

令和3年度とちぎ6次産業化実践セミナー 第2回講座実施状況について

- 【日程】 令和3(2021)年9月9日(木)、午後
- 【会場】 とちぎアグリプラザ
- 【参加者】 19名(オンライン受講、会場受講)
- 【テーマ、講師、講義概要】

<6次産業化概論>

6次産業化エグゼクティブプランナー

(株)ファーマーズ・フォレスト 代表取締役社長 松本 謙 氏

人口減少、コロナ禍で人々の価値観、ニーズが大きく変化。皆が他人と違うものを求めるようになった。とことん現状を分析して勝てる土俵かどうかを判断する必要がある。

6次産業化の失敗は、戦略の軽視(「商品」ありきの事業計画、補助金頼り、リスク対応の甘さなど)。生産、加工、販売すべて生産者が実施する必要はなく、様々な関係者との連携が重要。

商品売るためには、生活者の心理を十分に理解し、Youtube や SNS の活用も有効。SNSで大きな影響力を持つインフルエンサーマーケティングの導入などにより「手にとってもらう」、「リピートを促す仕組みづくり」をすることが重要。経営を行うためには、農業者が不得手な損益分岐点の把握が重要、これらを踏まえ経営資源の再益配分を。



<食品加工における食品衛生管理>

山本フードコンサルティング事務所 代表 山本克彦 氏

- HACCP は、食品の安全性確保のための予防的衛生管理手法である。
- 危害について調査・分析・評価し、それら危害発生防止を図る上で、極めて重要な工程を特定し、重点的に管理するシステム。
- HACCP「7原則 12手順」、HACCPシステム設計概念。
- HACCPに基づく衛生管理(A基準)は認証必要。小規模事業者の場合はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理(B基準)となる。

