

# 広島6次産業化地域セミナー開催要領

## 1 開催趣旨

地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出など6次産業化を総合的に推進するため、これに関連した共通課題をテーマとして、セミナーを開催します。

- 2 主催 広島6次産業化サポートセンター（財）広島県農林振興センター・地域振興部  
広島市中区大手町四丁目2番16号 TEL 082-541-6192

## 3 開催内容

### (1) 開催日程 ※各回共通

①開会	13:00	
②講演(1)	13:05～14:15	
③講演(2)	14:20～15:30	
④6次産業化制度及び支援体制等	15:40～16:10	(セミナー終了)
⑤個別相談(セミナー終了後)	16:20～17:00	

### (2) 講演内容

第1回 呉会場 平成24年10月17日(水) 会場: 広島県呉庁舎 第2庁舎 11F 大会議室	講演(1) 「新商品(調理食品)の開発手法と技術」(仮題) 講師 辰巳宜利(たつみ よしかず)氏
	講演(2) 「商品力(価値)を伝える商品開発、食品表示」(仮題) 講師 越智亜希(おち あき)氏
第2回 広島会場 平成24年10月19日(金) 会場: 広島県土地改良 事業団体連合会 7F	講演(1) 「農産加工の基本(食品製造技術・衛生管理技術の考え方)」(仮題) 講師 平田 健(ひらた たけし)氏
	講演(2) 「ネット通販に取り組むポイント」(仮題) 講師 國米泰弘(こくまい やすひろ)氏
第3回 三次会場 平成24年10月24日(水) 会場: 広島県三次庁舎 第1庁舎 303会議室	講演(1) 「ICTを活用した着地型観光と地域ブランドの開発促進」(仮題) 講師 岡野智博(おかの ちひろ)氏
	講演(2) 「地域資源を活かした商品開発、ブランディングの実践～」(仮題) 講師 清水早苗(しみず さなえ)氏
第4回 福山会場 平成24年11月2日(金) 会場: 広島県福山庁舎 第1庁舎 141会議室	講演(1) 「新商品(調理食品)の開発手法と技術」(仮題) 講師 辰巳宜利(たつみ よしかず)氏
	講演(2) 「地域を売り込むメディア戦略の手法と実践」(仮題) 講師 吉田光宏(よしだ みつひろ)氏

## 4 参集範囲

県、市町、農林漁業者等、農林漁業関係団体、その他関係団体等

## 5 参加申込

裏面の申込用紙に記載のうえ、メールまたはFAXでお申し込みください。  
※個別相談は、対応件数に限りがありますので、申込後、確認をさせていただきます。

## 6 その他

各開催日の午前中、中国四国農政局（広島・福山地域センター）の主催により、「広島6次産業化地域連絡会議」が開催されます。関係機関の皆さまには、同センターから別途、開催について案内が通知されます。

【問合せ】 地域振興部(野島、木山)  
TEL 082-541-6192  
メール nojima@kosya.org

## 広島6次産業化地域セミナー講演日程

開催日・開催場所	講演内容 ※演題は仮題です
<b>第1回</b> 平成24年10月17日(水) 会場: 広島県呉庁舎 第2庁舎 11F 大会議室	<p>◆講演(1)「<b>新商品(調理食品)の開発手法と技術</b>」</p> <p>講 師 辰巳宜利(たつみ よしかず)氏                      辰巳技術士事務所代表                      同氏が、これまでに開発した調理食品のレシピ約3,000品目[調理米飯、惣菜(和・洋・中)、おつまみ、水煮、菓子・デザート、練り製品、防災食など]に及ぶ。                      豊富な経験を活かし、食品製造技術、品質管理、工場設計、新含気調理殺菌プラント導入などを指導</p> <p>◆講演(2)「<b>商品力(価値)を伝える商品開発、食品表示</b>」</p> <p>講 師 越智亜希(おちあき)氏                      (株)フレスタ 品質管理室 マネージャー                      広島県内を中心に店舗展開する量販店(株)フレスタで、食品販売に関する食品表示、品質衛生、PB商品開発などの品質管理に携わる。管理栄養士として、全社の食育活動も推進。プロの現場、視点による商品開発、食品表示について講演。</p>
<b>第2回</b> 平成24年10月19日(金) 会場: 広島県土地改良 事業団体連合会 7F 大会議室	<p>◆講演(1)「<b>農産加工の基本(食品製造技術・衛生管理技術の考え方)</b>」</p> <p>講 師 平田 健(ひらた たけし)氏                      比治山大学短期大学部 非常勤講師                      めん、こんにゃく、豆腐、米飯類、菓子、果汁などの農産加工品の製造技術、鮮度保持技術などが専門。広島ラーメン、乾燥こんにゃくなどの開発に携わる。元広島県総合技術研究所食品工業技術センター総括研究員。現比治山大学短大学部非常勤講師。</p> <p>◆講演(2)「<b>ネット通販に取り組むポイント</b>」</p> <p>講 師 國米泰弘(こくまい やすひろ)氏                      経営空間研究所 代表                      サントリーフーズ(株)で、健康ドリンクの市場開拓などに取り組む。平成8年以降は中小企業診断士として経営支援を行う。支援企業数は500社以上。IT関係の著書「インターネット営業術(PHP研究所出版)」など多数。マーケティング計画、IT活用など支援。</p>
<b>第3回</b> 平成24年10月24日(水) 会場: 広島県三次庁舎 第1庁舎 303会議室	<p>◆講演(1)「<b>ICTを活用した着地型観光と地域ブランドの開発促進</b>」</p> <p>講 師 岡野智博(おかの ちひろ)氏                      (社)水辺のユニオン専務理事                      経済産業省「広域総合集客交流事業」、「山羊乳を活用したスイーツ開発」などプロジェクトを推進、新見市哲西町では、道の駅への観光客の誘導とネットショップ(ICT)を活用した地域商品の流通、ブランド化に取り組む。</p> <p>◆講演(2)「<b>地域資源を活かした商品開発、ブランディングの実践</b>」</p> <p>講 師 清水早苗(しみず さなえ)氏                      (株)お宙 代表取締役                      「ひろしまグッドデザイン大賞(パッケージ部門)」「広島ADC HADC賞」「広島広告協会企画制作賞(パンフレット部門)金賞など受賞歴。平成22年から地域産物販売銘撰商店お宙を開業し、県内特産品にも精通。現在は「ほんもろこ」の商品化、ブランド化に取り組む。</p>
<b>第4回</b> 平成24年11月2日(金) 会場: 広島県福山庁舎 第1庁舎 141会議室	<p>◆講演(1)「<b>新商品(調理食品)の開発手法と技術</b>」</p> <p>講 師 辰巳宜利(たつみ よしかず)氏                      辰巳技術士事務所代表                      同氏が、これまでに開発した調理食品のレシピ約3,000品目[調理米飯、惣菜(和・洋・中)、おつまみ、水煮、菓子・デザート、練り製品、防災食など]に及ぶ。                      豊富な経験を活かし、食品製造技術、品質管理、工場設計、新含気調理殺菌プラント導入などを指導</p> <p>◆講演(2)「<b>地域を売り込むメディア戦略の手法と実践</b>」</p> <p>講 師 吉田光宏(よしだ みつひろ)氏                      PRパートナーシップ広島 代表                      20年間の新聞社勤務の後、フリージャーナリストとして自然保護問題、農林水産業などを中心に幅広く取材、執筆活動を展開(時事通信社「農林経済」、「日本農業新聞」など多数)。製造、サービス、販売など「知名度向上」を図るための新聞、テレビなどメディアを活用した情報露出を支援。</p>