

地産地消のサイクルシステムを作る

このたび当NPO法人では、農商工連携等人材育成事業の一環として、本年度6回の講座を開講します。基本テーマは「地産地消のサイクルシステムを作る」です。これは地域振興、特に現在多くの困難を抱える農業で、もっと収益をあげることはできないかという思いからスタートしました。

農産物を育て出荷することで完結する従来型農業から、収穫後に自ら加工・調理して販売する農業へと転換することができれば、そこに大きな付加価値が生まれます。いわゆる農業の「6次産業化」です。原材料価格は市場に左右される上、規格外のものは受け入れてもらえません。精魂こめて育てた農産物をひとつたりとも無駄にしないで収入につなげたい。規格外農産物でも創意工夫の付加価値をつけることで、大きなビジネスチャンスを生み出すことが可能です。その最も肝要な部分「創意工夫」には、一体どんなものがあるのでしょうか。全国各地で農業者やそれに関わる人々が日々「創意工夫」に一生懸命取り組んでいます。今回はその実践者の方々から直接お話を聞いたり、「野菜ソムリエ」という視点を借りて農産物を見直してみる、あるいは観光としての農業を考える等の講座を用意しました。

たとえば想像してみてください。この笛吹市の素晴らしい自然景観に農村カフェレストランがあり、新鮮な完熟果実を使ったスイーツが日替わりで楽しめるなんてことを。野菜ソムリエの資格を持つ農家の縁側では、畑で獲れた桃や野菜と共に、近所のおばあちゃんが作る評判の漬物や加工品が並ぶ光景を。こんなお店があつたらいいな、こんなものを作って売りたいな・・・一人では無理でも素敵な仲間を作ることでも可能になることもあります。この講座がそんな契機になれば望外の喜びです。

各講座はそれぞれ独立しており、興味のある講座だけでも参加できます。どうぞご近所お誘いあわせて、ぜひお気軽にご参加ください。新しい一歩がそこに待っているかもしれません。

第1回講座 「農商工連携等人材育成講座について」

講師：山梨県商工会連合会 望月憲之氏

日時：2010年7月16日(金) 19:00~21:30(予定)

場所：御坂町学びの杜みさか 視聴覚室

参加料：無料

後援：全国商工会連合会・山梨県商工会連合会・笛吹市商工会

<この講座についてのお問い合わせ>

主催 **ふえふき旬感ネット**

〒406-0834 山梨県笛吹市八代町岡513-5

Tel.055-287-8851 Fax.055-287-8852

<http://www.fuefuki-syunkan.net/>



地産地消のサイクルシステム

回	テーマ	講師
1回 (7/16)	農商工連携等人材育成講座について 農商工連携の意義と狙い 農業の6次産業化を考える	山梨県商工会連合会 望月憲之氏
2回 (8/27)	野菜ソムリエで地域おこし（平日夜間） 野菜ソムリエとは何か 野菜ソムリエの視点から農業・農産物を捉える 野菜ソムリエ資格取得について	シニア野菜ソムリエ 加藤恵美子氏
3回 (9/)	「畑から食卓まで」（現地講習） ＜農場レストランへの視察研修を兼ねる＞ 農村には農村のカフェやレストランがあってもいいじゃないか。自ら育て自ら料理する	花農場あわのを視察し、若林代表のお話をきく。質疑応答。
4回 (10/)	地産地消ビジネスを起業する（平日昼間） 農産物を自ら加工し販売する 付加価値をつける創意工夫の経営	小池手造り農産加工所 小池芳子氏
5回 (11/)	観光としての農業（平日夜間） 観光緑側直売所を開こう！ 生産者と消費者がお互いの希望を叶えるためには？ グリーンツーリズムとは？	講師未定
6回 (12/)	ミニシンポジウム（平日昼間） 農業を楽しく進化させよう！	コーディネーター / 山梨英和 大学 森本光彦教授

<ご注意>

第2回以降の開催日時は現在調整中です。今後開催される順番は前後する場合がありますが、ウェブサイト上や配布チラシ等で随時お知らせいたします。第1回受講者の方には次回開催講座のご案内を差し上げます。

