

◆ ビジネスプラン (D 班)

企業名 M SMILE (エムスマイル株式会社)

経営理念 生産者と共に歩み、宮崎発の食べ物で、皆さんを笑顔にする企業を目指します。

都会の富裕層に、宮崎県産の果物・野菜のドライ製品を個食パック詰で提供する。

参入の少ない果物、特に宮崎の特産品を使い先行し、生産者の顔が見える商品づくりにこだわる。低温乾燥技術により加工に伴う栄養価の低下を少なくする。

また、日本一日照時間の多い宮崎の太陽で仕上げるドライ食品を通して、地域の高齢者の労働力を活用し、地域ブランド、「ひむか」の創造を目指す。

発起人 5 人のメンバーで出来る範囲からスタートし、1 年目は、高価格で付加価値の高い果物の仕込みから開始、野菜を含め徐々にアイテム数を増やし、2 年目で売上を安定、3 年目から設備を追加導入し、取扱製品群をさらに充実させる。4 年目で、フル稼働段階に入り、地域からの労働力を活用し、ブランドを確立し、安定した収益体質を確立する。



◆ ビジネスプラン (E 班)

企業名 (株) 宮大牧場 宮大 Beef 住吉牧場

経営理念 地域社会 (住吉・木花を中心に宮崎大学周辺地域、一次産業) に貢献します。宮崎の旬を発信します。農畜産と食を通じた教育の場を提供します。

宮崎大学、地域の野菜生産者・住民と連携し、附属牧場において、宮崎産の旬の野菜・果物、日本一の宮崎牛を、生産者情報、旬の情報がわかる状態で提供する。

宮崎大学という信頼のあるブランドが、牛や牧草を眺めることができるレストランで、食に関する情報や最新の研究内容とともに、サラダバーでは地どれの新鮮なものを最適な状態で、宮崎牛も最適な状態で保存し最高の状態で、平日昼は子供連れの女性、平日夜はサラリーマン、団体客 (旅行者)、休日はファミリーをターゲットに提供する。

宮崎産黒毛和牛を 100% 使用し、和牛以外の食材も宮崎産 100% 使用、更に、割安感を全面に押し出して内外の顧客・リピーターを獲得し、それを通じて、宮崎の農畜産物および食に関する情報を拡げる。



Ⅰ 受講状況ならびに修了証書・受講証書授与

延べ 36 名の受講者のうち、講座修了要件 (全 4 科目それぞれ 8 割以上の出席) を満たした 22 名に修了証書が授与されました。また、10 名に科目毎の受講証書が授与されました。(内訳は下表の通り)

“なか九州”新事業創出人材育成講座 受講者/修了証書授与者/受講証書授与者 (-: 無登録、×出席不足)

No	科目 A	科目 B	科目 C	科目 D	修了証書授与	受講証書授与
1	○	○	○	○	○	
2	○	○	○	○	○	
3	×	×	×	×		
4	○	○	○	○	○	
5	○	○	○	○	○	
6	○	○	○	○	○	
7	○	-	-	-		○
8	-	○	×	○		○
9	×	×	×	×		
10	○	○	○	○	○	
11	○	○	○	×		○
12	○	○	○	○	○	
13	○	○	○	○	○	
14	×	×	×	×		
15	○	○	○	○	○	
16	○	×	×	×		○
17	-	×	×	×		
18	○	○	○	○	○	
19	○	○	○	○	○	
20	○	○	○	○	○	
21	○	×	×	×		○
22	○	×	×	×		○
23	○	○	○	○	○	
24	○	○	○	○	○	
25	×	○	×	×		○
26	○	○	○	○	○	
27	○	○	○	○	○	
28	○	○	○	○	○	
29	○	○	○	○	○	
30	-	○	-	-		○
31	○	○	○	○	○	
32	○	○	○	○	○	
33	○	○	-	-		○
34	○	○	○	×		○
35	○	○	○	○	○	
36	○	○	○	○	○	
計	29	28	24	23	22	10

