

(2014年6月 第1刷)

<http://zofrex.co.jp/management/post4.html>

© 齊藤俊幸

国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサー入門

(レベル 1 講習用教本)

齊藤俊幸

地域再生マネージャー (総務省・ふるさと財団)、地域活性化伝道師 (内閣官房)、地域力創造アドバイザー (総務省)、地域経営の達人 (総務省)、JICA 専門家
イング総合計画株式会社代表取締役

(6次化に関する支援事業の受賞歴)

羽広いちご生産組合起業化支援 (長野県伊那市/日本農業大賞受賞団体)、企業組合宇佐もん工房起業化支援 (高知県土佐市/農林水産省食品産業局長賞受賞団体)、土佐天空の郷の米焼酎、どぶろく起業化支援 (高知県本山町/「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」/内閣官房、農林水産省選定)、のりやののりこばあちゃん (熊本県荒尾市/熊本県優良新商品審査会金賞受賞)、買物難民の存在を日本で初めて問題提起した熊本県荒尾市地域再生事業が地域づくり総務大臣表彰受賞。

(食の6次産業化プロデューサー制度創設に関する委員会委員)

平成23年：国家戦略検定食の6次産業化プロデューサーWG 有識者 (内閣府)

平成24年：食の6次産業化プロデューサープログラム起草小委員会委員 (内閣府)

平成25年：食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度レベル認定委員会委員 (内閣府)

はじめに

6次産業化の国家検定はなぜ必要となってきたのか。私は平成23年に政府の実践キャリア・アップ戦略の下部委員会である食の6次産業化プロデューサーワーキンググループに召集され、後に国家戦略検定となる「食の6次産業化プロデューサー」の教育カリキュラムの起草を手伝うことになった。当時、委員会では「キャリア」や「能力」がより評価される社会の実現を目指す制度を作ろうとのねらいを定め、イギリスで雇用創出効果を発揮していたNVQ制度(National Vocational Qualification)をモデルにした制度づくりの協議を開始した。一方、食産業も多くの課題を抱えていた。農業を強い産業にするためには大量輸送が前提となる系統出荷と市場による値決めが必ずしも農家個々の豊かさにつながっていないこと。農家個々が地域資源に磨きをかけ6次産業化で付加価値を生みだし、もう少し強みを発揮すべきとの議論が盛り上がってきていたこと。和食が世界遺産への認定されるものの食産業の総付加価値額が人口減少の中で減少傾向にあることなどがあり、6次産業化の資格の国家検定化により、優秀な人材の成長分野への誘導を図りたいと議論は進んだ。また、地方を中心に高齢化、人口減少による疲弊を食い止めるためには地域のお金を外に逃がさない資金の域内循環の構築が必要でその専門的な担い手の必要性も語られていた。

食の6次産業化は重要な任務。しかし、一次産業、二次産業、三次産業の3つの産業分野に気を遣いながら、ゆっくりと資金循環の輪を回すのは実に骨が折れる任務、とにかく現場で3つの産業分野に目利きを発揮する総合力を必要とする任務である。だからこそ、専門家の人材のクオリティを上げてゆくこと、その専門家たちが情報共有できるプラットフォームが求められることから「食の6次産業化プロデューサー」の国家戦略検定が検討されていった。

TPPの行方はいまだ明らかではないものの農業の競争力向上は必須の課題である。競争力を助長できる他者の存在がクローズアップされている。特に食産業に関わる大学や農業系高校などの学生や生徒、食品産業に働く入門者あるいは食産業に興味を抱く一般の方を対象とした食の6次産業化プロデューサーレベル1のすそ野拡大は特に重要である。本書はこうした初心者を対象とした「食の6次産業化プロデューサー」の入門書である。委員会で取りまとめたレベル1のシラバスを見ると、私がお手伝いしてきた事例を中心に講義科目全般を取りまとめることができる。伝えておきたい経験も多々ある。これが本書を著す動機のひとつである。「食の6次産業化プロデューサー」の認定機関にて活用いただくことを第一義に、また広く一般の方のこの業界への関心と興味の入口となれるようこの本を作成した。プロフェッショナルな現場で皆様と再度お会いできればと考えている。

