

地産地消ビジネスを起業する

農産物加工のカリスマと呼ばれる小池芳子さんをお迎えし、手づくり食品加工についての重要な知識や技術・コツを伝授いただきます。また、起業や商品開発をするためのノウハウ、小さな自己資金から始める地産地消ビジネスを提案いただきます。講演後は個別相談（要予約4組まで）も行いますので、こんな加工品を作りたい、今ある加工品を改良したい、商品開発上の悩み等々の相談を受け付けます。小池先生に相談・指導を受けて、全国各地でたくさんの加工品が生まれています。農産物加工に興味のある方はぜひこの機会をお見逃しなく！

講師：小池芳子 氏

日時：2010年10月19日(火) 13：30～16：00(講演)

16：00～17：00(個別相談)

場所：御坂町学びの杜みさか 視聴覚室

申し込み方法：事前登録制（電話・ファックス・メール）

申し込み締め切り：10月17日（日） 定員になり次第締め切ります

参加料：無料

【お願い】会場駐車場は台数が限られていますので、できる限り乗り合わせてお越しください。ご協力をお願い致します。

講師プロフィール



(有)小池手造り農産加工所 社長

小池 芳子 氏

長野県下伊那郡喬木村という信州最南の地で農産加工品を作り始めて以来20年。昭和59年に直売所（無人販売）を始めとして話題をよび、二種兼業農家（かあちゃん農業）を呼びかけ、経済的にも自立する農村を目指す。農家が減少していく中で生き残るためには、農産物に付加価値をつけ、生産した物を全て収入につなげていくことが重要と、試行錯誤を繰り返しながら農産加工の技術を磨く。地場農産物加工食品に対する考え方として、企業の作る食品とは異なる本物の味、安心して食べられる加工方法について取り組む。とれたての農産物、新鮮な材料を活用できる農家ならではのおいしい加工品、特に果物の加工（ジュース、ジャム、ドレッシング、梅干し、エキス）と健康食品の加工に力を入れ、多くを商品化している。全国各地で相談・指導を行い、講演や著書多数。2010年に国の黄綬褒章を受章。

<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

✉ kekero@fuefuki-syunkan.net 🏠 <http://www.fuefuki-syunkan.net>

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



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。こんなお店があったらいいな、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。

人材育成講座予定表

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★終了しました 農商工連携の意義と狙い	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）★終了しました 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 (9/29)	「畑から食卓まで」（現地講習）★募集は締め切りました ＜農村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 (10/19)	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） 観光縁側直売所を開こう！ 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 / 山梨英和大学 森本光彦教授

※第5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。