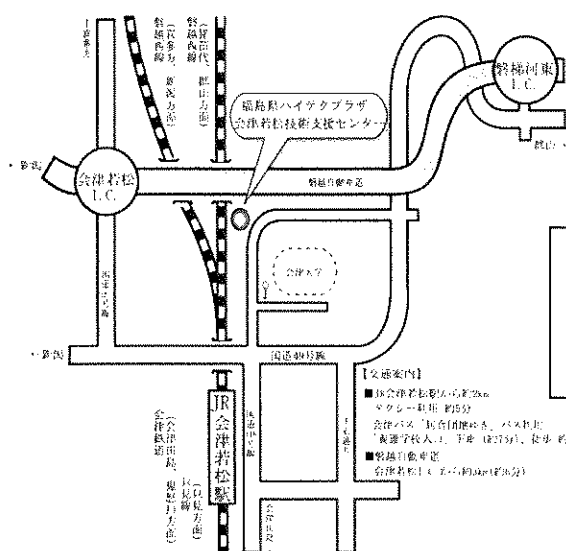
- (1) 食品表示法の概要について
- (2) 品質事項について(原材料名・産地表示など)
- (3) 衛生事項について(アレルギー・賞味期限など)
- (4) 保健事項について(栄養成分表示の義務化など)

## 申込方法

裏面の申込用紙に御記入のうえ、会津農林事務所までお申し込みください。

※会場の都合により各所属1名の参加とさせていただきます。

### 会津若松技術支援センター



※駐車スペースに限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。

主催：福島県会津農林事務所

問い合わせ：会津農林事務所企画部 齋藤光政

(0242-29-5553)

会津農林事務所企画部 齋藤 行  
FAX : 0242-29-5389

### 令和元年度食品表示法研修会申込用紙

氏 名		
所 属		
住 所		
御連絡先	電話	
	F A X	
質 問	※事前に質問等あれば御記入ください。	

農業従事者・加工業者・販売者・経営支援者向け



6次化による起業・事業拡大、売れる商品づくりを目指す人を応援します。



# 令和元年度 / ふくしま 6次化創業塾

会場

福島県農業総合センター ほか  
(郡山市日和田町高倉字下中道116番地)

応募締切

令和元年10月16日(水)  
16:00 応募締切[先着順]

受講料  
無料

※交通費、飲食代等は自己負担をお願いします。

目的で選べる2つのコース

## 1 6次化創業コース

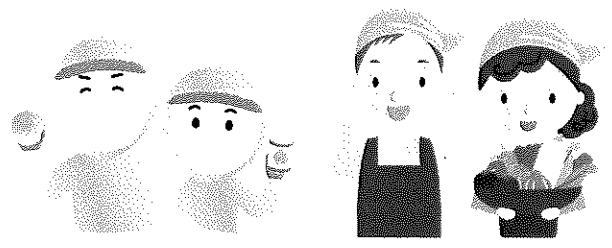
起業・実践コース

【定員30名】

これから6次化で起業したい、あるいは現在取り組んでいる6次化をもっと発展させたいと考えている農林漁業者・商工業者向けのコースです。

6次化の概念や6次化に関する法令知識にはじまり、ブランディング、売れる商品づくり、ビジネスモデルの作り方について実技や実例を交えて学びます。

併せて、6次化に積極的に取り組み成功している県外企業への視察も行います。



## 2 6次化創業支援スタッフコース

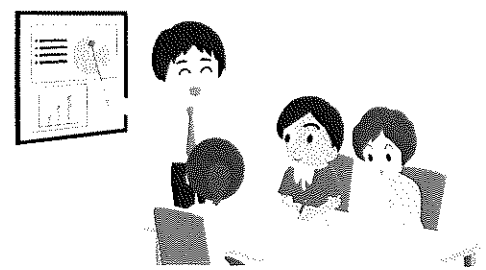
地域コーディネーターコース

【定員20名】



農林漁業者や商工業者、地域をコーディネートする方向けのコースです。農林漁業者や商工業者に対して6次化に関する指導やマッチング、支援等を行うために必要な6次化関連の知識・手法について学びます。商品開発のプロセスを知るための加工体験もあります。