2014年6月

斉藤俊幸

国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサーとは何か

内閣府で行われた食の6次産業化プロデューサーワーキンググループでは、食の6次産業化プロデューサーの育成のねらいとターゲットを以下のように述べている。

日本の「食」については、「世界一と称されるおいしさ」「徹底した安全と衛生管理」といった様々なポテンシャルがあるものの、現実には、生産者の所得の減少、後継者の不足や、「食」を支える地域経済の悪化、雇用機会の減少といった様々な課題に直面している。これらの課題を解決するためには、「食」の付加価値の向上や生産性の向上を強固な「経営力」のもとに進める、「食の6次産業化」のプロ人材（＝「食の6次産業化プロデューサー」）を育成することが急務である。このような人材の育成により、食に関わる様々なプレイヤーへのメリット、すなわち、農林漁業者にとっては、競争力の強化や所得の向上、食品製造業者にとっては、原材料の安定化、小売外食産業にとっては、高付加価値化・差別化等が期待される。また、食の6次産業化に関わる人材の雇用機会の創出や、6次産業化が進むことによる派生的雇用機会の創出といった、地域への貢献も期待される。「食の6次産業化」のプロ人材の育成に当たって、プロ人材に最も近い位置（＝コア・ターゲット）にいるのは、現在すでに食産業に従事しているプレイヤー（農林水産業者、食品製造・加工業者、流通・小売・飲食業者やこれらの法人で働くスタッフ）と、これらの支援者（コンサルタント、営農指導員等）である。また、キャリア段位制度は、キャリア・パスや成功モデルを見せることにより若者等の参入を促進するといった意義を持つものである。「食の6次産業化プロデューサー」分野についても、学生や求職者に対して、「食の6次産業化」への従事を促すとともに、産業全体の規模を拡大していくために、「食」の周辺分野からの新規参入を促す仕組みとすることが重要である。

また、食の6次産業化プロデューサーのレベル認定の考え方に関して同ワーキンググループで以下のような方向を定めた。

「わかる」のレベル認定に当たっては、食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度レベル認定委員会が認証を与えた教育機関・研修機関等が実施する6次産業化の人材育成プログラムを受講して、実践につながる知識・ノウハウを体系的に習得することが必要である。6次産業化の分野は、すでに各地で人材育成プログラムが展開されていること、特に事例研修などは地域によって独自性があることから、国が統一的な育成プログラムを作成し、各機関に実施を要請することは行っていない。

また内閣府の起草小委員会において「プログラム認証基準案」を作成しており、このシラバスに基づき教育機関認証を受けた教育機関・研修機関等に認証は委ねられている。

(1) 「わかる」のレベル認定の流れ

教育機関・研修機関等の申請に基づき、「プログラム認証基準」により、当該機関が実施する人材育成プログラムを認証する（認証時に修了判定の方法もチェックを行う）。レベル認定の申請者は、認証されたプログラムを受講したことを表す修了証を提出する。当該プログラムのレベルに基づき、申請者にレベル認定を行う。

(2) 「できる」のレベル認定の考え方

食の6次産業化は、ビジネスの遂行に一定の期間を要するとともに、業務の複雑性が相当程度高いことから、個々の行為の実践に伴い、「実践知（～ができる）」を逐一評価するのは困難である。このため、「できる」のレベル認定は、レベル認定を希望する者の食の6次産業化の「経験（～をやったことがある）」と「成果（～をうまくやったことがある）」を事後的に評価することが適当であると考えられる。

また、6次産業化のビジネスは、実施主体・実施地域により、加工・直売・ネット販売・契約取引・レストラン経営など、取組形態が多様であり、実施品目によって事業規模も多様であるなど、ビジネスごとの個別性が極めて高いと考えられる。

このため、「経験」と「成果」を一つの評価項目に限定して評価することは困難であり、複数のチェック項目を加点方式により得点化し、申請者の「アピールポイント」を評価できる仕組みとすることが適当であると考えられる。

これを踏まえて、プロレベルのレベル4では30分の本人による「できる」の説明をアセッサーに行い、また30分の聞き取り調査を行うとともに申請内容を数値で評価している。こうした評価を食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度レベル認定委員会に上程し評価認証を行っている。レベル1は実習による経験を評価指標としている。

(3) 7段階のレベル

食 Pro.では、エントリーレベルのレベル1からトッププロのレベル7まで、7段階でレベル認定を行う。（当面、レベル5～7の認定は行わない。）申請者の現状に近いレベルから取り組み、ステップアップしていくことができる。

この教科書が対象としているレベル1は職業準備教育を受けた段階と位置づけられており、農業高校、食産業分野に入ってきた方たちが対象である。「わかる」は6次産業化の基礎及び食品安全、衛生管理となっており、「できる」は実習等による経験で修了できるプログラムとなっている。

表1 7段階のレベル

| レベル | 特徴 | 食 Pro.の人材イメージ |
|------|---------------|-------------------------------------|
| レベル7 | トップ・プロフェッショナル | ●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 | |
| レベル6 | ●プロレベルのスキル ●高度な専門性・オリジナリ | ●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 | |
| レベル5 | ティ | ●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 | ●一人前の仕事ができる段階 ●チーム内でリーダーシップ | 食の6次産業化に関する経験や実績があり、事業化、マネジメント、コンサルティングなどの成果を出している | |
| レベル3 | 指示等がなくとも、一人前の仕事ができる段階 | 「わかる」 | 「できる」 |
| | | ●ビジネス計画書の作成 ●商品開発、マーケティング戦略 | 食の6次産業化に関する経験や実績がある |
| 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 | 「わかる」 | 「できる」 |
| | | ●関連法規 ●収支計画 ●経営計画 | 大学の演習等も含み、何らかの食の6次産業化に関する経験や実績がある |
| レベル1 | 職業準備教育を受けた段階 | 「わかる」 | 「できる」 |
| | | ●6次産業化の基礎 ●食品安全、衛生管理 | 実習等による経験 |

