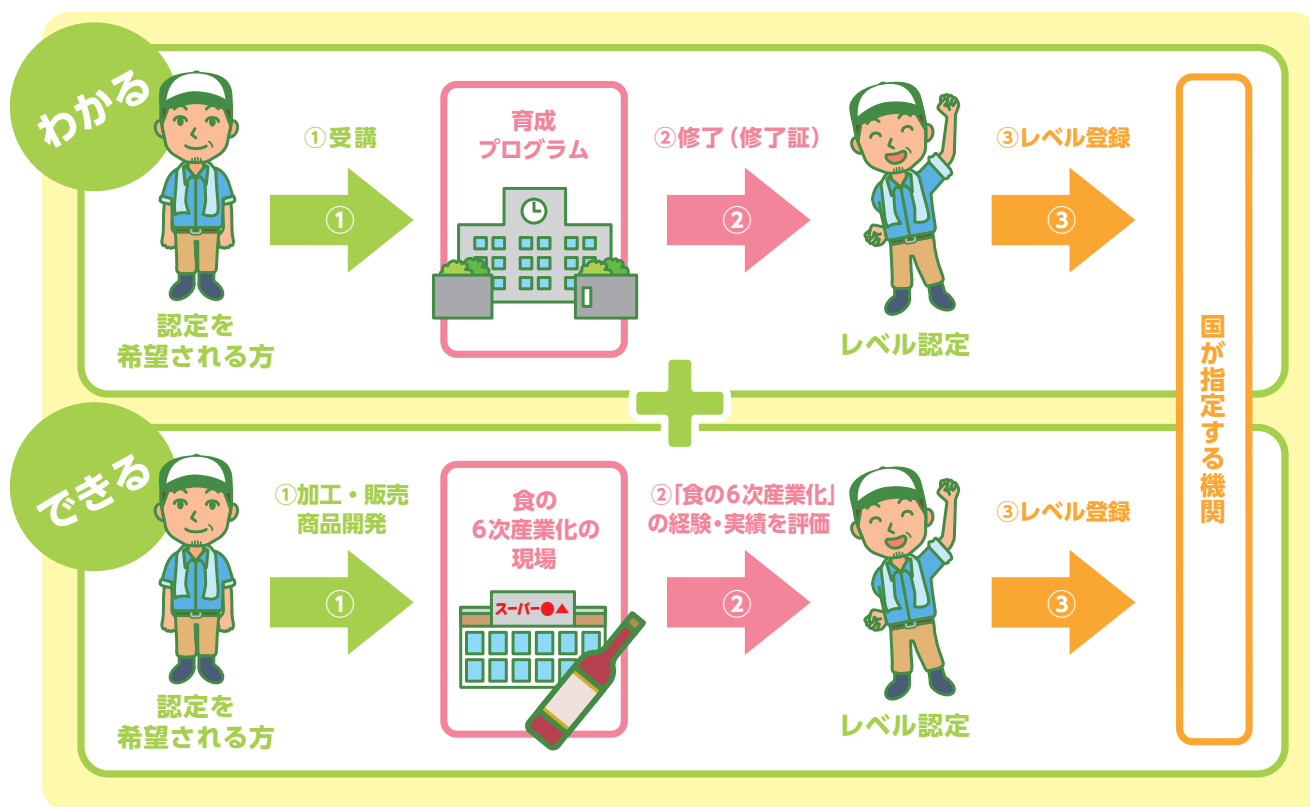


「デューサー」になるためには？



- 「わかる」の認定には、教育機関(大学・高校・専門学校など)や民間の研修機関において、国が定める「プログラム認証基準」に基づく育成プログラムを修了していただくことが必要です。
(すでに高い実績を上げてプロレベル(P7)と認定される方は、改めてプログラムを受ける必要はありません。)
- 「できる」の認定には、事業の実績を表す書類等を提出していただくことが必要です。
- レベルの認定機関は、平成24年度内に国が公募・選定する予定です。

■「できる」の申請書のイメージ

申請者名	〇〇××
所属・役職	(有)〇〇農園 代表
取組内容	生産、加工、直売、レストラン
商品内容・アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・プレミアムぶどうジュース ・原料は有機無農薬のぶどうのみ ・高級感のあるボトルを使用 ・地産地消バイキング ・高齢者への弁当宅配
販売先	県内(直売所、ホテル、宅配) 首都圏(デパート)
売上	5,000万円(昨年比10%増)
PR	原料は近隣の農家からも買入れ。 地域農業の活性化に貢献。

ここがポイント!



