

# 令和6年度とちぎ農山漁村発イノベーション実践セミナー 第4回講座実施状況について

【日 程】 令和7(2025)年1月14日(火)  
【会 場】 とちぎアグリプラザ多目的研修室  
【受講者】 16名

○テーマ①：食品加工に係る許認可及び食品衛生管理  
○講 師：カゴメ株式会社ソリューション開発部  
おいしさ価値開発グループ 課長 荻野浩幸 氏

講師から、食品衛生法の許可、食品表示の義務、食品衛生責任者等の設置要件等の説明があった。なお、食品製造や加工・販売を行う場合は保健所への事前相談が重要であるとのこと。

食品衛生管理では、安全な食品を作る仕組みとして、HACCPの考え方に沿った衛生管理が義務付けられているとのこと。

HACCP導入のメリットは、クレームやロス率の低下、取引先からの評価の向上などがあるとのこと。



(講義)

○テーマ②：実践に向けた心構えと事業構想へのアドバイス  
○講 師：事業戦略構築研究所A× 代表 高木響正 氏

受講者が作成した事業構想案を発表した後に、高木講師からアドバイス等があり、とても有意義な時間となった。

実践に向けた心構えとして、事業構想の作成、最終目標（数値目標）の明確化などが重要であること。最終目標を設定することで、段階的な作戦を立てて、一步一步進んでいけるとの説明が講師からあった。



(事業構想案の発表)



(講師のアドバイス)

## 【受講者の声】

- ・現在使用している加工所の製造環境の改善に活用したい。
- ・セミナーの中で、事業構想案を作成することで、自分が目指す将来像をじっくり考えることができた。
- ・自身の事業構想案について、直接アドバイスが受けられ良かった。