資料；内閣府

本書の活用方法

○インターネットによる教科書の無償配布

国家戦略検定 食の 6 次産業化プロデューサー入門（レベル 1 講習用教本）はイング総合計画株式会社（以下当社という）サイト（<http://zofrex.co.jp/management/post4.html>）で PDF 版にて無償配布します。必要部数を印刷の上、ファイルに綴じるなどして教科書としてご活用ください。

○講習会の開催及び主催者の教育機関認定を支援

講習会を主催する機関はこの教科書をベースにシラバスを作成すると食の 6 次産業化プロデューサー（レベル 1）の教育機関としての認証を受けることができます。教育機関が認証を受けると、受講生がレベル 1 の認証を得ることができます。食の 6 次産業化プロデューサーの教育機関の対象法人は農業高校や大学等の教育機関や農協等の団体、商店街組合や観光協会等です。食の 6 次産業化プロデューサー国家戦略検定の認証取得を行える教育機関になり、地域の食産業の付加価値の更新や観光客の誘致促進により、より一層の地域活性化に寄与することができます。また、地域における教育機関として職能の信用性の確保を付与できる存在として位置づけられることとなるでしょう。

○当社による講習会の実施、講師派遣

当社は本教科書による講習会を実施します。食の 6 次産業化プロデューサー（レベル 4）を講師として派遣、紹介もできます。講師派遣等費用の見積もりは当社サイトお問合せフォームによりご相談ください。（ <http://zofrex.co.jp/management/post4.html> ）

○レベル 1 講義科目は 7 科目

レベル 1 で規定されている科目は、6 次産業化論、経営及び経営分析の基礎、食品衛生管理（基礎）、農産物と水産物、食品加工（基礎）、食品流通の 6 科目が各 1 時間の座学です。経営及び経営分析の基礎は事例学習を現地に赴き実施します。農産物と水産物、食品加工（基礎）は実習とします。食品流通は視察とします。

表1 レベル1 講義科目

| 科目名 | 単元 =科目内容の定義 =わかるの項目 | 座学 | 事例学習 | 実習 | ヒアリング 視察 | 必要履修 時間 |
|---------------------|---------------------------------------|----|------|----|-------------|------------|
| 6次産業化論 | 6次産業化の意味と目的 | ○ | | | | >0 |
| | 6次産業化のメカニズム | ○ | | | | |
| | 6次産業化のパターン | ○ | | | | |
| 経営及び経営分析の 基礎 | 会社・組織・法人の種類 | ○ | | | | >0 |
| | 経営理念 | ○ | | | | |
| | 経営目標 | ○ | | | | |
| | 経営資源(ヒト・モノ・カネ・技術・情報・ブランド) | ○ | | | | |
| | 組織 | ○ | | | | |
| | 会計の原理 | ○ | | | | |
| | 簿記の仕組み | ○ | | | | |
| 経営及び経営分析の 基礎(事例) | 事例を用いた経営・経営分析 | | ○ | | | >0 |
| 食品衛生管理(基礎) | 農薬取締法/食品衛生法(及び関連条例) | ○ | | | | >0 |
| 農産物と水産物 | 水稲/野菜/果樹/園芸/畜産/水産物/ 特用林産物の特性・生産の現状 | ○ | | ○ | | >0 |
| 食品加工(基礎) | 食品の種類 | ○ | | ○ | | >0 |
| 食品流通 | 食品の物流 | ○ | | | | >0 |
| | 食品の商流 | ○ | | | | |
| | 食品の情報流 | ○ | | | | |
| | 卸売市場・物流センターの視察 | | | | ○ | |

資料；内閣府資料

○講義スケジュールの確定

集中して実施する場合の講義スケジュール（5日間モデル）を以下に示します。実際のプログラムでは座学、実習、視察場所を事務局と協議し、スケジュールを確定してください。

