

カリキュラム 6次化創業コース(起業・実践コース)

6次化を実践的に取り組む意思のある農林漁業者等向けのコース。農林漁業者や商工業者等が売れる商品づくりを目指し、モノづくりと自らの思いを形にするために、6次化の概念や基礎知識について実技を交えて学ぶ。

定員30名

	テーマ	講義内容	講師
第1回 10月23日(水) 概要 杉妻会館	10:00~10:45 ㊦ 入塾式	入塾式・オリエンテーションを行います。	
	11:00~12:00 ㊦ 福島県の6次化推進体制等	福島県における地域産業6次化の推進体制、施策について説明します。	福島県農林企画課
	13:00~14:30 ㊦ マーケットイン思考で始める6次産業とは?	地域ブランドの成功事例からマーケットイン思考とは何かを学びます。	公益財団法人流通経済研究所 主席研究員 折笠 俊輔氏
	14:30~16:00 ㊦ 塾生交流会	受講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。	株式会社ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊
第2回 11月6日(水) マインドの醸成 福島県 農業総合センター	09:20~10:50 ㊦ 創業者としての心構え	6次化の創業者に求められるマインドを学びます。	APJ株式会社 代表取締役 松崎 健太郎氏
	11:00~12:30 ㊦ 6次産業化論・経営論	6次産業化の背景、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。	福島大学農学群食農学類 教授 原田 英美氏
	13:15~14:45 6次産業化の実践と実情	6次化創業塾の卒業生から、6次化の実践プロセスや本塾の活用方法をお話いただきます。	浜福 / 株式会社トーション 代表取締役 日下 智子氏
	15:00~16:30 ㊦ グループ交流会	ビジネスプラン作成に向けてグループに分かれ、お互いの親睦を深めます。	株式会社ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊
第3回 11月12日(火) 事例	09:00~16:30 先進事例視察	これまで講義で学んだ6次化に関する知識について事例を通して目で見て肌で感じ、座学で得られない学びを得ます。	※視察先は、入塾後にご案内いたします。
第4回 11月29日(金) マーケティング ビジネスプラン作成 福島県 男女共生センター	09:20~10:50 マーケティング基礎①	福島で売れる商品、東京で売れる商品・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。	福島県観光物産館 館長 櫻田 武氏
	11:00~12:30 ブランディング	ふくしま満天堂の受賞事例を踏まえ、ブランディングのコツを学びます。	株式会社生産者直売のれん会 地域プロモーション事業部 コンサルティング部 副部長 八木 智弘氏
	13:15~14:45 ビジネスプラン作成 基礎	①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。	相馬由寛中小企業診断士事務所 代表 相馬 由寛氏
	15:00~16:30 ビジネスプラン作成 基礎	②アイデアをどのようにビジネスプランに落とし込めるかを考えます。	
第5回 12月16日(月) マーケティング 会計知識 ビックパレットふくしま	09:20~10:50 パッケージデザイン	消費者目線での商品開発のコンセプトやネーミング、パッケージデザインのポイントを学びます。	OKU DESIGN 代表 奥河 千弘氏
	11:00~12:30 クラウドファンディング	ファンと資金を同時に獲得するクラウドファンディングの活用の仕方を学びます。	株式会社Kokage 代表取締役 犬田 草太氏
	13:15~14:45 会計基礎知識	①モノやサービスの原価計算、目標管理として収支計画の必要性を学びます。	二階堂良子税理士事務所 税理士 二階堂 良子氏
	15:00~16:30 会計基礎知識	②財務三表の読み方、収益性分析や安全性/流動性分析などを学びます。	
第6回 12月23日(月) マーケティング実務 資金調達 ビジネスプランの醸成 ビックパレットふくしま	09:20~10:50 プレゼンテーション	バイヤーへ事業者自身や商品の魅力が伝わるような伝え方のポイントを学びます。	株式会社AMEKAZE WORKS 代表取締役 芝田 机太郎氏
	11:00~12:30 資金調達・資金管理	資金調達の仕方や調達した資金の管理の仕方について学びます。	相馬由寛中小企業診断士事務所 代表 相馬 由寛氏
	13:15~14:45 ビジネスプラン作成 応用	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ったりするなどしてビジネスプランの実現性を高めます。	相馬由寛中小企業診断士事務所 代表 相馬 由寛氏
	15:00~16:30 ビジネスプラン作成 応用		
第7回 2月4日(火) 食品衛生 加工技術 日本調理技術 専門学校	09:20~10:50 ㊦ 食品衛生①	①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。 ②食品の適切な加工や保存方法などについて学びます。	福島県食品生活衛生課 福島県環境保全農業課 職員
	11:00~12:30 ㊦ 食品衛生②		
	13:15~14:45 食品加工体験	ジャムなどの食品加工を実際に体験し、食品衛生・加工技術を習得するための基本的な知識を学びます。	日本調理技術専門学校 製菓教員 安藤 恵理子氏
	15:00~16:30 食品加工体験		
第8回 2月12日(水) コンテンツ開発 知的財産権 連携創出 福島県 農業総合センター	09:20~10:50 マーケティング応用① EC	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。	株式会社ハタフル 代表取締役 白井 翼氏
	11:00~12:30 マーケティング応用② SNS	SNSを使った商品の見せ方や生産者の想いの伝え方を学びます。	株式会社ソーシャルスピーカー 代表取締役 久野 雅己氏
	13:15~14:45 ㊦ 6次産業化での知的財産の活用について	6次産業化における知的財産の活用事例を元に、特許権、実用新案権、意匠権、商標権、育成者権などについて、ワークショップを通じて学びます。	特許庁普及支援課 産業財産権専門官 伊坂 有喜氏 及び 外部講師
	15:00~16:30 ㊦ 6次産業化における連携創出	6次化に関するグループの形成事例や事業活動について学びます。	福島大学農学群食農学類 准教授 則藤 孝志氏
第9回 2月26日(水) ビジネスプラン発表 福島県農業総合センター	09:20~16:00 ビジネスプラン発表	①ビジネスプラン発表 ②ビジネスプランに対する振り返りと審査員からの総括をいただき、さらなるビジネスプランの発展を目指します。	相馬由寛中小企業診断士事務所 代表 相馬 由寛氏 APJ株式会社 代表取締役 松崎 健太郎氏 株式会社ライフロール 代表取締役 阿部 尚俊
第10回 卒塾式 3月17日(月) 杉妻会館	13:15~15:00 ㊦ 卒塾式・交流会	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受講生交流会を行います。	