



# 食プロ段位を取得して地方創生・6次産業化のプロに

## 国家戦略プロフェッショナル検定

# 20期 食の6次産業化プロデューサー育成講座



## オンライン無料プレセミナー & 説明会

- 4月10日(日) ①16:00~18:00 ②19:00~21:00
- 4月12日(火) ③16:00~18:00 ④19:00~21:00
- 4月17日(日) ⑤10:00~12:00 ⑥14:00~16:00
- 4月20日(水) ⑦14:00~16:00 ⑧19:00~21:00



◆お申し込み (社) 地方創生サポート協会・栄え塾

<http://www.sakaejuku.jp/> [info@sakaejuku.jp](mailto:info@sakaejuku.jp)

ご都合の良い日時をお選び頂き、栄え塾メール宛てお名前、電話、住所を記入して、お申し込み下さい。



# 食の6次産業化プロデューサー段位制度とは

6次産業化のさまざまな課題解決に取り組み、地域から新たな産業を創造し、地域に雇用を

生み出す役割を担える人材で、「食の6次産業化プロデューサー」段位制度は

平成24年度に内閣府の支援でスタートしました。

食Pro認定機関 ⇒ (一社) 食農共創プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>



6次産業化とは、農林漁業の1次産業者が加工などの2次産業、直売などの3次産業に進出

して所得を拡大、または、1次産業、2次産業、3次産業が、地域資源を活用して地域に新たな

産業を創造し、雇用を拡大し、地域を活性化させる農商工連携事業とあわせたものをいいます。

# 食の6次産業化プロデューサー育成講座・メイン講師



(株)システムプランニング 栄え塾 代表取締役

一般社団法人 地方創生サポート協会・栄え塾 代表理事、塾長

**食の6次産業化プロデューサーレベル5 & 認定審査員**

- ・中央サポートセンター 6次産業化プランナー・埼玉県6次産業化
- ・千葉県、山梨県、静岡県6次産業化プランナー・福島県イノベーター
- ・FACOバンク・食農連携コーディネーター・中小企業119専門家
- ・日本経営士会・経営革新アドバイザー・長野中小企業振興センター
- ・埼玉県商工会連合会エキスパート・埼玉県商業活性化アドバイザー
- ・宮城県商工会連合会・岡山産業振興財団認定専門家
- ・21青森産業総合支援センター・にいがた産業創造機構専門家 他
- ・商品開発、農商工連携、六次産業化、販路開拓、経営革新  
事業計画、まちづくり、人材研修 <http://www.sakaejuku.jp/>

**食Pro段位認定まで丁寧にサポートいたします。**



# 食Pro育成オンライン講座 カリキュラム

※日程、時間は変わることがあります。都合の悪い日はZOOM録画で補講していただきます。

講義名		講義の概略
第1回	6次産業化論、役割6次化制度や具体例	6次産業化の目的と支援の流れ、6次化制度や具体例、関連法規。農観連携・地域資源活用、公募事業取組、食プロ段位認定の申請
第2回	マーケティングの基礎知識、応用、活用法	市場視点に基づくマーケティング手法の考え方、外部環境、内部環境、3C分析、SWOT分析、4P分析、ポジション、消費者動向・流通業界動向
第3回	商品開発手法、デザイン、販促販路開拓	商品開発プロセスとコンセプト、流通チャネル、パッケージ、デザイン、価格設定、ブランディング、販促、販路開拓、展示会、商談手法、他
第4回	食品加工、応用、食品衛生、表示、法規	保存手段、加工方法、物流、バリューチェーン等の基本知識と応用知識。食品衛生、商品表示、食品法規、GAP、HACCPの仕組み、手法、
第5回	コーディネート、リーダーシップ、コミュニケーション	食の6次産業化を支援する立場として、必要な対人スキルとコミュニケーション手法などのリーダーシップ、ファシリテーションを学ぶ。

講義名		講義の概略
第6回	経営戦略、経営管理、経営診断、財務諸表、収支計画、SDGs知識	経営戦略、ブランディング、財務諸表、課題解決、経営管理。、経営分析、SDGsの概要と考え方、取り組み事例などを学ぶ。
第7回	①事業計画書作成に向けてのグループワーク。事業案件討議	6次産業化事業案件の具体化に向けてのワークショップ、計画書の作成・理解。案件課題、ブレスト、SWOT分析、KJ法、収支計画等。
第8回	②事業計画書作成に向けてのグループワーク。事業内容確定	ブレスト、SWOT分析、KJ法で導き出された、事業課題から事業内容具体化に向けて、6W2Hに基づいて纏めるグループワーク。
第9回	③事業計画書作成に向けての。グループワーク。事業案件完成。	地域資源をテーマに6次化事業案件をグループで完成させるワークショップ、最後にグループごとに発表、質疑応答、講師より講評。
第10回	食プロレベル3～レベル4認定申請に向けた解説と記入研修。	食プロ段位認定の申請内容と補足説明、質疑応答、書き方の留意点などを申請書項目に沿って座学とワークショップで学ぶ。

