

食Pro. 食の人材 **全回無料** 育成セミナー

- 食の6次産業化について、食品加工や食品衛生、企業の経営について「知識」や「技術」を学べるセミナーを全6回シリーズで開催します。
- 各レベルの全ての回に参加し、レポートの提出で終了証を受理。それにより「食の6次産業化プロデューサー(国家戦略・プロフェッショナル検定)」のキャリア段位申請ができます！(資格取得は別途有料です)
- 興味のある回のみ受講も可能です！



レベル1

第1回

令和7年6月24日(火)(Web研修)
鹿児島県の6次産業化の概要、
食品衛生、経営及び経営分析の基礎ほか

第2回

令和7年6月25日(水)(カクイックス交流センター)
食品流通、食品表示の現状、食品加工の基礎(実習)ほか

第3回

令和7年7月11日(金)(視察研修)
6次産業化事例の学習と分析、農産加工事例の学習と分析

第4回

令和7年9月17日(水)(大隅加工技術研究センター)
一般衛生管理・HACCP、食品加工の応用(実習)ほか

第5回

令和7年9月18日(木)(大隅加工技術研究センター)
6次産業化関連法規・制度、マーケティング基礎、
栽培技術(農業体験)

第6回

令和7年10月15日(水)(カクイックス交流センター)
原価計算の考え方、事業計画作成演習

※視察受入先の事情により、同業他社の方の視察をご遠慮いただく場合があります。

視察時には借上バスを使用します。参加者には別途、集合時間と集合場所をお知らせします。

※講師の都合等により、日程や内容が変更となる場合があります。

※ご応募用紙については、HPに掲載しております。(応募締切：令和7年6月10日(火)、各回15人程度)



センターHP

お問い合わせ先：鹿児島県大隅加工技術研究センター企画支援班 (TEL 0994-31-0317)

HP：<http://www.oosumi-kakou.com/>

令和7年度「食Pro. 食の人材育成セミナー」 食の6次産業化プロデューサー育成プログラム

○レベル1

日 程 開催場所	時 間	科 目 名	講義形式				レ ポ ー ト	講 師 等	備 考
			座 学	事 例 学	演 習	実 習			
第1回 6月24日 (火) Web配信	10:00 ~ 10:10	10	オリエンテーション					9時30分からWeb会議オープン	
	10:10 ~ 11:00	50	鹿児島県の6次産業化の概要				○	★ 県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室	
	11:10 ~ 12:00	50	食品衛生管理 (基礎)	食品衛生法		○		★ 鹿屋保健所	Webex使用
	13:00 ~ 14:00	60	経営及び経営分析の 基礎	経営及び経営分析の基礎		○		★ 鹿児島県よろず支援拠点 長友 翔 コーディネーター	
	14:00 ~ 14:30	30	食品流通	卸売市場の役割・実態				● ★ 鹿屋丸果青果地方卸売市場（動画）	
	14:40 ~ 15:30	50	農産物	野菜の特性、生産の現状		○		● 大隅加工技術研究センター 栽培班	
第2回 6月25日 (水) カクイックス 交流センター (鹿児島市 山下町14-50) 中研修室 第2 調理室	10:00 ~ 11:00	60	食品流通	食品の物流・商流・情報 流		○		★ 鹿児島くみあい食品(株) 統括技術主管 有村孝文 氏	
	11:00 ~ 12:00	60	農業・食品加工・ 流通関連法規	食品表示の現状 (レベル2)		○		★ 県総務部くらし共生協働課消費者行政推進室（食 品表示110番）松岡 浩代 指導員	
	13:10 ~ 15:30 (着替時間含)	40	食品加工 (基礎)	食品加工の基礎（講座）		○		県大隅加工技術研究センター	衛生的な 作業着持 参
		80		加工実習			○		
第3回 7月11日 (金) 視察 借上バス	10:00 ~ 11:30	90	6次産業化事例 分析	6次産業化事例学習と分 析（レベル2）		○	○	★ 森の蔵農園 【いちき串木野市】	バス発 9:00
	12:00 ~ 13:00	60						濱田酒造 伝兵衛蔵 (いちき串木野市湊町4-1)	昼食代自 己負担
	13:30 ~ 14:30	60	農産加工事例分析	農産加工事例の学習と分 析		○	○	★ おいもハウス 【いちき串木野市】	バス解散 16:00

○レベル2

第4回	9月17日 (水) 大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)	10:00 ~ 10:05	10	オリエンテーション									※ 受付 9時30分から	
		10:05 ~ 10:25	20	農業・食品加工・流通関連法規	P L 法		○				☆	県大隅加工技術研究センター 食品加工事業者連携推進員		
		10:30 ~ 12:00	90	食品衛生管理（応用）	一般衛生管理, HACCPほか		○	○			☆	鹿児島大学農学部生物環境学科 准教授 紙谷 喜則 氏		
		13:00 ~ 15:30	50	食品加工（応用）	食品加工の応用（講義）		○				県大隅加工技術研究センター	衛生的な作業着持参		
100	加工実習（レトルトほか）					○								
第5回	9月18日 (木) 大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)	10:00 ~ 11:00	60	6次産業化関連法規・制度				○				☆	県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室	
		11:00 ~ 12:00	60	マーケティング（基礎）	マーケティング基礎		○	○		☆	ゆめりあサポートクラブ 代表 武田 清孝 氏 （中小企業診断士）			
		13:00 ~ 15:00	120	農業技術	栽培技術（農業体験）		○		○			県大隅加工技術研究センター（栽培班）	作業着・靴持参	
第6回	10月15日 (水) カクイックス交流センター (鹿児島市山下町14-50)	10:00 ~ 11:30	90	財務の基礎	原価計算の考え方		○				☆			
		11:30 ~ 12:00	180	事業計画（基礎）	事業計画作成演習		○	○		☆	ゆめりあサポートクラブ 代表 武田 清孝 氏 （中小企業診断士）			
		13:00 ~ 15:30												

【申込・問合せ先】

鹿児島県大隅加工技術研究センター 企画支援班

T E L : 0994-31-0317

E-mail : kagikan@pref.kagoshima.lg.jp