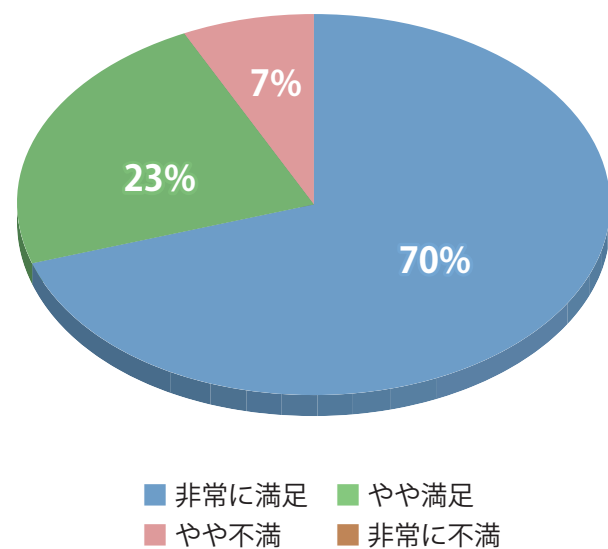


通信簿（授業評価）の集計と分析

通信簿（授業評価）の集計と分析

講義毎に授業評価を兼ねたアンケート（通信簿）を行いました。その結果、各科目を通じて 9 割以上の受講生が満足であると回答がありました。また、科目の進行にしたがって、満足であるとの回答が増える傾向にありました。受講生からのコメントにおいても好意的な回答が多く寄せられましたが、内容に対して授業時間数が不足しているとの指摘もありました。

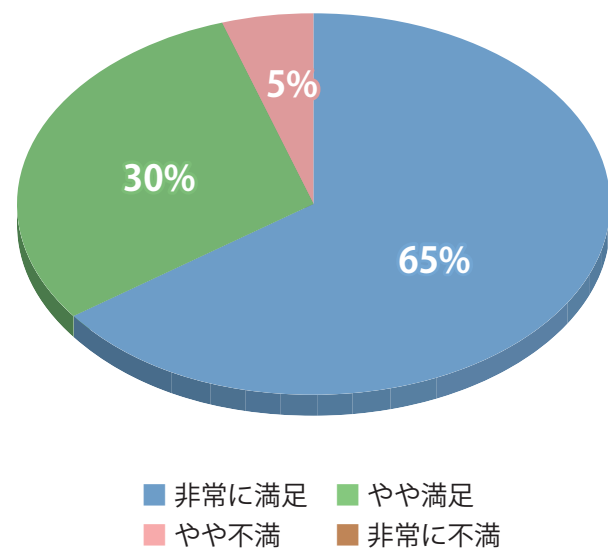
科目 A



受講生からのコメント（一部）

- コミュニケーション、プレゼンテーションは実践的ですぐに実行できる内容でした。
- 事例をふんだんに紹介して頂き、大変わかりやすかったです。思想の重要性も認識できました。
- チームワークの重要性を改めて学びました。
- ケースメソッドは大変おもしろく、非常に楽しく学ぶことができました。
- 自由に討議することができてとてもよかったです。
- 最初は良くわからない部分もあったが、講義を通じ概ね実践論を理解できました。
- 今後の 6 次産業化への明確なビジョンが提起され、夢が持てました。

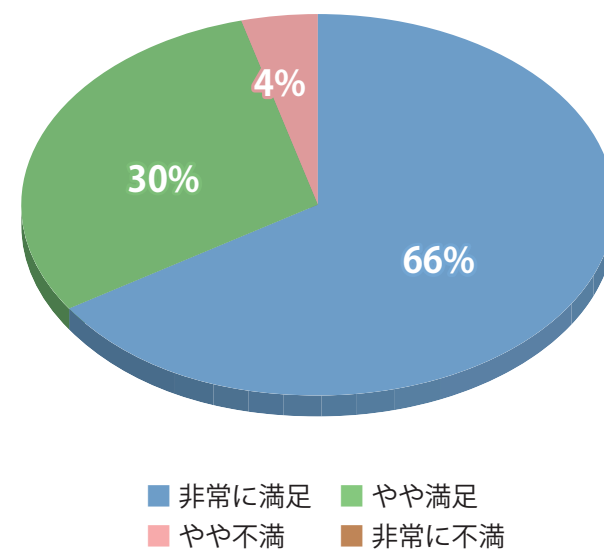
科目 B



受講生からのコメント（一部）

- 農林水産業の現状と基本的な地域の産業のことが理解できました。
- 地域の資源活用と、食品機能について良くわかりました。
- 地域資源をどう活用し、どう発信していくのか、その方法が大変重要であり考える必要があると感じました。
- エネルギーや環境も含めて、かなり幅広く学ぶことができ大変勉強になりました。
- 実習がすごく楽しく、色々と学ぶことができ勉強になりました。
- 実際に 6 次化に取り組んでいる講師の本音が聞けてよかった。
- 初期投資をいかに回避しながら 6 次化をするか、多くのヒントが得られました。