国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(通称:食Pro.)」支援スタッフコースのレベル3を取得可能なカリキュラムです。



食PRO. 食Pro.とは? 食プロ

食の6次産業化を担う人材の認定・育成を目的としています。生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通・販売・サービス(3次産業)の一体化や連携により、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能レベルを認定します。

主催/福島県





## コース内容

### ① 6次化創業コース(起業・実践コース)

これから6次化で起業したい、あるいは現在取り組んでいる6次化をもっと発展させたいと考えている農林漁業者・商工業者向けのコースです。

6次化の概念や6次化に関する法令知識にはじまり、ブランディング、売れる商品づくり、ビジネスモデルのつくり方について実技や実例を交えて学びます。併せて、6次化に積極的に取り組み成功している県外企業への視察も行います。

### ② 6次化創業支援スタッフコース(地域コーディネーターコース)

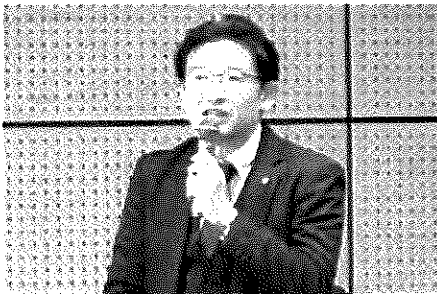
農林漁業者や商工業者、地域をコーディネートする方向けのコースです。農林漁業者や商工業者に対して6次化に関する指導やマッチング、支援等を行うために必要な6次化関連の知識・手法について学びます。商品開発のプロセスを知るための加工体験もあります。

「国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロフェッサー(通称:食Pro.)」支援スタッフコースのレベル3を取得可能なカリキュラムです。

#### その他の条件 【各コース共通】

- 18歳以上の福島県民又は、福島県内企業に勤務もしくは県内で自営する社会人であること。
- 電子メールでの書類の連絡があるため、E-mailアドレス(携帯不可)を有していること。
- 原則として、全日程の受講が可能であること。
- 本事業への参加について、雇用主等の理解が得られていること。

### 研修の3つの特徴



6次産業化の実践者や専門家が実際の体験や必要な知識をわかりやすく講義します。



講座は講義・グループワーク形式で実施。受講生同士のつながりが生まれやすくなります。

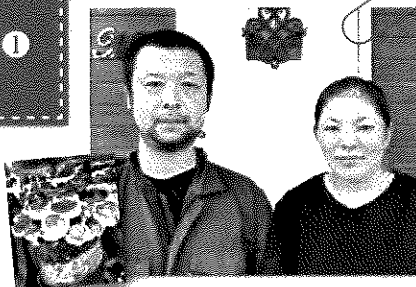


6次化商品の開発体験や先進事例の視察など、より実践的に6次化を学べます。

### 昨年度の本講座に参加した受講生の声

#### 受講生の声 ①

森 隆義様  
未来様  
(基礎コース受講)



私達がつくる農産物(菌床椎茸、きゅうりなど)のもったいないから始まった夫婦で農業6次化!

何も分からないままふくしま6次化創業塾を受講いたしました。6次化の基本的な知識から商品開発、食品衛生管理など、6次化に必要な知識を親切、丁寧にご指導いただきました。6次化の現場も視察することができ、とても刺激を受けました。こんな私達ですが、自分で作った農産物で6次化商品を作りたいと強く思っています。まだまだ勉強中で課題や問題なども数多くありますが、夫婦で一日も早く目標達成に向けて頑張っています。また、受講生同士の繋がりが出来たことが一番です。次はぜひ、ステップアップのために実践コースも受講してみたいです。

#### 受講生の声 ②

株式会社ソマチット  
小野 仁様  
(支援スタッフコース受講)



ふくしま6次化創業塾を受講し、講師や先輩方の6次化への考え方やビジョン、取り組みでの成功例だけではなく、失敗例を元にした改善例の考察をするなど、出来る限り失敗しないための6次化を考えられるようになりました。また、6次化に取り組むうえで、現在の農業の現状と把握もとても大切なことだと思えるようになりました。

さらに同じ塾生の取り組みや考え方、6次化へのアプローチ、6次化計画の立案と考察など沢山の可能性を知ることが出来ました。今では情報交換や相談し合う仲間が出来ました!

