

専門学校として初めて「食の6次産業化プロデューサー」養成教育機関として認定

実践と座学を組み合わせた画期的な人材養成プログラムとして授業開始

～大阪の調理師・製菓、栄養専門学校の生徒達が企画開発した商品で地域の課題を解決！～

辻学園調理・製菓専門学校、辻学園栄養専門学校を運営する学校法人三幸学園（本社：東京都文京区）は、「食の6次産業化プロデューサー」の認定事業を実施している一般社団法人食農共創プロデューサーズ（東京都千代田区）より、「食の6次産業化プロデューサー」養成教育機関として認定を受けたことをご報告いたします。

<食の6次産業化プロデューサーとは>

昨今、農林漁業振興の手段として1次産業（生産）、2次産業（加工）、3次産業（販売）の6次産業化が推進されています。6次産業化の成功は生産者所得を増加させるだけでなく、地域の観光資源としての価値を高めることで、新規産業の創出やそれに伴う雇用の確保等、地域活性化を促進します。

しかし、そこに至る道のりは簡単ではなく、成功までに多くの時間を要したり、失敗してしまうケースも多々見受けられます。

その要因として考えられるのは、

(1) 商品企画開発力の不足 (2) 販路開拓力の不足 (3) 販売力の不足 (4) 事業に必要な人材の不足等があげられます。これらの課題を解決するために、平成24年秋より「食の6次産業化プロデューサー」（以下「食プロ」）資格が創設され、内閣府のキャリア段位制度として推進されています。

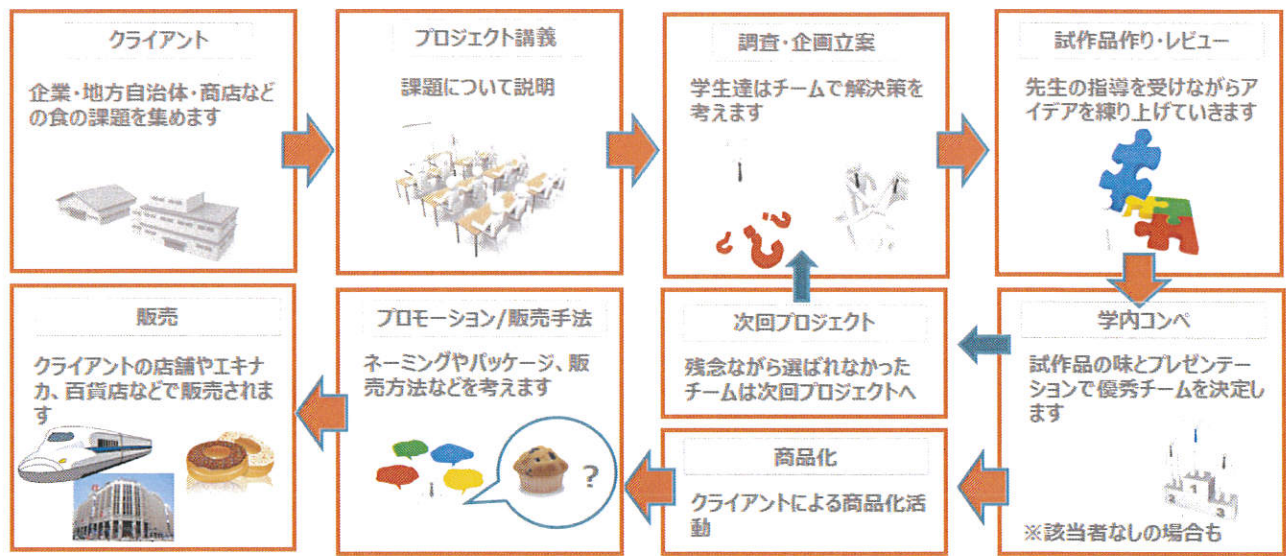
今回の認定により、辻学園調理・製菓専門学校/辻学園栄養専門学校の生徒が指定のプログラムを受講することで「食プロ」レベル2の資格取得が可能となりました。

<本養成プログラムの特徴>

本プログラムは、資格取得に必要な知識を学ぶ座学に加え、6次産業化を実践するカリキュラムがあることが大きな特徴です。

辻学園調理・製菓専門学校/辻学園栄養士専門学校（大阪府大阪市）の生徒達に地方自治体、地域団体、企業等（＝クライアント）が抱える食に関する課題を与え、市場調査、商品企画、プロモーションまでを考えさせます。学内コンペを経た優秀なアイデアは実際に商品化し販売します。

チームビルディングや関係者とのコミュニケーションや様々な制約条件を解除していく過程、実際に商品化し販売をするという経済活動に携わることを通じて「食の6次産業化プロデューサー」に必要な能力を養成していくというものです。クライアント選択～商品化～販売活動のサポートは当学園の提携先である株式会社生産者直売のれん会（東京都台東区）が行います。



【実践プログラムの流れ】

<期待効果>

1. 地方自治体・地域団体・企業

- ① 辻学園の講師陣が商品化の過程で監修に入ること
- ② 生産者直売のれん会が保有する販路活用や販売力指導による売上向上が見込めること
- ③ 辻学園、生産者直売のれん会の経験・実績を活かすことでブランド化を促進できること

2. 三幸学園（辻学園調理・製菓専門学校/辻学園栄養専門学校）

- ① 実践的活動を通じて社会に通用する人財を養成できること
- ② 認定資格の取得により生徒の進路選択肢が増加すること
- ③ 「食の6次産業化プロデューサー」輩出機関として国内の農林漁業振興に貢献できること

<プログラムスケジュール>

食プロ実践カリキュラム：平成26年7月～11月
食プロ講座（座学）：平成26年11月～27年2月



実践カリキュラムは既に開始されており、11月までに全4回の課題を行います。第1回課題は、株式会社木の屋石巻水産（宮城県石巻市）様より「復興支援企画！若い人向けの新しい秋刀魚の缶詰を企画・開発せよ！」という内容で、7月28日に学内審査が行われ4チームの企画が商品化に向けて準備中です。

第2回課題、ポークランドグループ（秋田県鹿角郡）様より、「桃豚（ブランド豚）を使ったワンハンドで食べられるイベント向けの商品を開発せよ！」という内容で8月23日に審査会が行われます。

第3回課題は大阪湾の魚介類を使った商品企画を予定しています。



■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

・ 学校法人三幸学園 メディア担当 西條 康介
TEL：03-6672-9485、FAX：03-5840-8617