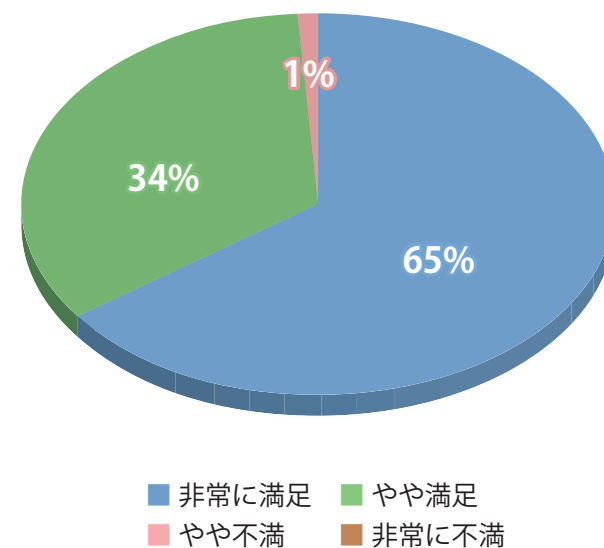
科目 C



受講生からのコメント（一部）

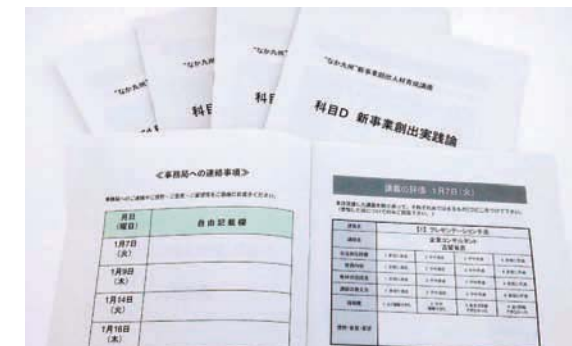
- 事例は表面的な部分ではなく、その奥にある部分（本質的な部分）を見なければいけないと感じました。
- 経営、マーケティングの基本的なこと、6 次産業化した様々な事例は大変勉強になりました。
- 知的財産権を戦略的に使うのか、あえて使わないのかも含めて戦略であると感じました。
- 6 次産業化が“連携”を元にしたものであることを改めて認識しました。
- SWOT 分析から企画が生まれていることが理解できました。
- 実践的な内容だったので、いつも「わかったつもり」になってしまうマーケティングについて良く理解できました。
- ニーズの前にソリューションがあることがよくわかりました。

科目 D



受講生からのコメント（一部）

- 効率的な人の動かし方によるコスト削減の必要性を実感しました。
- 6 次化への取り組みにおける生産・販売・流通・管理の各々の問題点を解決すべきだと思いました。
- ビジネスプランを策定する中で、6 次化の経営の考え方が良くわかりました。
- 製品やサービスの設計を実際に行い、非常に勉強になりました。
- プラン発表会に向けて、様々な作業を久しぶりに根を詰めて行いました。
- 他のグループの発表が非常に参考になりました。また、審査委員の方のご指摘がとても勉強になりました。
- 是非、友人知人にも受講してもらいたいです。



地域セミナー

地域セミナー

本年度の主な事業として、人材育成講座の開講に加え、6次産業への意識向上と本事業の普及を図る目的で、熊本県と宮崎県において地域セミナーを開催しました。

◆ “なか九州” 新事業創出人材育成セミナー in 人吉

日 時：平成 25 年 11 月 12 日（火）～ 13 日（水）

場 所：中小企業大学校 人吉校（熊本県人吉市鬼木町）

受講者：8 名（1次産業従事者 3 名、2次産業従事者 0 名、3次産業従事者・その他 5 名）

◆ “なか九州” 新事業創出 人材育成セミナー in みなまた

日 時：平成 25 年 12 月 4 日（水）～ 5 日（木）

場 所：みなまた環境テクノセンター（熊本県水俣市浜松町）

受講者：23 名（1次産業従事者 3 名、2次産業従事者 1 名、3次産業従事者・その他 19 名）

主 催：熊本大学、宮崎大学 共催：くまもと県南フードバレー推進協議会

第 1 講 講義「くまもと県南フードバレー構想について」

1 日目 13:10-13:30

熊本県企画振興部企画課フードバレー推進室

熊本県南地域の活性化のため、地域の豊かな農林水産物を中心としながら、広く「食」に関連する産業の活性化は図っていくことが「くまもと県南フードバレー構想」である。①6次産業化・農工商連携による地域内生産物等の高付加価値化、②地域内生産物を活かす企業・研究開発機能等の集積、③アジアとの貿易拡大、首都圏等への販路拡大、④人材育成の強化・推進体制の構築について解説した。



第 1 講の様子



熊本県フードバレー推進室

第 2 講 講義「農業経営と地域活性化に向けた新事業創出」

1 日目 13:30-14:50

宮崎大学 農学部 山本直之氏

食料自給率の低下や、TPP問題など、農業を巡る情勢について述べた後、6次化の事例、経営戦略とマーケティングの考え方を説明した。6次産業化のポイントは、1) 連携組織の作り方、合意形成、2) 中核メンバーの確保と人材育成、連携、3) 商品・サービスのストーリー性、地域へのこだわり、4) 消費者の視点からみた販路開拓であることを示した。