6次化は1次から3次までをしますので、不安と責任がとても大きいですが、この創業塾を通して、相談できる仲間が出来たことが受講して本当に嬉しかったです。

# カリキュラム 6次化創業コース(起業・実践コース)

【定員30名】

これから6次化で起業したい、あるいは現在取り組んでいる6次化をもっと発展させたいと考えている農林漁業者・商工業者向けのコースです。6次化の概念や6次化に関する法令知識にはじまり、ブランディング、売れる商品づくり、ビジネスモデルの作り方について実技や事例を交えて学びます。併せて、6次化に積極的に取り組み成功している県外企業への視察も行います。

	テーマ	講義内容	講師
第1回 10月23日(水) 【会場】 杉妻会館	10:20~10:50 入塾式 11:00~12:30 ・6次産業化と地域の活性化 ・農業をめぐる法制度 ・農林水産、中小企業向けの金融支援制度・法制度 13:15~14:45 公開講座 15:00~16:30 塾生交流会	入塾式・オリエンテーションを行います。  福島県における地域産業の6次化の推進体制や施策、農地法や都市計画法、6次化に関する中小企業向けの補助金、公的支援制度の活用方法などについて説明します。  演題 「未来をつくる6次産業化 ～これからの6次化のあり方とは?～」  創業コース、支援スタッフコースそれぞれに分かれ塾生同士の情報交換及び人的ネットワークの構築を行います。	福島県 職員  公益財団法人流通経済研究所 農業・地域振興研究開発室 室長 主任研究員 折笠 俊輔氏
第2回 10月29日(火) 【会場】 福島県男女共生センター	9:20~10:50 6次産業化論・経営論・経営分析 11:00~12:30 パネルディスカッション 商品開発から支援まで ～6次産業化の実践と実情～ 13:15~14:45 マーケティング基礎 15:00~16:30 ブランディング	6次産業化を成功させる上で知っておくべき背景、意味や目的、必要性や重要性、経営資源の活用方法を学びます。  福島県内における6次化の創業者、実践者、支援者それぞれから商品開発のきっかけ、ビジネス展開の失敗や苦勞、成功体験を伺い、ロールモデルづくりを行います。  福島だから売れる商品、東京だから売れる商品・売れない商品など、消費者目線での商品開発のポイントを学びます。  ブランドの意味や必要性をはじめ、商品が生まれていく過程や商品のあり方について学びます。	福島大学農学群食農学類 教授 小山 良太氏  あだたらのちち(株) 代表取締役 千葉 清美氏 (株)栄楽館 常務取締役 菅野 豊臣氏 レガール・桑折 館長 中村 彩氏  福島観光物産館 館長 櫻田 武氏  ヘルベチカデザイン(株) 代表取締役 佐藤 哲也氏
第3回 11月7日(木) 先進事例視察	8:30~16:30	震災復興の取り組みから生まれた起業家精神や価値創造の在り方、ワインを通じた町おこしの構想を学びます。  ビジネスマッチングの事例や展示の仕方などを実際に見て学びます。	秋保ワイナリー  ビジネスマッチ東北2019
第4回 11月12日(火) 【会場】 福島県男女共生センター	9:20~10:50 ビジネスプラン作成 基礎① 11:00~12:30 ビジネスプラン作成 基礎② 13:15~14:45 IT導入事例 15:00~16:30 商品開発	6次化を行うきっかけとなる潜在的な地域資源の掘り起こしや地域の課題解決のアイデア出しを行います。  ①で出たアイデアをアイデアのまま終わらせることなくビジネスとして展開するために、ビジネスプランの作り方を学びます。  生産性や効率性を高めるためのコンピュータを使った農産物の一元管理の方法など、農業の自動化について学びます。  6次産業化アワード奨励賞(商品開発アイデア賞)を受賞した経緯やその後の展開を伺い、商品開発のポイントを学びます。	相馬由寛中小企業診断士事務所 所長 相馬 由寛氏  相馬由寛中小企業診断士事務所 所長 相馬 由寛氏  (株)紅梅夢ファーム 代表取締役 佐藤 良一氏  (株)フルーツのいとう園 代表取締役 伊藤 隆徳氏