表2 講義スケジュール（5日間モデル）

| 項目 | 科目名 | 種別 | 時間(分) | 講師 |
|-----|--------------------------|----|-------|-----------|
| 第1日 | 開校式 | | 10 | 主催者 |
| | 6次産業化論 | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| | 食品衛生管理（基礎） | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| | 農産物と水産物 | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| | 食品加工（基礎） | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| 第2日 | 経営及び経営分析の基礎 | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| | 経営及び経営分析の基礎（ワー クショップ） | 座学 | 120 | 食プロ（レベル4） |
| | 食品流通 | 座学 | 60 | 食プロ（レベル4） |
| 第3日 | 農産物と水産物 | 実習 | 60以上 | 食プロ（レベル4） |
| 第4日 | 食品加工 | 実習 | 60以上 | 食プロ（レベル4） |
| 第5日 | 卸売市場・物流センターの視察 | 視察 | 60以上 | 食プロ（レベル4） |
| | 終了式 | | 30 | 主催者 |

注) 講師；食プロ（レベル4）とは食の6次産業化プロデューサーレベル4認定者

○レベル1認定申請と食の6次産業化プロデューサーレベル1認定の取得

講義の終了後、当社より食の6次産業化プロデューサーキャリア段位制度レベル認定委員会委員に申請を行い、委員会の協議を経てレベル1認定証が同委員会事務局より郵送されます。同委員会への審査料は以下の通りです。

○レベル1審査料

レベル1審査料は一般社団法人食農共創プロデューサーズに支払う。今回実施する講義費用とは別途であり、受講者が講義を経てレベル1審査を受けるための費用です。

表3 レベル1審査料（2014年5月現在）

| | 「わかる」 評価手数料(A) | 「できる」 評価手数料(B) | 合計評価手数料 C=(A)+(B) |
|------|----------------------|-------------------|----------------------|
| レベル1 | 8,640円* (3,240円)* | — | 8,640円 (3,240円) |

※括弧内は、被災地等の者に該当する方の割引料金です。

※費用は税込です。

※「*印」は高校生を対象としたレベル1の育成プログラムで、実施機関が「わかる」申請の手続きを10名以上取りまとめて行う場合には

団体割引料金を適用します。適用する場合の1人あたり「わかる」評価手数料は、5,000円(税込)(被災地等の者：2,000円(税込))です。

○食農共創プロデューサーズ

一般社団法人食農共創プロデューサーズは、一般社団法人食品需給研究センター、株式会社三菱総合研究所の2つの組織により構成される任意団体から2013年6月に法人化した組織です。現在、内閣府の補助を受けて「食の6次産業化プロデューサー」の認定事業を実施しています。

○活動内容

農林水産業が多様な産業と協働し食品加工・流通販売などに展開する6次産業化の推進・支援に関する事業を行い、我が国の食産業の展開と地域活性化に寄与することを目的とし、その目的に資するため、次の事業を行う。

- ① 国家戦略・プロフェッショナル検定の1つである「食の6次産業化プロデューサー」の認定やプログラム認証に係る事業
- ② 6次産業化の制度や政策に係る事業

- ③ 6次産業化の推進に資する普及・啓発事業
- ④ 6次産業化に取り組む企業・団体などに対するコンサルタント事業
- ⑤ その他、当法人の目的を達するために必要な事業
- ⑥ 上記①～⑤の事業に付帯又は関連する事業動

○問い合わせ先

一般社団法人 食農共創プロデューサーズ

(<http://www.6ji-biz.org/index.html>)

TEL : 03-6272-6820 (代表)

月曜～金曜 午前 : 10 : 00～12 : 00 午後 : 13 : 00～17 : 00

(祝日、年末年始等の休業期間を除く)

本部 : 〒102-0083 東京都千代田区麴町4丁目5-20 KSビル2階1号室

もくじ

はじめに

国家戦略検定 食の6次産業化プロデューサーとは何か
本書の活用方法

第1章 6次産業化論

- 1-1 6次産業化の意味と目的
- 1-2 6次産業化のメカニズム
- 1-3 6次産業化のパターン

第2章 経営及び経営分析の基礎

- 2-1 会社・組織・法人の種類
- 2-2 経営理念
- 2-3 経営目標
- 2-4 経営資源（ヒト・モノ・カネ・技術・情報・ブランド）
- 2-5 組織
- 2-6 会計の原理
- 2-7 簿記の仕組み

第3章 経営及び経営分析の基礎（事例）

- 3-1 事例を用いた経営・経営分析

第4章 食品衛生管理（基礎）

- 4-1 農薬取締法
- 4-2 食品衛生法と営業許可
- 4-3 酒税法
- 4-4 農家レストラン、農産加工所、農家民泊をつくるための食品衛生に関する法律

第5章 農産物と水産物

- 5-1 水稲
- 5-2 野菜
- 5-3 果樹
- 5-4 園芸
- 5-5 畜産
- 5-6 水産物

5-7 特用林産物の特性・生産の現状

5-8 実習

第6章 食品加工（基礎）

6-1 食品の種類

6-2 乾燥、冷凍、発酵技術による農産物の賞味期限の延長

6-3 実習

第7章 食品流通

7-1 食品の物流

7-2 食品の商流

7-3 食品の情報流

7-4 卸売市場・物流センターの視察