# 20期食プロ・オンライン講座日程

	休日午前コース	平日夜間コース	
1回	5月 1日(日)	4月26日(火)	4月27日(水)
2回	5月 8日(日)	5月10日(火)	5月11日(水)
3回	5月15日(日)	5月17日(火)	5月18日(水)
4回	5月22日(日)	5月24日(火)	5月25日(水)
5回	5月29日(日)	5月31日(火)	6月 1日(水)
6回	6月 5日(日)	6月 7日(火)	6月 8日(水)
7回	6月12日(日)	6月14日(火)	6月15日(水)
8回	6月19日(日)	6月21日(火)	6月22日(水)
9回	6月26日(日)	6月28日(火)	6月29日(水)
10回	7月 3日(日)	7月 5日(火)	7月 6日(水)
時間	休日コース 8:30~12:30	平日コース19:00~21:00	

## 【講座の概要】

- ◆1回4時間×10回 計40時間  
 休日午前コース= 4時間×10回  
 平日夜間コース= 2時間×20回
- ◆座学講義、実践事例動画、  
 ワークショップ、グループ討議
- ◆受講時間  
 休日コース 8:30~12:30  
 平日コース19:00~21:00
- ◆出席できなかった日は  
 ZOOM録画補講が可能。

※都合に応じて、休日、平日、併用参加も可能です。

# このような方に受講をお勧めします！

6次産業化を推進したいが、資格も無く、食プロ講座で段位を得たいと思っている方！

この講座で実践知識を体系的に学びながら、食プロ段位を取得することができます！

6次産業化を深く学び新たな事業を考えている農業者や事業者！

地方創生、商品開発、販売先開拓支援専門家になりたい方！

6次産業化・農商工連携・観光振興事業の研修講師になりたい方！

補助金申請、行政、支援機関の相談員・アドバイザーの方！

6次産業化プランナー、エグゼクティブプランナーを目指す方！



詳細は

<http://www.sakaejuku.jp/>

地方創生サポート協会  
栄え塾

お申し込み/問合わせ:

[info@sakaejuku.jp](mailto:info@sakaejuku.jp)

鈴木: 090-4838-5126

江上: 090-7717-5167

# 受講後、期待できるメリット

- 商品開発、販路開拓、ブランド戦略、関連法規、地域資源活用などのスキルアップで支援先を獲得チャンス
- 補助金、資金調達のサポート業務、事業計画書作成などの支援チャンスと行政・支援機関からの要請の広がりが期待できます。
- 6次産業化プランナー、研修講師、行政、支援機関のアドバイザーに登用されるチャンスが広がります。



食品産業、外食産業、流通・小売業、  
商工業などで働く方

- 農林漁業者とコラボレーションして地元の特産品を活用した商品・サービスづくりをしたい！



行政機関で働く方、農協・漁協で働く方、  
コンサルタントの方、金融機関で働く方

- 地元の生産者と一緒に地域ブランドを作りたい！
- 地域おこしに貢献したい！

# こんなメリットが！ 国家戦略プロフェッショナル検定・食Pro段位

- 今回の講座でレベル1・レベル2・レベル3、全て受講完了
- 認定されると6次産業化プランナーへの道が広がる
- 認定者は食Pro事務局のHPに名前が掲載される
- 段位認定ロゴマークを履歴書・名刺などに 使用できる
- 受講者同士、食プロ仲間のネットワークが広がる
- 栄え塾会員になり、共に活動するチャンスがある
- レベル1～3の修了証、段位認定後は認定書授与



食Pro認定機関 ⇒ (一社)  
食農共創プロデューサーズ  
<https://www.6ji-biz.org>



農商工連携、農福連携、農観連携事業、6次産業化プランナーや支援専門家を目指す人に最適！

# この講座の特徴

◆ **レベル5認定講師**が、豊富な経験をもとに講義！

◆ ZOOMで開催 ⇒ **どこでも受講できる！**

◆ 録画受講も可 ⇒ **いつでも学べる！**

◆ 都合の悪い日は ⇒ **録画で補講可能！**  
⇒ **休日・平日どちらにも参加できる！**

◆ 段位認定に向けて ⇒ **丁寧に指導、サポートしてもらえる！**



**レベル4 チャレンジコースも！**

# 食プロ無料プレセミナー & 講座説明会のご案内

ご都合の日をお選び頂き、下記項目をご記入の上、メールにてお申し込み下さい。  
いずれの時間帯も同じ内容になります。

## ◆開催日時

4月10日(日) ①10:00～12:00 ②14:00～16:00

4月12日(火) ③14:00～16:00 ④19:00～21:00

4月17日(日) ⑤10:00～12:00 ⑥14:00～16:00

4月20日(水) ⑦14:00～16:00 ⑧19:00～21:00



食Pro認定機関

(社)食農共創プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>



1. お名前 (フリガナ)
2. 電話番号
3. ご住所
4. 参加日時

## ◆お申し込み

<http://www.sakaejuku.jp/>

[info@sakaejuku.jp](mailto:info@sakaejuku.jp)