第5回 12月3日(火) 【会場】 農業総合センター	9:20~10:50 会計基礎知識と価格設定 11:00~12:30 食品加工機械の選び方と使い方 13:15~14:45 マーケティング応用① eコマース 15:00~16:30 マーケティング応用② 動画マーケティング	継続的な事業を行うための基本的な会計知識や、商品やサービスを販売するにあたっての適切な価格設定の決め方について学びます。  農産物を効率的に加工するための食品加工機械について、実際に厨房機器を見たり体験しながら加工のポイントを学びます。  インターネットを使い自店の商品を全国の消費者に販売できるよう、一目で伝わるネットショップを行うためのEC(eコマース)の基礎を学びます。  動画コンテンツを用いた消費者への商品・サービスの見せ方、企業や生産者の想いの伝え方を学びます。	(税)銀治共同会計 税理士 二階堂 良子氏  タニコロ(株)  (株)スマートメディア 三浦 健太氏  (株)フォーカス 代表取締役 三津間謙一氏
第6回 12月10日(火) 【会場】 農業短期大学校	9:20~10:50 食品衛生① 11:00~12:30 食品衛生② 13:15~14:45 地産地消の“食品づくり”とマーケティング(基礎) 15:00~16:30 地産地消の“食品づくり”とマーケティング(基礎)	商品販売に関する食品衛生・食品表示など、食品の安全な製造と販売に必要な法令などを学びます。  食品を安全な状態に保ち、飲食によって起こる衛生上の危害を防止するための食品の適切な加工や保存方法などについて学びます。  果樹を使ったジャムやジュース、菓子などの食品加工を実際に体験し、加工技術を習得するための基本的な知識と技術を学びます。	福島県保健福祉部  福島県保健福祉部  福島県農業短期大学校 専門員 安田 幸子氏
第7回 12月17日(火) 【会場】 農業総合センター	9:20~10:50 6次産業化における連携創出 11:00~12:30 プレゼンテーション 13:15~14:45 ビジネスプラン作成 応用 15:00~16:30 ビジネスプラン作成 応用	農商工連携や産学官連携など、6次化に関する多様な産業のグループの形成事例や事業活動について学びます。  作り上げたビジネスプランや商品・サービスが相手に伝わるような伝え方を学びます。  各自作成したビジネスプランについて、ストーリー性を高めたり、ディスカッションを行うなどしてビジネスプランの実現性を高めます。	福島大学農学群食農学類 准教授 則藤 孝志氏  農業総合センター 生産環境部流通加工課 職員 (株)ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊氏  (株)ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊氏
第8回 令和2年1月9日(木) 【会場】 農業総合センター	9:30~17:00 ビジネスプラン発表会	講義を受講した成果として、各自作成したビジネスプランを発表します。また、数名の審査員からビジネスプランに対するフィードバックを受け、実現性を高めます。	・福島県 職員 ・6次化の専門家 など
令和2年2月上旬 【会場】 杉妻会館	13:15~16:30 卒塾式	2コース合同で修了証書の授与、及び本塾の卒塾生を交えての塾生交流会を行います。	福島県 職員

