

本カリキュラムの特長

「実学!6次化リーダー養成塾」においては、『実学』を「ベースとしての理論や概念を十分に理解した上での、実践に資する学」と捉え、何よりも“実学”を重視したカリキュラム編成を行った。

科目1「1・2・3次産業基本論」では、6次産業化の基本を、農林漁業、フードシステム、食品加工の面から理解することを目的に、実習・視察等を組み込んだカリキュラム編成とした。さらに科目2は「経営・マーケティング基本論」として、ビジネスの作り方を学び、科目3および4の「実践」へ向けた知識とノウハウの基礎固めを行った。

科目1

「1・2・3次産業基本論」

開講式 科目1オリエンテーション	事務局	
2013 10/19 (土)	農林水産業の現状と地域産業振興Ⅰ(農業・林業)	東京農業大学 黒瀧秀久
	農林水産業の現状と地域産業振興Ⅱ(水産業)	東京農業大学 黒瀧秀久
	農場視察実習	東京農業大学 黒瀧秀久
2013 10/20 (日)	農山漁村の特性と新事業創出	農都共生総合研究所 川辺 亮
	食品加工論Ⅰ	東京農業大学 永島俊夫
	食品加工論Ⅱ	
	加工品生産実習	
2013 11/2 (土)	食品開発における栄養と機能	東京農業大学 宮地竜郎
	食品加工における安全・衛生管理/関連法規	
	物質・エネルギー利用型地域資源利用論	
	サービス提供型地域資源利用論	
2013 11/3 (日)	オフィス・アワー	事務局
	フードシステム論Ⅰ(基礎編)	東京農業大学 美土路知之
	フードシステム論Ⅱ(動向編)	
	フードコーディネイト論Ⅰ(理論編)	農都共生総合研究所 川辺 亮
	フードコーディネイト論Ⅱ(事例編)	



前半 10/19 (土) 29 (日) は、網走市にある東京農業大学のオホーツクキャンパスにて開講式ならびに講義を実施した。農林水産業の現状を通して6次産業化の基本を学ぶとともに、実習と視察を行う。ここでは、地域産品「流水ビール」の開発にも携わった食品加工の専門家である永島俊夫教授によって、食品加工の手法を包括的に取り上げた。実際に受講生がオホーツク特産のすり身を用いて練り製品を生産する実習を行った。また、寒冷地農場を視察し、網走産の大麦の紹介や国産小麦の実力と今後の展望について意見を交わした。

後半 11/2 (土) 3 (日) は、札幌市内にて開催し、東京農業大学の美土路知之教授によるフードシステム論、同大学宮地竜郎教授による講義では、食品の化学成分や食品加工における安全・衛生管理など、多岐にわたる基礎を学んだ。

科目2

「経営・マーケティング基本論」

科目2 オリエンテーション	事務局	
2013 11/16 (土)	農業経営と企業経営	北海道大学 飯澤理一郎
	地域活性化に向けた新事業創出	
	組織経営と地域ネットワーク形成	農都共生総合研究所 川辺 亮
2013 11/17 (日)	経営戦略	農都共生総合研究所 川辺 亮
	経営理念とその浸透	
	食のマーケティングⅠ(市場環境分析)	
	食のマーケティングⅡ(STP)	
2013 11/30 (土)	食のマーケティングⅢ(マーケティングミックス)	農都共生総合研究所 川辺 亮
	食に関する経営情報戦略	
	経営理念/組織・経営者論	ニース 石井宏和
	財務会計Ⅰ	中小企業診断士 後藤英之
2013 12/1 (日)	オフィス・アワー	事務局※希望者のみ
	財務会計Ⅱ	中小企業診断士 後藤英之
	6次産業化と知財管理	赤れんが法律事務所 弁護士 杉山 央
	商品開発実務Ⅰ	農都共生総合研究所 川辺 亮
	商品開発実務Ⅱ	



前半 11/16 (土) 17 (日) は、事業を起こす上での核となる「農業経営と企業経営」「経営理念」「経営戦略」について学んだ。「農業経営と企業経営」では、北海道大学の飯澤理一郎教授によって、農業経営の現状と課題を、企業経営と比較しつつ学んだ。

後半 11/30 (土) 12/1 (日) は、ニース株式会社 CEO の石井氏より「経営理念」の概念および立案方法を学び、「経営戦略」を実行するためのマーケティングおよび経営評価のための財務会計を中心とした講義とワークショップを展開した。