(社)地方創生サポート協会・栄え塾

鈴木:090-4838-5126 江上:090-7717-5167

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ①



## 井上 悟（中小企業診断士）

- ・6次産業化を進めていく上で必要となる知識などを学ぶことができました。グループディスカッションなど双方向のコミュニケーションを図れたことは非常に良かったと思います。講師のタイムマネジメントや的確なコメント、受講者同士の忌憚りの無い意見交換、知的好奇心の強い方々と時間を共有できたことは非常に良かったと思います。参加メンバーも多彩で来歴がバラついていても良かったと思います。多様な教材をご用意頂き、また多彩なメンバーと共に受講できたことを感謝致します。
- ・オンラインの良かった点は移動の制約が全くない点、録画研修は思っていたより快適に受講できました。3ヶ月間、様々な教材を用いて、ご指導頂きまして、ありがとうございました。
- ・私と致しましては、まずはLevel3への合格。そしてLevel4に到達したいと考えております。更に、その次の目標として、「6次産業化プロデューサー」と合わせて、「6次産業化プランナー」も目指します。ゆくゆくは、独立開業を考えており、引き続きご指導・ご鞭撻頂きたいと考えております。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ②



藤原公子（企業経営者）

- ・とても暖かい雰囲気での受講ができて良かったです。これはとても大事なこととあらためて思いました。一方的でもなく、受講者のみなさまとのコミュニケーションもとっていただきながら、一人一人に向き合っていていただき、毎回とても楽しかったです。講義内容も、実際、6次産業化を実現されている方の動画をディスカッションもあり、良かったです。事業計画のワークは、とても勉強になりました。よいチームに恵まれたと感謝しています。本番さながらで、どのように計画をたてていくのかということのパウポの資料がわかりやすくとても良かったです。
- ・オンラインで、地域を越えた受講者の方とお知り合いになれたことは財産と思います。会場のみでしたら、なかなか参加に躊躇したと思います。参加できないときは録画補講があり、とても良かったです。今後、6次産業化をしていくうえで、どこまでご相談等によつていただけるのかとか、また、実際塾長に依頼されている案件にて練習生として参加ができるかなど、お伺いしたいです。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ③



須藤 英幸(グループ企業経営支援担当)

- ・講義内容については、1日で覚えていく内容も多く、得られた知見も多かったと思います。  
現在の仕事でマーケティング関連の知見が必要なため、日々の仕事にも活かしていけそうです。  
支援等の機会があれば、是非実務経験を積みたいので、今後参加できそうであれば、参加させていただけますと幸いです。
- ・どうしても参加が難しい日時があった際に、録画研修で補講を受けることができて助かりました。どのような動画を見ていたのか、参加できていなかった時間の内容等を詳細に振り返ることができて、遅れずに済みました。グループワークで議論しあう時間もあって参画度が高まって、講習の理解も深まりました。
- ・分り易く、講義の内容以外にも勉強になるところが沢山あり、とても有意義な講座でした。土日と平日コースが設定されていたのがなによりよかったです。Zoomであんなにうまくいくとは知りませんでした。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ④



中谷 雅巳（中小企業診断士、コンサルタント）

- ・食プロというものはどのようなものか、漠然とした関心・興味があり、受講させて頂きました。改めて整理ができました。講義に沿った説明資料も不足なく提供頂きましたので、具体的にその場面に出くわしたときに振返りが可能であるのでありがたいです。
- ・様々なご経歴の方々が参加されており、いろいろな角度からの見方は、参考や気づきになりました。
  - ・オンラインは出席が難しい際には、録画で補講ができますので、参加がしやすいと思います。会場への移動時間も不要であり、時間効率も上がりますので助かります。
- ・参加者自身、皆さん意欲がある方なので、オンラインだけでもコミュニケーションは十分図れたと思います。
- ・講義時はもとより講義前後、段位申請まで、丁寧にサポートをいただきありがとうございました。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ⑤



中井みづき（食品関連企業勤務）

- ・受講前にデータで資料をいただけるのは有難かったです。今までお会いしたことのなかった職業の方々と意見交換でき、大変刺激になり、地域の方々とも交流が出来たため、オンライン受講はとても良かったです。
- ・また、平日は残業で参加が難しく、土日両方の参加も出来ない状況でしたので、録画研修もできたのは有難かったです。・受講のきっかけとして、農協さんや農事法人さんへ「自社の野菜・果物を使った加工品をやりませんか」という提案を仕事でしており、より良い提案ができるようになればとの思いから参加しました。
- ・実際の農業従事者の方も受講されており、自分は加工品についてある程度分かってはいますが、そもそも加工する対象の農産物についてしっかり勉強できていなかったなと反省をしました。今後何かあればご相談させていただければ幸いです。貴重な講義をありがとうございました！

