

## 平成 26 年度フードバレーとかち人材育成事業 事業報告～概要版～

### ○事業経緯

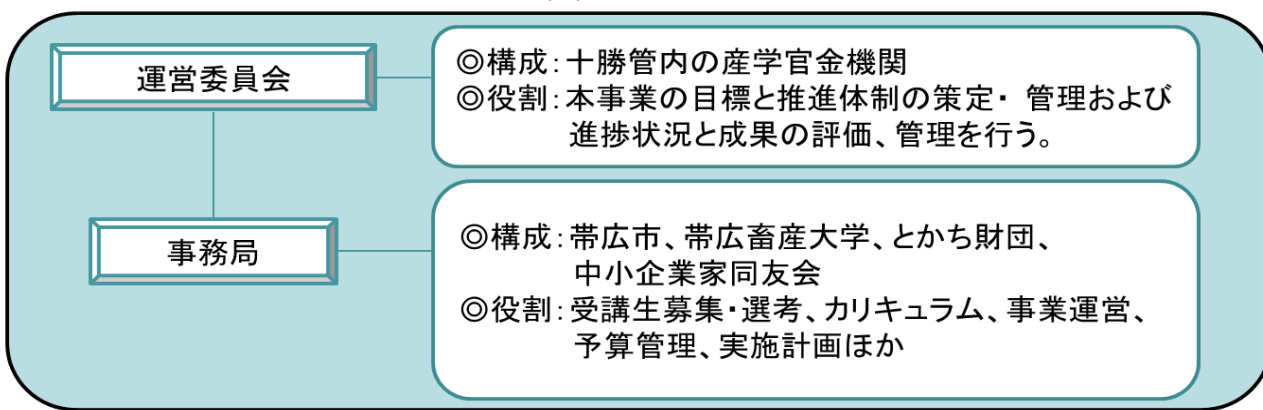
・平成 19 年度～23 年度に実施した、地域再生人材創出拠点の形成「十勝アグリバイオ産業創出のための人材育成」のノウハウを引き継ぎ、平成 24 年度より、帯広市・国立大学法人帯広畜産大学の共同事業として新たに「フードバレーとかち人材育成事業」を実施している。

平成 26 年度は、アグリ・フードビジネスコース、食品安全管理コース、環境配慮型農畜産業コースの 3 つのコースを設け実施し、延べ人数で 47 名が修了した。また、自由選択プログラムでは、152 名が受講した。

### 平成26年度フードバレーとかち人材育成事業

- 目的： チャレンジ精神等を持って、企業経営、異業種参入、起業など、地域の経済発展に寄与する『リーダーシップ』を発揮する人材を育成する。
- 帯広市・帯広畜産大学共同事業（帯広市予算・大学予算・受講料を財源として実施）

#### ○フードバレーとかち人材育成事業 事業運営体制



### 研修コースの概要

	入 門	応 用
アグリ・フード ビジネスコース	十勝のビジネスに必要な知識・ コミュニケーション能力の習得	プロジェクトマネジメント手法・ ビジネスプラン作成演習
食品安全管理コース	食品有害微生物講習(中級)	食品有害微生物講習(上級)
	食品衛生講習(入門) 前提条件プログラムを中心に解説	食品衛生講習(応用) HACCPの構築とマネジメント
環境配慮型農畜産業 コース	環境配慮型農畜産業の基礎知識、畜産廃棄物の利活用、有用微生物の 農畜産業への利用などについて解説	



フォローアップ制度：研修終了後に各修了生の事業化や課題解決を支援

特別講習：地域の課題解決に向けた講演を実施  
連携事業：3大学合同特別セミナー

○平成 26 年度事業実績

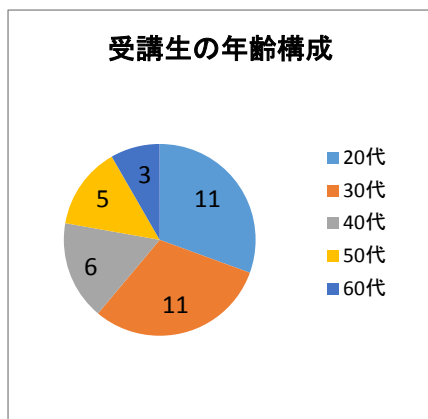
受講料の有無	コース・講習名	募集定員	受講生数	修了生数
有	<b>アグリ・フードビジネスコース</b>			
	アグリ・フードビジネス講習【入門編】	10	9	9
	アグリ・フードビジネス講習【応用編】	10	11	10
	<b>食品安全管理コース</b>			
	食品有害微生物講習【中級】	8	3	3
	食品有害微生物講習【上級】	6	1	1
	食品衛生講習【入門編】	5	6	6
食品衛生講習【応用編】	5	6	6	
無	<b>環境配慮型農畜産業コース</b>			
	自由選択講義プログラム		36	(※) 12
	<b>特別講習</b>			
	次世代に繋ぐ農業のブランディング戦略		54	
	食品企業における一般衛生管理について		23	
	乳製品加工実習初級		3	
	乳製品加工実習中級		2	
報告会		34		
<b>合計（延べ人数）</b>			<b>188</b>	<b>47</b>