【卒塾式について】 日程は最後の講義の際に発表いたします。当日は、卒塾証書の授与のほか、各コースで学び、試作した新商品や、OB・OG達が「市場で評価を得ている新商品などを持ち寄り、相互に評価し合うとともに、記念講演講師の評価も得て更なる商品改良を目指します。

# カリキュラム 6次化創業支援スタッフコース(地域コーディネーターコース)【定員20名】



農林漁業者や商工業者、地域をコーディネートする方向けのコースです。農林漁業者や商工業者に対して6次化に関する指導やマッチング、支援等を行うために必要な6次化関連の知識・手法について学びます。商品開発のプロセスを知るための加工体験もあります。国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(通称:食Pro)」支援スタッフコースのレベル3を取得可能なカリキュラムです。

	テーマ	講義内容	講師
第1回 10月23日(水) 【会場】 杉妻会館	10:20~10:50 入塾式 11:00~12:30 ・6次産業化と地域の活性化 ・農業をめぐる法制度 ・農林水産、中小企業向けの金融支援制度・法制度 13:15~14:45 公開講座 15:00~16:30 塾生交流会	入塾式・オリエンテーションを行います。  福島県における地域産業の6次化の推進体制や施策、農地法や都市計画法、6次化に関する中小企業向けの補助金、公的支援制度の活用方法などについて説明します。  演題 「未来をつくる6次産業化～これからの6次化のあり方とは?～」  創業コース、支援スタッフコースそれぞれに分かれ塾生同士の情報交換及び人的ネットワークの構築を行います。	福島県 職員  公益財団法人流通経済研究所 農業・地域振興研究開発室 室長 主任研究員 折笠 俊輔氏
第2回 10月29日(火) 【会場】 福島県男女共生センター	9:20~10:50 6次産業化論・経営論・経営分析 11:00~12:30 パネルディスカッション 商品開発から支援まで ～6次産業化の実践と実情～ 13:15~14:45 経営分析 15:00~16:30 加工と販売にあたっての法令知識	6次産業化を成功させる上で知っておくべき背景、意味や目的、必要性や重要性、経営資源の活用方法を学びます。  福島県内における6次化の創業者、実践者、支援者それぞれから商品開発のきっかけ、ビジネス展開の失敗や苦労、成功体験を伺い、ロールモデルづくりを行います。  経営改善のためのチェックリストの活用、経営指標や分析手法を学びます。  食品衛生7Sと7Sの導入ステップ、GAPとHACCPの必要性や重要性など、食品加工と販売に関する法令知識を学びます。	福島大学農学群農食農学類 教授 小山 良太氏  あだたらのちち(株) 代表取締役 千葉 清美氏 (株)栄楽館 常務取締役 菅野 豊臣氏 レガール・桑折 館長 中村 彩氏  たむら中小企業診断士事務所 所長 田村 俊和氏  福島県保健福祉部
第3回 11月12日(火) 【会場】 福島県男女共生センター	9:20~10:50 経営戦略・経営管理 11:00~12:30 ・食品衛生管理・農産物と水産物 ・食品加工(基礎)・農業技術 13:15~14:45 財務管理 15:00~16:30 ・財務諸表の基本と読み方 ・主要な財務指標の種類と使い方	経営戦略やコアコンピタンスを活かすターゲットの設定など、経営管理を学びます。  実際に6次化商品を試食しながら、食品衛生管理や食品加工の基礎、農業技術について学びます。  モノやサービスの原価計算の目的や方法、目標管理として収支計画の必要性を学びます。  損益計算書、貸借対照表、キャッシュフロー計算書等の意味や構造と読み方、収益性分析や安全性・流動性分析などを学びます。	福島大学経済経営学類 教授 尹 剛烈氏  (株)さんさいファーム 代表取締役 関 元弘氏  (有)加藤共同会計事務所 税理士 加藤 浩氏  (有)加藤共同会計事務所 税理士 加藤 浩氏
第4回 11月26日(火) 先進事例視察	8:00~16:00 食品流通 6次産業化先進事例研究 加工体験	女性目録での商品開発のコツや、規格外品を使った商品開発の実例を学びます。  6次化の取り組みや今後の事業展開、加工体験を通して6次化の支援のあり方を学びます。	デリシャスファーム(株)  農業生産法人(有)伊豆沼農産
第5回 12月3日(火) 【会場】 農業総合センター	9:20~10:50 ビジネスプラン作成 11:00~12:30 ビジネスプラン作成 13:15~14:45 ビジネスプラン作成 15:00~16:30 ビジネスプラン作成	ビジネスプランを作るにあたっての事業目的の明確化をはじめ、ビジネスプランの骨子、計画立案までの流れを学びます。  ①ビジネスプラン作成事前段階としての地域を知ることの重要性 ②ビジネスプランの必要要素とは何か ③ビジネスプラン作りに欠かせない要素とストーリーとは何か	たむら中小企業診断士事務所 所長 田村 俊和氏
第6回 12月10日(火) 【会場】 農業短期大学校	9:20~10:50 コーディネート手法(基礎) 11:00~12:30 コーディネート手法(基礎) 13:15~14:45 コーディネート手法(応用) 15:00~16:30 食プロ対策講座	支援スタッフとしてコーディネートを行う上で「聴く」「話す」技術を学びます。  支援スタッフとしてコーディネートを行う上でのリーダーシップ、伝え方の技術を学びます。  「食の6次産業化プロデューサー」認定を受けるにあたり、申請の仕方やレベル認定のための学習方法を学びます。	(株)ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊氏  (特非)素材広場 理事長 横田 純子氏  (株)ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊氏
第7回 12月17日(火) 【会場】 農業総合センター	9:20~10:50 マーケティング応用 中小企業食品メーカーの経営分析 11:00~12:30 マーケティング応用 消費者ニーズとブランディング 13:15~14:45 事業計画診断 15:00~16:30 事業計画診断	中小企業食品メーカーの経営改善のために何を、どのように改善すべきか、その分析方法について学びます。  農林水産物を資源とし、消費者のニーズに合う商品をどのようにブランドを設計・開発し、流通させて提供するかを学びます。  各自で作成した事業計画書について、プレゼンテーション(発表)を行い、講師等からフィードバックを受けることで、事業計画書の新規性・実現性・収益性・継続可能性の観点から分析します。	(株)GNS 常務取締役 廣田 拓也氏  (株)GNS 常務取締役 廣田 拓也氏  たむら中小企業診断士事務所 所長 田村 俊和氏
第8回 令和2年1月17日(金) 【会場】 農業総合センター	9:30~17:00 ビジネスプラン発表会	講義を受講した成果として、各自作成したビジネスプランを発表します。また、数名の審査員からビジネスプランに対するフィードバックを受け、実現性を高めます。	・福島県 職員 ・6次化産業の専門家 など
令和2年2月上旬 【会場】 杉妻会館	13:15~16:30 卒塾式	2コース合同で修了証書の授与、及び本塾の卒業生を交えての塾生交流会を行います。	福島県 職員

