

6次産業化

2026 / 農山漁村発 イノベーション研修

対象
6次化に
取り組みたい
人など

30名
(先着順)

参加費
無料

講義

13:00 - 15:00

個別相談

15:20 - 16:20

会場参加 / オンライン参加 どちらも可能!

第1回

研修テーマ:商品開発 (OEM)

日程

10/22 木

会場

滋賀県農業教育情報センター会議室
大津市松本1-2-20

13:00-

講義 「OEMによるモノづくり」のポイント



講師

食資源を生かした商品開発、販路開拓を数多く手掛ける6次産業化のプロフェッショナル。本研修では、自社工場を持たずにリスクを抑えて商品化を実現する「OEM(委託製造)」によるモノづくりを成功させるための実践的なポイントや、失敗しないパートナー選びの秘訣を分かりやすく解説いただきます。

橋本 太郎 氏

幸南食糧株式会社
地域活性化研究所 所長

R8滋賀県地域プランナー

14:20-

事例紹介 OEMによる商品開発事例

農家と食のプロが連携し、栽培から加工・販売まで地域一体で取り組む「丹波さんなんリゾット」。専用品の栽培・OEM企画、家庭用・業務用を両立させた独自の販路開拓戦略など、特産品ビジネスを軌道に乗せるための取組を紹介いただきます。



生産者

中西 哲也 氏 | 合同会社ナカニシ

コシヒカリの価格競争からの脱却を目指し、大粒で煮崩れしにくい「リゾット専用品」の栽培に挑戦。「丹波さんなんリゾット」の原料米の生産を一手に担う。



事業者

R8中央プランナー

かずひこ

清水 紀光 氏 | 丹波ろじベジ

「丹波さんなんリゾット」の企画・発案者。
レトルト商品化や都市部への販路開拓を牽引。

15:20-

個別相談 (3枠:1人20分 申込順)

商品開発のお悩みについて、講師に直接相談いただけます。

第2回

研修テーマ:ブランド化/情報配信

日程

11/20 金

会場

草津市商工会議所会議室(キラリエ草津1F)
草津市大路2丁目1-35

13:00-

講義 新たな特産品ビジネス



講師

広告代理店勤務から新規就農。今回は、「大阪をさつまいもの産地にしよう!」を掲げ、耕作放棄地を活用し、独自のさつまいもブランド「夢シルク」をプロデュースされた取組から、地域資源の価値を高めるブランド戦略や、地域・福祉との連携、加工・流通を一体とした実践的なファンづくりの手法を学びます。

渡邊 博文 氏

株式会社オオサカポテト
代表取締役



14:30-

講義 地域資源をブランドに変えるPR思考

事業者のファンづくりに必要な「ささる情報発信」とは



講師

日テレでドキュメンタリーをはじめ、旅バラエティ・スポーツ中継・ドラマなど多様な番組を演出。現在は企業PRやブランド戦略、SNS発信を統合した共感型マーケティングを推進し、地域資源の価値化と6次産業化支援にも取り組む。

藤田 信太郎 氏

パソナグループ
クリエイティブディレクター



15:20-

個別相談 (3枠:1人20分 申込順)

ブランド化、情報配信のお悩みを、講師に直接相談いただけます。

第3回 12/11(金)開催!

現地事例研修

第4回 1月開催予定!

テーマ:生成AI活用

申込み

専用WEBサイトもしくはQRコードからお申込みください。
※連続講座ではありません。参加したい回にお申し込みください。
※第3回以降は順次募集いたします。

<https://pasona-nouentai.co.jp/event/720>



締切

第1回

10/16 金

第2回

11/13 金

主催

滋賀県 農政水産部
みらいの農業振興課 食のブランド推進室

運営委託業者

問い合わせ先: 株式会社パソナ農援隊(担当者:紙上)
TEL: 080-3433-3990(平日: 9:00 ~ 17:30)
E-MAIL: inovation@pasona-nouentai.co.jp