いしかわ耕稼塾 6次産業化研修

受講者 募集

会場でも オンラインでも受講可能

(受講料 無料) トンライン(ZOOM)での参加もできます)

テーマ 講義内容 講師(敬称略)
磁知識 6次産業化、農商工連携の意義・課題 6次産業化の実践農業者から経緯、取り組 マンディーネ 松蔵高子 他
経営の基礎数字を把握しよう 要な農業経営 財務諸表の見方、資金調達方法を学ぼう 商品の価格構成、価格の決め方を学ぼう
基礎知識 ネットショップ運営の心構えを知ろう 自社を分析しネットビジネスを考えよう (株)LATERAL 北村錬充
市場流通と直売の使い分けを学ぼう 本田農場 本田雅弘 (小松市) 直売の仕方、加工品製造について学ぼう 風来 西田栄喜 (能美市)
事業計画(ビジョン)とビジネス感覚を学 ぼう (株)ファーマーズ・フォレスト 松本譲
でザイン 商品の価値を伝えるデザインとは ブランディングを学ぼう 横山真紀デザイン室 横山真紀
要な基礎知識 今更聞けない・・・動画って何? (株)プロジェクトタネ 松葉真梨子
加工食品製造機器を知ろう加工食品機械を実際に使用し、農産物加工
を体験しよう(ステームコンヘクション、 急速冷凍、スライサー、真空パウチ機、電 解水生成装置 など) ホシザキ北信越株式会社
<u>※ 実習内容は3回とも同じ</u> 持ち物:エプロン、三角巾
要な基礎知識 動画で伝えるべき要素は4つのみ 動画で伝えたいことをしっかり伝えるコツ (株)プロジェクトタネ 松葉真梨子
真の撮り方(ス 農産物や加工品、料理などをより魅力的に 見せるスキルを身につけよう 差がつく写真撮影のコツを知ろう 石川県よろず支援コーディネーター 原嶋なつみ
-括表示、栄養成分表示などを学ぼう 県薬事衛生課、県農業政策課、 県健康推進課
新生管理 加工食品の製造販売におけるHACCP.
衛生・品質管理の知識を学ぼう 県薬事衛生課 (一財)予防医学協会
新生管理 ※ 講義於「後、個別相談会を打います」 品編) ・・・・(例) ジャム、ドレッシング等
加工食品製造機器を知ろう 加工食品機械を実際に使用し、農産物加工 を体験しよう(スチームコンベクション、 急速冷凍、スライサー、真空パウチ機、電解水生成装置 など) ※ 実習内容は3回とも同じ 持ち物:エプロン、三角巾 動画で伝えるべき要素は4つのみ 動画で伝えるべき要素は4つのみ 動画で伝えたいことをしっかり伝えるコッ 農産物や加工品、料理などをより魅力的に 見せるスキルを身につけよう 差がつく写真撮影のコツを知ろう 一括表示、栄養成分表示などを学ぼう 県薬事衛生課、県ノ県健康推進課 加工食品の製造販売におけるHACCP、衛生・品質管理の知識を学ぼう ※ 講義終了後、個別相談会を行います ※ 講義終了後、個別相談会を行います

- ・視察、実習のみの参加は認めません。
- ・定員になり次第、締め切ります。

- ・必須講義以外は関心のある講義、視察、実習を選択して受講してください。
- ・講義4(11月16日)は、講師とはオンラインで会場と結びます。

講義1~9,11,12 : 14:00~16:30

講義10 : 10:00~12:00 視察 : 12:30~17:00

実習AM : 10:00~12:30

実習PM : 14:00~16:30

五

講義6,10~12 : 視察

: 地場産業振興センター新館2階第10研修室: 地場産業振興センター新館入口に集合し

講義1~5.7~9 : 地場産業振興センター新館5階第13研修室

バスで移動(12:30発)

実習AM~PM :ホシザキ北信越株式会社(金沢市松島2-26)

◆新型コロナウイルス感染拡大予防について

- ・会場にはアルコール消毒液を設置しております。
- ・開会時に咳エチケットや、手洗い、うがい、マスクの着用を促します。
- ・室内換気を十分に行い、座席を少し離して設置します。
- ・当日、発熱や咳などの風邪のような症状がある場合は、出席をお控えください。



申込締切 10月19日(月)

※当日は必ずマスクをご持参ください。

いしかわ耕稼塾 6次産業化研修 参加申込書

申込先

〒920-8203

石川県金沢市鞍月2丁目20番地 石川県地場産業振興センター新館4階 公益財団法人いしかわ農業総合支援機構

TEL 076-225-7621 FAX 076-225-7622

E-mail info@inz.or.jp (担当:畝、湊、濱高)

送付先

FAX

076-225-7622

WEBサイトからの お申し込みはコチラ



申込者情報

申込締切 10月19日(月)

ふりがな 氏 名	(ふりがな)	男・女	(歳)	
所属先			役職		
住所	〒				
電話番号		FAX			
E-mail					

必須講座(3回)は全て受講してください。講座毎に、会場受講またはオンラインを選択してください。

	日時	テーマ	会場受講	オンライン
	11月 4日(水)14:00~	6次産業化に必要な農業経営		
必須 講座	11月16日(月)14:00~	ビジネスプラン		
	1月13日(水)14:00~	食品表示(一括表示と栄養成分表示)		

※11月16日の講義は、講師とはオンラインで会場と結びます。

関心のある講義等を選択して受講できます。講座毎に、会場受講またはオンラインを選択してください。

	日時	テーマ	会場受講	オンライン
選択	10月26日(月)14:00~	6次産業化の基礎知識 6次産業化を実践してみて分かったこと		
	11月 9日(月)14:00~	ネット販売の基礎知識		
	11月30日(月)14:00~	魅力ある商品デザイン		
	12月 7日(月)14:00~	動画作成に必要な基礎知識(スマホ)①		
	12月14日(金)14:00~	動画作成に必要な基礎知識(スマホ)②		
	12月21日(月)14:00~	SNS投稿写真の撮り方(スマホ)		
	1月20日(水)10:00~	HACCPと衛生管理(菓子編)		
	1月20日(水)14:00~	HACCPと衛生管理(漬物編)		
	1月21日(木)14:00~	HACCPと衛生管理(密封包装食品編)		
視察	11月10日(火)12:30発~	実践農家へ視察(小松市、能美市)		
実習	12月10日(木)14:00~	農産加工実習		
	12月11日(金)10:00~	(実習内容は3回とも同じ。)		
	12月11日(金)14:00~	し 受講は一人1回まで。		

オンライン受講申込について

【受講手順】・お申し込み者には、講義の前日までに、資料、ZOOMのIDとパスワード等をメールでお送りします。

【受講条件】・受講者以外(第3者)へのZOOMのIDとパスワードの提供はお控えください。

・資料の無断の複製や電子データ化及び録音・録画はお控えください。