

# 農山漁村発イノベーション（6次産業化）

参加者募集

## 人材育成研修会



この画像は Leonardo Ai を使って作成しました。

経営感覚をもって6次産業化等に取り組む人材を育成するための研修会を開催します。

農業DX、農福連携、商品開発、衛生管理等、6次産業化を成功に導く有益なヒントが得られることと思いますので、ふるってご参加ください。

申し込みは、裏面の申込書に必要事項を記入し、令和6年11月1日（金）までに千葉県農山漁村発イノベーションサポートセンター宛にメールまたはファックスで提出してください。ホームページにWord版の申込書もあります。



○募集人員：20名程度  
（先着順、定員になり次第締切）

○受講対象者：これから6次産業化等に取り組む、あるいは既に取組を開始した農林漁業者・団体（余裕があれば関係機関、関係団体の方も参加出来ます。お問い合わせください。）

○参加費：無料

○会場：「ホテルプラザ菜の花」  
（千葉市中央区長洲町1-8-1）



モノレール県庁前駅隣接、JR本千葉駅から徒歩3分

### 人材育成研修会の日程と内容

#### 第1回

11月13日(水) 13:30~17:00 3階菜の花

- 1 農山漁村発イノベーション（6次産業化）概論 サポートセンター企画推進員
- 2 農業DX利活用入門～何から始めるDX～ TTMシステム経営研究所 代表 落合 哲美
- 3 事例から学ぶ農水産のICT、DXと農福連携 地域プランナー 大石 新市  
サポートセンターって何してるの？6次産業化に使える補助金ってあるの？  
人手不足、人件費上昇！ICT利用、デジタル化って言うけど、私でも使えるの、お金かかるの？うまく使っている農業者や漁業者っているの？そんなこと思っている方受講してみてください。

#### 第2回

11月20日(水) 13:30~16:30 4階楨

- 1 商品開発・食品表示～常温保存加工品・地域食材加工品の商品開発～ 株式会社キースタッフ 松本 奈々
- 2 衛生管理・品質管理・HACCP ～食品加工における衛生管理等の意義と実際～

農産加工&直売活動プランナー 代表 本橋 修二

地域の食材で、ジャム、ピクルスやソースなど日持ちする加工品の商品開発が学べます。

加工品製造・販売に最も大切な衛生管理、制度の変更があったり、食品事故の傾向も変化したり、何度聞いても無駄になることはありません。

主催 千葉県 事務局 千葉県農山漁村発イノベーションサポートセンター(千葉県6次産業化サポートセンター)  
問合せ先 〒260-0855 千葉市中央区市場町1-1 県庁南庁舎9階 (公社)千葉県園芸協会  
TEL 043-223-3008 FAX 043-224-1444 E-mail sanchi6c@chiba-engei.or.jp