

令和6年度

備中地域6次産業化推進のための研修会

参加費無料！
複数回参加歓迎！

参加には事前申込が必要です(詳細は裏面をご確認ください)

食品衛生の基礎

第1回～第3回

※内容は各回共通

6次化事業者による
事例発表

第1回

7月31日(水)

倉敷会場

6次化事業者による
事例発表

第2回

8月6日(火)

新見会場

6次化事業者による
事例発表

第3回

8月21日(水)

笠岡会場

研修会

第4回

9月12日(木)

総社会場

講師：保健所衛生課職員

6次産業化に取り組む上で必要となる食品の営業許可やHACCPに基づく衛生管理について説明。

講師：株式会社 アクティブ哲西 代表取締役社長 水上 真一氏

米粉の製粉、米粉を活用した加工品販売、米工房による製パン・販売を通じ、新見の米を活用、「地元産」米粉を積極的にPRすることで、地域活性化を目指す。消費者を飽きさせないため、新商品開発にも力を入れている。

講師：株式会社 コアラファーム 代表取締役 小原 正義氏

農薬、化学肥料の使用を半分に抑え栽培したお米である「特別栽培米」を使用したお餅を自社で加工している。つきたてで柔らかい「鮮度の良い餅」を地元で販売するため、毎朝、直売所やスーパーに配達を行っている。

講師：土井農園 代表 山部 美由紀氏

「最上干柿」ブランドの干し柿や野菜加工品を生産。「ほしがきちよこ」、「柿重ね」等のオリジナル商品を考案し、母娘で「ちょっと心のこもった」商品づくりを展開中。代表の山部氏はおかやま農業女子の会長を務め、農業の魅力を積極的に発信。

講師：有限会社 海田園黒坂製茶 黒坂 浩教氏 黒坂 いづみ氏

海田の茶葉の魅力、おいしさを知ってもらうため、「パスタソース」や「お菓子」、「果実入りのお茶」といった新しい切り口のお茶商品を開発し、販売。また、お茶をより身近に感じてもらうため、工場見学やお茶体験を行っている。

講師：さくらさく農園 代表 佐倉 千恵子氏

我が家の農産物を加工し、直接消費者に届けたいという気持ちから6次産業化を決意。米やぶどう等、自家農産物を使ったパンやドライフルーツ、グラノーラ等を加工・販売しています。ECサイトでの販売にも力を入れている。

販路拡大・商品開発研修会 ～売ってから作る～

講師：有限会社 ウィンキューブインターナショナル
代表取締役 田所 宜己氏

農林水産省主催の農業普及指導員研修(2009～2014年)や地方自治体の研修での講師を行うとともに、全国各地で地域食材の販売企画や販路拡大を行うなど、幅広い知見と豊富な指導実績を有するスペシャリスト。2022年には、農業法人を立ち上げ、農業者としても活動。



岡山県備中県民局農林水産事業部 農業振興課 丸尾あて

(FAX : 086-425-4921)

令和6年度「備中地域6次産業化推進のための研修会」 参加申込

第1回	7月31日(水) 13:30~16:00	食品衛生の基礎・6次化事業者による事例発表
	岡山県備中県民局 会議棟(倉敷市羽島1083)	
第2回	8月6日(火) 13:30~16:00	食品衛生の基礎・6次化事業者による事例発表
	Aコープあしん店 2階会議室 (新見市高尾2423)	
第3回	8月21日(水) 13:30~16:00	食品衛生の基礎・6次化事業者による事例発表
	井笠地域事務所 大会議室(笠岡市六番町2-5)	
第4回	9月12日(木) 13:30~16:00	販路拡大・商品開発研修会~売ってから作る~
	国民宿舎サンロード吉備路 コンベンションホール (総社市三須825-1)	

↓複数回参加可能です

	氏名	所属	住所	電話番号	受講を希望する回 (○で囲んでください)
1					第1回・第2回 第3回・第4回
2					第1回・第2回 第3回・第4回
3					第1回・第2回 第3回・第4回
4					第1回・第2回 第3回・第4回

※ご入力いただきました情報は当事業の実施・運営のみに利用いたします。

※申込は先着順のため、調整をお願いする場合がございます。

- ・【電子申請】下記URLもしくは二次元バーコードからお入りください。

https://apply.e-tumo.jp/pref-okayama-u/offer/offerList_detail?tempSeq=39471



申込期限：各開催日時の1週間前

【問い合わせ・連絡先】

岡山県備中県民局農林水産事業部 農業振興課 担当：丸尾
電話 086-434-7031 FAX 086-425-4921