※環境配慮型農畜産業コースの受講生のうち修了要件を満たした方の数

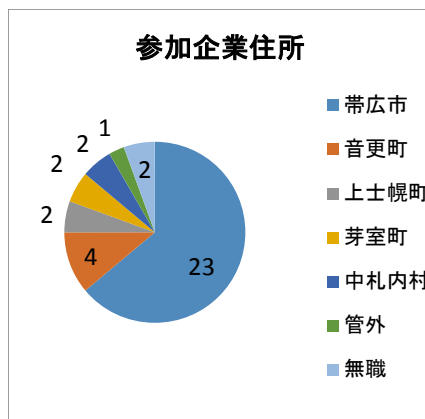
- ・受講参加企業・団体・個人 82
- ・受講生男女比 男性 131 人；女性 57 人（延べ人数）

以下、有料講習の分析

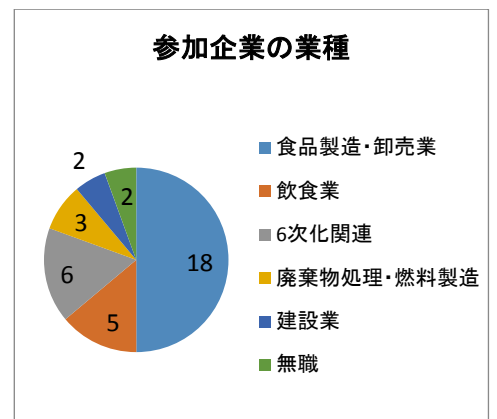
・年齢構成（平均年齢 39 歳）



・参加企業住所（人数）



・参加企業業種（人数）



※全て延べ人数

## ○修了生の活動状況

<事例 1> 株式会社江戸屋 向山理（平成 24 年度修了生）、伊藤みゆき（平成 25 年度修了生）

帯広市 HACCP 対応施設整備補助金を活用し、道 HACCP 取得に取組み、保健所審査レベル 6 に達している。

<事例 2> 株式会社しんかーず 松下長正（平成 25 年度修了生）

就労支援事業所における宅配配食サービスの拡大を行い、年 12 万食体制を確立した。

<事例 3> 有限会社中田食品 貴戸武利（平成 25 年度修了生）

平成 25 年度中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業に採択され、「豆腐を食べるシーンを広げる味付き豆腐の開発と事業化」に取り組んでいる。また、道 HACCP の取得に向けて取組みを進め、本年度道 HACCP 認証 7 を取得。

<事例 4> 株式会社十勝野フロマージュ 赤部順哉（平成 25 年度修了生）

小規模事業者持続化補助金事業に採択され、商品パッケージのリニューアル、店舗の改装等を実施した。

<事例 5> 有限会社十勝リサイクル 時安宏幸、白井香（平成 26 年度修了生）

同社の新規事業として、チーズ製造過程で出るホエー（乳清）を使った入浴剤を開発した。

<事例 6> 株式会社珈琲専科ヨシダ 三野宮厚子（平成 26 年度修了生）

十勝フードラボの成果、帯広市ものづくり総合支援補助金を活用し、十勝糖菜を開発中。

平成 25 年度中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業に採択され、「地元十勝産の規格外農産品を活用した「野菜茶」等の製造販売事業」を実施している。

<事例 7> 有限会社ユウキ物産 堀江浩明、岡本晃全（平成 26 年度修了生）

帯広市 HACCP 対応施設整備補助金を活用し、株式会社キャトルシステムの食肉加工センターの道 HACCP 取得に取り組んでいる。本年度道 HACCP 認証 7 を取得。

