

6次産業化スタートセミナーのご案内

○食品加工に関する基本的な「知識」や「技術」を学べるセミナーを開催します(全8回シリーズ)

○興味のある回のみでの参加もO.K!

○連続して参加すると「食の6次産業化プロデューサー(国家戦略プロフェッショナル検定)」のキャリア段位申請ができます!

〔 第1回～第4回 レベル1
第5回～第8回 レベル2 〕

食Proの詳細はこちら



○専門家による講義はオンラインでも受講可能

○大隅加工技術研究センターでの加工実習をはじめ、現地視察や農業体験など、体験学習も豊富

○受講費用は無料!(農業体験研修のみ実費負担)

★ スケジュール, 内容, 応募日程等(詳細は裏面をご覧ください)

回	期日	内容	場所	募集	募集開始	締切
1回	8/1 (火)	・6次産業化とは ・生産/経営	鹿児島県庁	40名	6月 下旬	7/20
2回	9/1 (金)	・流通/6次化事例視察	くみあい食品 JA南さつま 四季彩館	20名		
3回	9/13 (水)	・食品衛生管理	大隅加工技術研究センター	20名	7月 下旬	8/15
4回	9/27 (水)	・加工実習(基礎)	大隅加工技術研究センター	10名		
どちらか選択	10/19 (木)	・加工実習(基礎)	大隅加工技術研究センター	10名		

回	期日	内容	場所	募集	募集開始	締切
5回	11/7 (火)	・関連法規 ・マーケティング	鹿児島県庁	40名	8月 下旬	9/20
6回	11/21 (火)	・財務と事業計画	大隅加工技術研究センター	40名		
7回	12/6 (水)	・農業体験と6次化事例分析	(株)オキス	20名	9月 下旬	10/20
8回	12/13 (水)	・加工実習(応用)	大隅加工技術研究センター	10名		
どちらか選択	1/17 (水)	・加工実習(応用)	大隅加工技術研究センター	10名		

※ 応募申込方法については、HP等で改めて周知します



6次産業化スタートセミナー 研修カリキュラム



○ 食Pro. 対応プログラム (レベル1)

期 日	時間	場所	募集	科 目 名	講 師 等	備考
第1回	8/1 (火)	鹿児島県庁18階 「かごゆいテラス」	40名	鹿児島県の6次産業化の概要	農政部かごしまの食輸出・ブランド戦略室	オンライン 受講可能
				野菜の特性、生産の現状	農業開発総合センター 普及情報課	
				卸売市場の役割・実態	鹿屋丸果青果地方卸売市場 (動画)	
				経営及び経営分析の基礎	(株)日本政策金融公庫 鹿児島支店長 前田 美幸 氏	
第2回	9/1 (金)	鹿児島くみあい食品(株) J A南さつま四季彩館	20名	食品の物流・商流・情報流	鹿児島くみあい食品(株) 統括技術主管 有村 孝文 氏	現地集合 現地解散
				6次産業化事例視察	津貫加工グループ	
第3回	9/13 (水)	大隅加工技術研究センター	20名	食品衛生法、一般衛生管理 HACCP視点での衛生管理演習	アース環境サービス株式会社	衛生的な作業着持参
第4回	9/27 (水)	大隅加工技術研究センター	10名	食品加工の基礎	大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参
	加工実習(ジャム製造・殺菌)					
第4回	10/19 (木)	大隅加工技術研究センター	10名	食品加工の基礎	大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参
	加工実習(ジャム製造・殺菌)					

○ 食Pro. 対応プログラム (レベル2)

期 日	時間	場所	募集	科 目 名	講 師 等	備考
第5回	11/7 (火)	鹿児島県庁18階 「かごゆいテラス」	40名	6次産業化関連の法規・制度	農政部かごしまの食輸出・ブランド戦略室	オンライン 受講可能
				マーケティングの基礎	かごしま特産品市場 支配人 山崎 道夫 氏	
				食品表示の現状	総務部くらし共生協働課消費者行政推進室 (食品表示110番) 松岡 浩代 指導員	
				P L 法	大隅加工技術研究センター 食品加工事業者連携推進員	
第6回	11/21 (火)	大隅加工技術研究センター	40名	原価計算の考え方 事業計画作成演習	農業開発総合センター 普及情報課	
第7回	12/6 (水)	株式会社オキス	20名	栽培技術(農業体験) 6次産業化事例学習と分析	株式会社 オキス 代表取締役 岡本 孝志 氏	農作業用衣服・靴持参 ※参加費負
第8回	12/13 (水)	大隅加工技術研究センター	10名	食品加工の応用	大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参
	加工実習(煎餅、レトルト)					
第8回	1/17 (水)	大隅加工技術研究センター	10名	食品加工の応用	大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参
	加工実習(煎餅、レトルト)					

【 申込・問合せ先 】

鹿児島県大隅加工技術研究センター 企画支援班

TEL 0994-31-0317 E-mail kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

HPはこちら