- 国が指定する機関で「わかる」と「できる」のレベル認定を受ける
- 「わかる」の認定には、育成プログラムを修了していただくことが必要
- 「できる」の認定には、事業実績を表す書類を提出。経験や実績を評価

6

「食の6次産業化プロデューサー」のキャリア・パスは？

「食の6次産業化プロデューサー」のレベル

エントリーレベルのレベル1から、プロレベルのレベル4、トップ・プロレベルのレベル7まで、7段階のレベルがあります。



レベルごとの人材イメージ

レベル	特徴	食の6次産業化プロデューサーの人材イメージ										
レベル7	トップ・プロフェッショナル	<ul style="list-style-type: none"> 組織内外で後進を育成 他の農家に対して「食の6次産業化」の手法・戦略を指導 				<p>例えば？</p> <p>先進的な経営者・指導者</p>						
レベル6	<ul style="list-style-type: none"> プロレベルのスキル 高度な専門性・オリジナリティ 	<ul style="list-style-type: none"> 商品のブランド化 他の法人のビジネスパートナーとして活躍 				<p>例えば？</p> <ul style="list-style-type: none"> 法人化して黒字化に成功！ プロのコンサルタントとして活躍！ 						
レベル5		<ul style="list-style-type: none"> プロジェクトを多角化し、複数の商品や分野（観光・輸出等）に進出し、継続的な実績 一定数以上のスタッフに対して指示・指導 										
レベル4	<ul style="list-style-type: none"> 一人前の仕事ができる段階 チーム内でリーダーシップ 	<ul style="list-style-type: none"> プロジェクトを管理し、売上増加などの事業実績 異業種間や関係者間のコーディネート 				<p>例えば？</p> <ul style="list-style-type: none"> 商品開発や直接販売を実践 プロジェクトの部門責任者 支援機関スタッフ 						
レベル3	指示等がなくとも、一人前の仕事ができる段階	<p>「できる」</p> <table border="1"> <tr> <th>①事業主</th> <th>②法人スタッフ</th> <th>③支援スタッフ</th> </tr> <tr> <td>生産体制、流通経路を確立</td> <td>プロジェクトの一部で実績</td> <td>事業化を支援</td> </tr> </table>		①事業主	②法人スタッフ		③支援スタッフ	生産体制、流通経路を確立	プロジェクトの一部で実績	事業化を支援	<p>「わかる」</p> <ul style="list-style-type: none"> ビジネス計画書の作成 商品開発、マーケティング戦略 	
①事業主	②法人スタッフ	③支援スタッフ										
生産体制、流通経路を確立	プロジェクトの一部で実績	事業化を支援										
レベル2	一定の指示のもと、ある程度の仕事ができる段階	<p>「できる」</p> <table border="1"> <tr> <th>①事業主</th> <th>②法人スタッフ</th> <th>③支援スタッフ</th> </tr> <tr> <td>支援・協力を受けながら「食の6次産業化」を実践</td> <td>プロジェクトに従事</td> <td>支援業務を実践</td> </tr> </table>		①事業主	②法人スタッフ	③支援スタッフ	支援・協力を受けながら「食の6次産業化」を実践	プロジェクトに従事	支援業務を実践	<p>「わかる」</p> <ul style="list-style-type: none"> 関連法規 収支計算 経営計画 		
①事業主	②法人スタッフ	③支援スタッフ										
支援・協力を受けながら「食の6次産業化」を実践	プロジェクトに従事	支援業務を実践										
レベル1	職業準備教育を受けた段階	<p>「できる」</p> <p>実習等による経験</p>		<p>「わかる」</p> <ul style="list-style-type: none"> 6次産業化の基礎 食品安全、衛生管理 								

※レベル2・3の段階では、立場ごとに、①事業主（農林漁業者、食品産業・外食産業・流通業・小売業・商工業の経営者）②法人スタッフ（①の法人に勤務する職員）、③支援スタッフ（行政機関、農協・漁協の職員、コンサルタント等）のコースを選択していただきます。

ここがポイント！



- エントリーレベルからトップ・プロまで7段階のレベル認定
- レベル2・3の段階では立場ごとに「事業主」、「法人スタッフ」、「支援スタッフ」のコースを選択する

7

人材育成の現場より

すでに各地で先行的に6次産業化や農商工連携などに関する人材育成のプログラムが行われています。

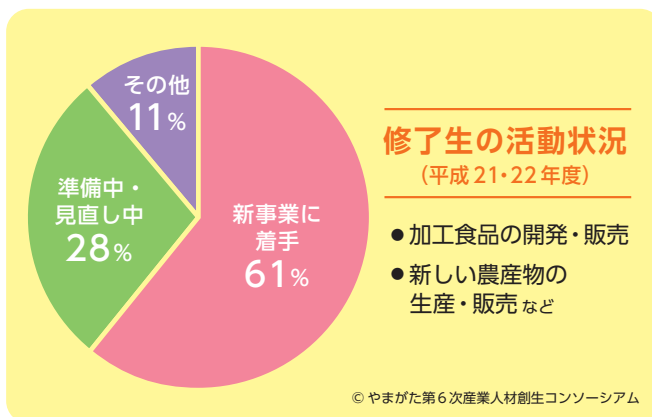
やまがた6次産業ビジネス・スクールの取組

● 理念

経営感覚と起業家精神をもって6次産業化に取り組む人材・経営者の育成をめざし、6次産業化を進めるための基礎知識とマネジメントを実践的・体系的に指導しています。

● 特徴

受講者（農業者、商工業者、建設業者、市町村・団体職員など）は、全員が修了時に「ビジネス計画書」を作成し、各自がイメージする6次産業化のビジネスの実践をめざしています。



新事業創出人材育成プログラムの取組（農林水産省）

● 理念

農林水産業・農山漁村に由来する資源の画期的な活用方法や未利用資源を活用した新たなビジネスモデルの創造・創出にチャレンジする人材の育成をめざしています。

● 特徴

これまで、人材育成プログラムを開発し、宇都宮・高知・網走の3拠点でモデル講義が実施されました。今後は、全国の大学等へのプログラムの普及をめざしています。

【お問合せ先：農林水産省食料産業局新事業創出課（03-6744-2062）】

加工実習の様子



©(株)三菱総合研究所

ここがポイント!