<事例 8> 株式会社ホクコー 岩橋浩（平成 26 年度修了生）

帯広保健所と相談しながら道 HACCP の取得に向けて取組み、本年度道 HACCP 認証 7 を取得。

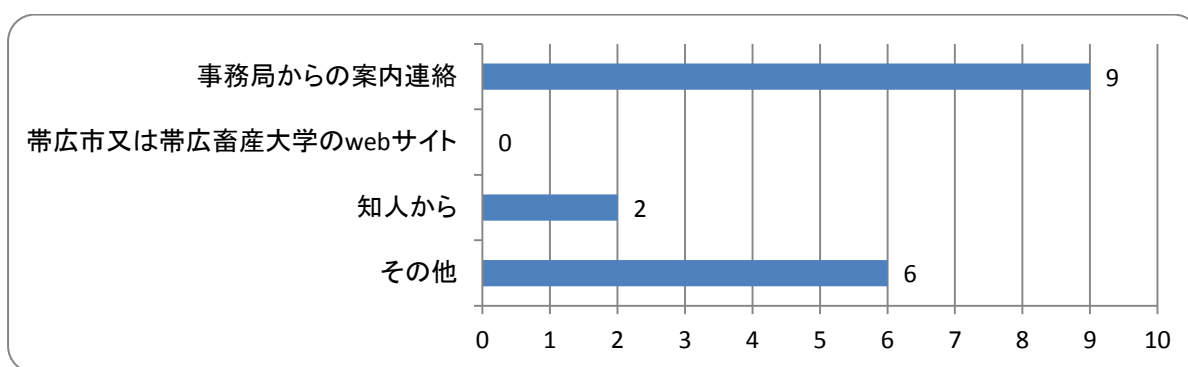
○フォローアップ事業実績

事業名	参加修了生数
ビジネスプラン実習	3名
地域の素材を活かした商品開発	5名

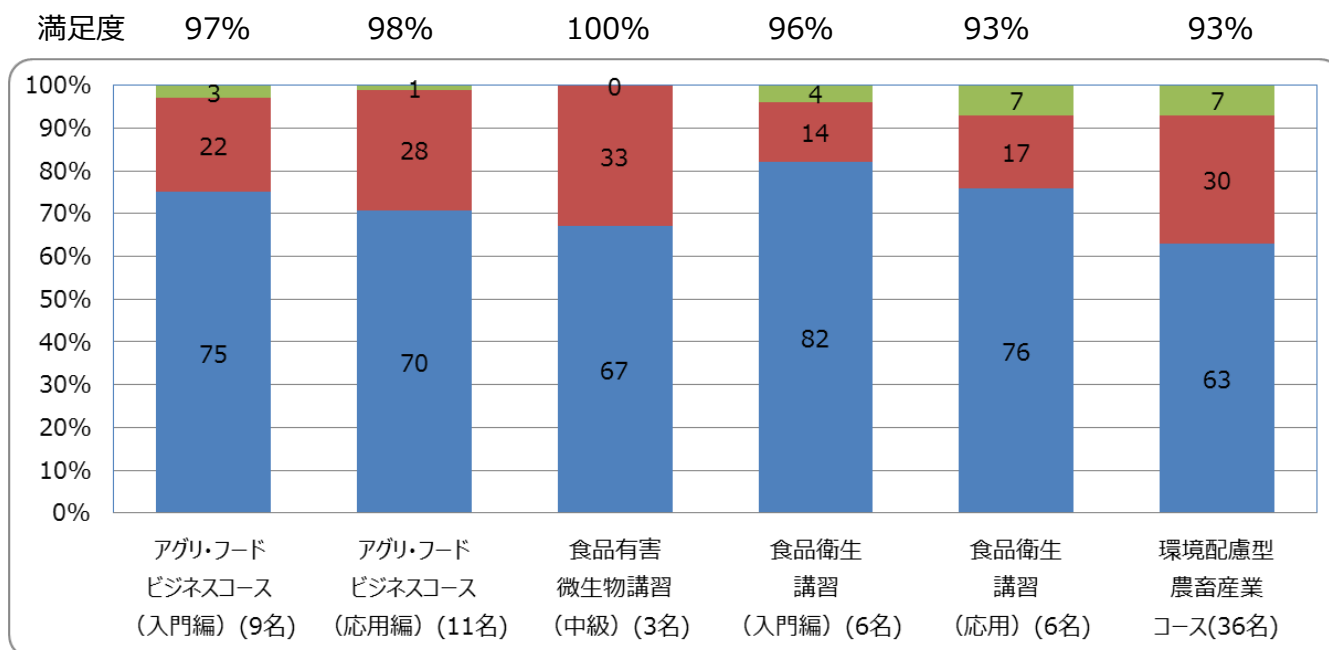
※申込5件中、2件を実施。3件は個別に対応。

○アンケート結果

Q1.当事業・各コースを知ったきっかけ（対象者：有料講習の修了生、回答者数：17人）



Q2.各コースの満足度（対象者：各コースの受講生、回答者数：コース名に併記）



※食品有害微生物講習（上級）は「とても良い」の評価だった。（受講生1名のためグラフ化はしていない）

アンケートの評価色

満足		不満	
とても良い	概ね良い	あまり良くない	全く良くない

Q3.受講してよかった点（複数回答可）（対象者：有料講習の修了生、回答者数：17人）