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ⑥



志村郁夫(財務、会計コンサルタント)

- ・ビデオ学習、グループ討議の時間が充実していました。塾長&事務局のコメントで更に理解を深めることが出来ました。また、多彩な受講者メンバーの専門的な知見も得られました。  
オンライン講義は、実に当世にマッチしている。録画研修も良かったです。メンバーに恵まれました。  
土日コースの方々や、過去の卒講座の方々との人脈拡大となり得ることに期待しています。
- ・受講者個々人が、今後どうありたいかを聞き取り、これに対するSuggestionや気づき付与して頂きたい。  
折角の食プロ講座に集った仲間です。事業開始やIdea提供等の発展形を構築したいものです。
- ・現在「有機土壌活性化液」(食品残渣からの事業化を全国に促進したいと思考しています。  
食品ロスの排除、地球温暖化縮小対策、有機農法促進事業にも相まっている事業である。  
勿論自努力は当然ですが、諸方面での知見や人脈から支援をお願いしたいです。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ⑦



西村みほ（町会議員）

- ・いくつかの別で行われている食プロ講座と比較しましたが、こちらの栄え塾の食プロ講座を受講して、本当に良かったというのが正直な感想です。受講人数の多い講座などであれば講師の方が一方的に話すような講義スタイルだと思いますが、本講座では適宜、受講者に意見や質問を求めて下さいます。そうすることで習熟度もわかります。
- ・動画を使用した事例の紹介や、受講生で実際に経験されている方などの体験談も勉強になりました。食プロという垣根を越えて、食の大切さを学べる講座でした。
- ・オンライン、録画研修の良かった点は地方の場合は交通の問題がありますが、オンラインだと日本各地の方とつながることができ、また通う時間もロスにならないので、大変効率的だと思います。引き続きご指導いただけますと幸いです。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ⑧



山川 正信（農業経営コンサルタント）

- ・わかりやく、楽しく、テンポよく進めていただきました。  
また、6次産業化を進めていく上で必要となる知識などを学ぶことができました。
- ・グループディスカッションなど双方向のコミュニケーションを図れたことは非常に良かったと思います。  
農業者のコンサルにおいて、いろいろな角度からの見方は、参考や気づきになりました。
- ・講義の内容以外にも勉強になるところが沢山あり、とても有意義な講座でした。  
土日コースと平日コースが設定されていたのがなによりよかったです。
- ・とにかく素敵なお縁をいただきました。感謝です！  
平日・土日と参加できるのもよかったです。Zoomであんなにうまくいくとは知りませんでした。

# 食の6次産業化プロデューサー・受講生の声 ⑨



栗田 春奈（6次産業化指導員）

- ・基本的な知識を学びなおすことができ良かったです。特に、コーディネート手法については、我が家の子育てにおいてタイムリーな教訓で、子供に接する際に気を付けようと心に沁みました。
- ・グループ研修で事業計画作成するのは、色々な考え方やものの捉え方を知ることができて良かった反面、3～5年の事業計画に落とし込む際のポイントを掴めていない人がいたために、議論が深まっていけないと感じる部分がありました。3～5年の事業計画に落とし込む作業で迷走していたように見受けられたので、グループワーク研修の提出資料をもとに、どうすれば事業計画が良くなるのかといった視点でコメントや議論を深めれば、なお良かったと感じました。
- ・コロナ禍中につき、オンラインと録画補講で受講できるのは大変ありがたかったです。遠方の方ともお知り合いになれて良い機会だったと感じました。

# 食プロ無料プレセミナー & 講座説明会のご案内

ご都合の日をお選び頂き、下記項目をご記入の上、メールにてお申し込み下さい。  
いずれの時間帯も同じ内容になります。

## ◆開催日時

4月10日(日) ①10:00～12:00 ②14:00～16:00

4月12日(火) ③14:00～16:00 ④19:00～21:00

4月17日(日) ⑤10:00～12:00 ⑥14:00～16:00

4月20日(水) ⑦14:00～16:00 ⑧19:00～21:00



食Pro認定機関

(社)食農共創プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>



1. お名前 (フリガナ)
2. 電話番号
3. ご住所
4. 参加日時

## ◆お申し込み

<http://www.sakaejuku.jp/>

[info@sakaejuku.jp](mailto:info@sakaejuku.jp)

(社)地方創生サポート協会・栄え塾

鈴木:090-4838-5126 江上:090-7717-5167