第 2 講の様子



山本直之氏

第 3 講 講義「食品加工法の現状とこれから」

1 日目 15:10-16:30

宮崎大学 農学部 西山和夫氏

食品加工の目的としての貯蔵性、嗜好性、衛生性、栄養性・生体調節機能、利便性、輸送性、経済性などは、生産者にも消費者にも価値が付加されたり、向上したりする。化学的にも物理的にも様々な特性があり、これらに注意して加工しなければならないこと。さらに食品加工における微生物の役割や、乾燥、加熱殺菌、蒸留、醸造など食品加工の基礎について解説した。



第 3 講の様子



西山和夫氏

第 4 講 講義「農場から食卓までの食品衛生管理と法規制」

1 日目 16:40-18:00

宮崎大学 産業動物防疫リサーチセンター 三澤尚明氏

食の安全に関わる社会情勢や文化などについて述べた後、食品衛生行政と衛生法規、その中心となる食品衛生法、食品の規格基準など、さらに、「農場から食卓、フォーク（口に入る）まで」の安全・安心の課題、HACCP の考え方などについて説明した。リスク分析に基づいた食の安全確保には、リスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーションが重要であることを解説した。



第 4 講の様子



三澤尚明氏

第 5 講 講義「地域の読み方と情報発信術～新聞を題材に」

2 日目 9:00-10:00

熊本大学 政策創造研究教育センター 越地真一郎氏

6次産業化は地域づくりである。発想は無量大、足元（新聞）にヒントがある。新聞データベースにみる「6次産業化」や、日本各地の地域づくりの視点などを概観した。また、グループに分かれて、今日の新聞記事から「農林業の6次産業化」をテーマにプレゼンするチャレンジ・ワークショップを行い、それぞれ興味深い提案がなされた。



第 5 講の様子



越地真一郎氏

第 6 講 ワークショップ「地域分析に基づいた活動計画づくり」

2 日目 10:10-12:20

熊本大学 政策創造研究教育センター 田中尚人氏

地域の6次産業化を考えるために、多様な参加者がグループワーク形式で地域分析を行った。具体的には、ブレインストーミング、SWOT分析、将来分析を行い、6次産業化に資する提案、プロジェクト立案を行った。グループの提案を3分間でプレゼンした。水俣では以下の提案がなされた。1班：子供たちによる水俣の地域特産品をつかったメニュー、地域巡りツアーづくり、2班：「ふるさと食のまち」みなまた、3班：美味しく食べて健康づくり in みなまた運動



第 6 講の様子



発表会の風景

◆ “なか九州” 新事業創出 人材育成セミナー in 日向

日 時：平成 26 年 1 月 24 日 (金)
 場 所：ホテルベルフォート日向 (宮崎県日向市上町)
 受講者：27 名
 主 催：宮崎大学 後 援：日向市

9:30 ~ 9:50	開講式	
9:50 ~ 10:10	宮崎大学における人材育成の取り組み	／プロジェクトリーダー 宮崎大学農学部 明石 良
10:10 ~ 10:30	新事業創出人材育成事業について	／プロジェクトコーディネーター 宮崎大学農学部 川村 修
10:40 ~ 11:40	「農業経営と地域活性化に向けた新事業創出」	／宮崎大学農学部 山本直之
12:40 ~ 13:40	「林業の現状と地域振興」	／宮崎大学農学部 藤掛一郎
13:50 ~ 14:50	「水産業の現状と地域振興」	／宮崎大学農学部 吉田照豊
14:50 ~ 15:00	閉講式	
15:30 ~ 16:30	意見交換会	
17:00 ~	交流会	



開講式における日向市長ご挨拶



講義風景

事業成果報告

事業の成果を広く公開するため、2月1日学外で開催された閉講式の折に、新事業創出人材育成講座の経過(開講式・講義・視察実習・ビジネスプラン作成のためのグループワーク等)および熊本県2箇所(人吉市、水俣市)と宮崎県日向市で開催した地域セミナーの結果を報告しました。参加者は40名でした。

また、2月21日、三菱総合研究所(東京都千代田区)で開催されたプラチナ社会研究会大学分科会セミナー「人材育成を契機とした地域発!新事業創出」において、上述の内容について報告しました。約50名の参加者がありました。



この資料に関するお問い合わせ先

宮崎大学 農学部 / 産学・地域連携センター
 〒 889-2192 宮崎市学園木花台西 1-1
 TEL : 0985-58-7257/7592 FAX : 0985-58-7761
 E-mail : nakaq-6ji@brc.miyazaki-u.ac.jp

Information



University of Miyazaki