すべてのコースにおいて、日程、講義内容、講師については、変更となる場合があります。 ※発表の実施時間は参加する塾生数により変更となる可能性があります。

# 未来をつくる6次産業化

～これからの6次化のあり方とは?～

本講座は、産業化について以下のようなことにお困りの方におススメです。

- 6次化で地域を活性化させたいけど、何から始めて良いかわからない
- 現在行っている6次化をもっとブラッシュアップさせたい
- 全国で実施している6次化の発展事例を知りたい
- 6次化の将来的なあり方を知りたい



## 講師 折笠 俊輔 氏

公益財団法人流通経済研究所 農業・地域振興研究開発室 室長 主任研究員。  
精密機器メーカーを経て、2010年より現職。小売業の購買履歴データ分析、農産物の流通・マーケティング、地域ブランド、買物困難者対策、地域流通といった領域を中心に、理論と現場の両方の視点から研究活動・コンサルティングに従事。

令和元年

# 10月23日水

13:15~14:45  
(13:00開場)

参加費  
無料

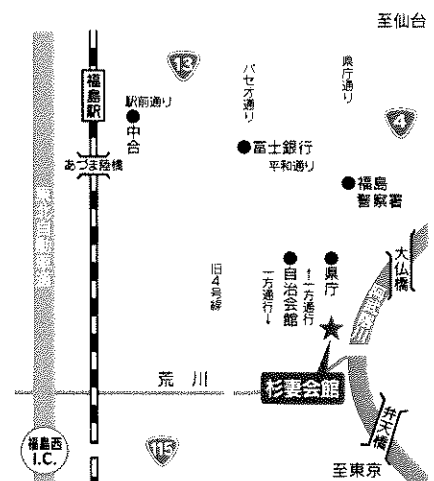
**定員** 80名【定員になり次第締切】

**会場** 杉妻会館 3F「百合」 〒960-8065 福島県福島市杉妻町3-45

**締切** 令和元年10月18日(金) 16:00

**申込方法** 下記の申し込み用紙に必要事項をご記入の上、**FAX(024-572-4911)**、  
または**E-mail(6jika@life-role.jp)**にて、いますぐお申し込みを!

**主催** 福島県



参加申込書	
事業所名	参加者名
ご住所	
TEL	
E-mail	

ふくしま6次化創業塾 事務局

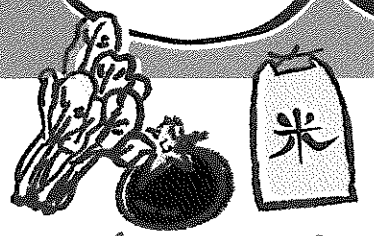
〒960-8042 福島県福島市荒町4-7 県庁南再エネビル2F((株)ライフロール内)  
TEL:024-563-6230 FAX:024-572-4911 E-mail:6jika@life-role.jp