- 人材育成のプログラムを受けて新しい事業を始める方が続々と誕生している

8

「食の6次産業化プロデューサー」の育成による 復興支援

被災地域の復興に向けて、被災地域で「食の6次産業化」に取り組む方や専門的アドバイスを行う方の育成を重点的に進めます。

被災地における6次産業化の取組

東日本大震災以降、エネルギーと食料は無限ではないと気付き、東北大震災3県の避難所約42ヶ所で3万食以上の炊き出しと110トン以上の支援物資の供給をマルシェ・ジャポンと共に約2カ月間活動をさせて頂きました。

震災当日、冷蔵庫には大量の野菜及びお米そしてカット工場、またチラー水製精機があることにより50トン以上の飲料水もあり、大震災当日から大量の食料支援活動が出来たのは、農業生産法人でありながら6次産業化の仕組みを持っていた事が大きなポイントであります。

また、昨年8・9月の猛暑の中、避難体育館が大変高温の中カットサラダセットやカットフルーツ等を月間10万食以上の注文を頂き、一度たりとも食当たり等の商品を提供しなかったのも、6次産業化に伴うカップサラダ等の菌コントロールのノウハウが弊社に集積されている賜物だったと考えます。

安全・安心はもとより国が始める食の6次産業化プロデューサーの育成には大変大きな期待を致します。日本人が持ち合わせている「念には念を！」を商品に体现できる指導を期待いたします。

株式会社 舞台ファーム 代表取締役 **針生信夫様**

被災地域で「食の6次産業化」に取り組む方や、「食の6次産業化」を通じた復興支援を行う方に対して、優先的なレベル認定（認定手数料の軽減など）を行います。



9

「食の6次産業化プロデューサー」に期待する声

「食の6次産業化」の現場の第一線で活躍する方々から、「食の6次産業化プロデューサー」の育成に期待する声を頂いています。

その地域にしかない「あるもの」の発見

「農業を食業に変える」を理念として、24年間に渡り、食肉の生産・加工・販売やレストラン・直売所の運営に取り組み、消費者の方に最終商品をお届けしてきました。近年では、地域の方々とともに、「あるもの探しの会」に取り組んでいます。これからの時代は、地域住民がごく普通のものに新しい価値を見つけ、それを誇りに思い、外に発信することにより、より多くの消費者を地域に呼び込むことができると考えています。

これからの農業を支える若い方には、いろいろなパターンの6次産業化のビジネスモデルをお手本に、実際に自ら実践していただきたい。「食の6次産業化プロデューサー」が若者にチャンスを与えるとともに、その地域にしかない「あるもの」を発見する力をも身につけられるような仕組みとなることを期待しています。

有限会社 伊豆沼農産

代表取締役社長 **伊藤秀雄様**

農・食業の協業化をリードする人材を

1899年創業のカゴメ創業者は農家でした。当時珍しかった「トマト」の加工・販売を家業からスタートし、卸や小売店のご協力で販路を拡げ、トマト農家やJAとの「契約栽培」を通じて原料を安定調達し、各地に加工工場を建設していきました。カゴメの歴史は「食の6次産業化」の好例とも言えます。

しかし、近年の日本の産業構造（農業・商業・情報化）は変わり、大量生産・消費の時代から、地方や個性を大事にする時代となりました。これからは、農林水産業VS流通販売業という、従来からの関係から、業務（資本）提携などの「協業関係」が求められる所以です。

多くの関係者が思いを一つにして、農・食業の協業化をリードする人材を輩出してもらいたいと考えています。

カゴメ株式会社

常務執行役員 **佐野泰三様**

新しい食の価値観を次世代へ

私どもイオン株式会社は「フードアルチザン（食の匠）」という活動を進めさせて頂いております。この活動は、日本で類いまれな食文化を支える食材や伝統技術といった地域資源を通じ、お客さまに新しい食の価値観を提案、そして食文化の担い手育成、地域経済の活性化に貢献する事を目指しています。

また、農林漁業生産と加工・販売の一体化や、地域資源を活用した新たな産業創出の促進を目指す、6次産業化の推進と趣旨を共にする活動となっています。

その様な事からも「食の6次産業化プロデューサー」「キャリア段位制度」に、大きな期待を寄せさせて頂いております。

イオンリテール株式会社 ネット推進部

商品リーダー **仲元剛様**