

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 11月13日(月) 概要 杉妻会館	10:00~10:45共 入塾式	入塾式・オリエンテーションを行います。		
	11:00~12:00共 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共 これからの時代に求められる 「6次産業化」とは?	地域全体の活性化につながる6次産業化の魅力と、時代の流れに合わせたビジネス展開について学びます。	ファーマーズフォレストグループ 代表取締役 松本 謙氏	
	14:30~16:00共 受講生交流会	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21日(火) マインドの醸成	09:20~10:50共 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共 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。	福島大学食農学類 准教授 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。	有限会社原電子工業 取締役 原 陽子氏	
	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29日(水) 事例	09:00~16:30 予定 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 12月13日(水) マーケティング プラン作成	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	全国のブランディングの事例から、そのコツを学びます。	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 所長 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。	相馬由寛中小企業診断士事務所 所長 相馬 由寛氏	
第5回 12月20日(水) マーケティング 資金調達 会計知識	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。	株式会社ボーダレスデザインズ 代表取締役社長 宮川 聖一氏	
	11:00~12:30 クラウドファンディング活用	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。	特定非営利活動法人かおり福祉会 代表理事 佐久間 香里氏	
	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。	二階堂良子税理士事務所 税理士 二階堂 良子氏	
第6回 1月17日(水) マーケティング実務 プランの醸成	09:20~10:50 マーケティング基礎②	売れるPOP、売れる商品売り場のつくり方を学びます。	POPセンター福島 代表 川村 洋一氏	
	11:00~12:30 プレゼンテーション	バイヤー目線でのビジネスプランや商品が相手に伝わるような伝え方を学びます。	株式会社マルト 取締役本部長 安島 大司氏	
	13:15~16:30 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 所長 相馬 由寛氏	
第7回 食品衛生	1月 30日 (火)	09:20~10:50共 食品衛生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。	福島県食品生活衛生課
		11:00~12:30共 食品衛生②	食品衛生管理及び放射性物質管理を行う「ふくしまHACCP」について学びます。	福島県食品生活衛生課
	2月 8日 (木)	9:00~12:00 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
第8回 2月14日(水) コンテンツ開発 連携創出	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。	株式会社ウェブフェイス 代表取締役 笹木 美穂氏	
	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。	Cooking Studio I-e 代表 中村 美紀氏	
	13:15~14:45共 機能性表示食品	商品の高付加価値を図るため、機能性表示について学びます。	株式会社オルトメディコ	
	15:00~16:30共 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。	福島大学食農学類 准教授 則藤 孝志氏	
第9回 2月28日(水)	09:20~16:00 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、3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。	相馬由寛中小企業診断士事務所 所長 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	
卒塾式 3月6日(水)	13:15~15:00	2コース合同で修了証書の授与、及び本塾の卒業受講生を交えての受講生交流会を行います。		