お車でお越しの際は県庁駐車場をご利用いただき、駐車券を会場にお持ちください。会場にて駐車料金の無料処理をいたします。



Made in あいづ

# あいづ ナチュラルフェスタ 2019



新鮮野菜

コーヒー



ハンドメイド雑貨etc.

手作りパン



会津のひとが  
会津でつくり  
会津でひらく  
こだわり朝市

# あいづ 朝市

Aizu Farmer's Market

6月~11月  
8:30~10:30

月2回土曜日開催

6月 1 (土) 日	7月 6 (土) 日	8月 3 (土) 日	9月 7 (土) 日	10月 5 (土) 日	11月 9 (土) 日
6月 15 (土) 日	7月 20 (土) 日	8月 17 (土) 日	9月 28 (土) 日	10月 19 (土) 日	11月 16 (土) 日

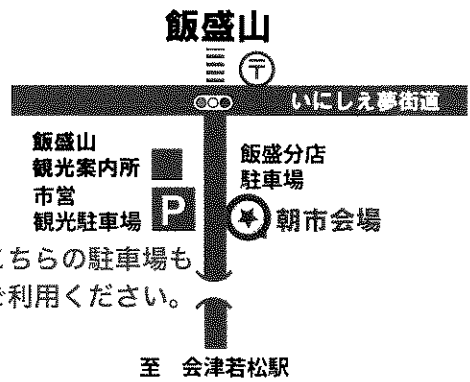
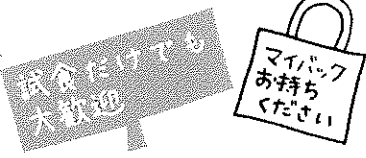
■会場：飯盛分店駐車場（福島県会津若松市飯盛3丁目15番）

主催：あいづナチュラルフェスタ実行委員会

www.facebook.com/aizunatural

お問合せ：080-2833-4196（浅見）

あいづ朝市出店者募集中！  
お気軽に問い合わせ下さい。





## クラフト出店

- ☆ アイパワーフォレスト
- 🍷 inaho
- 🍷 Mcry
- ☆ 香福
- ☆ コツバキ製作所
- ☆ 齋藤縫製店
- 🍷 CMH
- ☆ Seed of smile
- ☆ TAKECHI furniture workshop
- ☆ 手づくりのバックhandle with care
- ☆ 手のひらcafe & 布あそび
- 🍷 nana+mico
- ☆ 長谷川家
- 🍷 畑から育てた布
- 🍷 fleuri poche
- ☆ マルミ
- 🍷 木工房 MEGURO
- 🍷 やないづ木育プラント
- 🍷 山田民芸工房 ハンドメイド

この印のお店は  
制作体験を  
やっているよ!



# 10月6日(日)

第6回 奥会津

## やないづ手づくり市

会場：道の駅 会津柳津（芝生広場）

時間：10:00~15:00 ※雨天決行・荒天中止

柳津の秋を手作りで楽しんじゃおう！

第6回目を迎えるやないづ手づくり市。編み組細工・からむし・木工など今回も楽しい手づくり品が盛りだくさん。ワークショップやこだわりの食も欠かせません。みなさん、遊びに来てください！

主催：奥会津やないづ手づくり市実行委員会（木工房MEGURO内）

後援：奥会津五町村活性化協議会・柳津町・（一財）やないづ振興公社

NPO法人赤べこトータルスポーツ・やないづ木育プラント

問い合わせ：090-5234-2314（目黒） Facebook：木工房MEGURO

## 飲食店

- ☆ 空色 cafe.
- ☆ ティールーム山ねこ
- ☆ 秀ちゃん楽農園
- 🍷 ホームシェフコンプリート
- ☆ まかないや
- 🍷 e豆や よーたcoffee
- ☆ 柳津観洗船
- ☆ リオリコ堂