食Pro.



神奈川×静岡
共同開催!!





令和９年 1月開講！

国家戦略・プロフェッショナル検定

食の６次産業化プロデューサー養成講座

集合＆ZOOM＆動画を組み合わせた
ハイブリッド開催！



神奈川／静岡県内の農業・漁業の生産・販売現場で
６次化支援プロセスを経験し、学ぶ、実務力養成講座

座学講義



6次産業化の基礎から
マーケティングまで
幅広い分野を受講

実習・視察
（生産、加工、流通）



水産卸市場・工場
青果卸売市場の視察
農業実習など

演習
ディスカッション



事例の診断、打ち手検討
受講者同士で考えながら
ディスカッション

9テーマ 34講座

- 6次産業化
- コーディネート手法
- 食品製造と流通
- 農林水産業
- 経営の基礎
- 経営の戦略と管理
- 財務
- 事業計画
- マーケティングと商品開発

主催：【認定教育研修機関】一般社団法人　神奈川中小企業診断士会
〒231-0015　神奈川県横浜市中区尾上町5-80　中小企業センタービル12階
共催：一般社団法人　静岡県中小企業診断士協会



食プロの詳細はホームページ
でもご確認できます。
http://www.6ji-biz.org/
食プロ　検索

● 私たちと日本の農水産業を応援しませんか？

Q1. 食Pro.とは？

食の６次産業化プロデューサー（愛称：**食Pro.**）とは、内閣府が推進する **国家戦略・プロフェッショナル検定**のひとつで、『食の６次産業化』分野の人材育成やキャリアアップを支援する制度です。

Q2. 6次産業化とは？

1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組です。



Q3. 食Pro.になるメリットとは？

食Pro.として認定されると、食Pro.として自己の能力・スキルをPRできます。食Pro.認定マーク→ 消費者だけでなく他の事業者からの信頼性が高まることにより、「食の６次産業化」を行う上で不可欠な**ビジネスパートナーを見つけやすくなる**など、ビジネスの発展・拡大が期待されます。

受講カリキュラムでは、**「食」「農」「経営」の知識を体系的に学ぶ**ことができます。特に、事業経営に必要な経営戦略・マーケティング・財務・事業計画策定などの**実践的な知識**を得ることで、６次産業化の分野で新たな価値創造に生かす事ができます。

Q4. 受講や認定の対象となる人は？

実際に６次産業化を推進をしている事業者、６次産業化を推進しているコンサルタントや食関係者、農協・金融機関・地方自治体等で農業支援に関わっている方などが主な受講者ですが、これから取り組みたい方なら、どなたでも対象になります。

食の６次産業化 に興味のある方、これから**取り組みたい方**も

- 農林水産業の加工にチャレンジしたい！
- 地元の生産者と地域ブランドを作りたい！
- 農林漁業や食品関連の仕事に就きたい！





講座長 **山﨑 隆由**

株式会社百年経営技術研究所
代表取締役

一般社団法人
農業経営支援センター　理事

21世紀の日本経済復活に向けた「国家戦略プロジェクト」の中で大きく取り挙げられている通り、「日本農業の活性化」は今後の日本経済の活性化に関わる重要な課題であるとともに、過疎化が急速に進む地方の活性化を図る上でも喫緊の課題となっています。

日本農業の生産性向上、高付加価値化、国際化などの取組みを効果的に進めるとともに、6次産業化や農商工連携などで新たな分野の掘り起しを進めることで、日本農業の多様性を高め他業種との連携を深め、農業者の収益性を高めることの重要性も高まっています。

そこで、今回講座では、 6次産業化や農商工連携を推進するための基礎知識・スキルを実践的に学ぶ場を提供させて頂きますので、ぜひご参加頂きまして皆様の農業分野のキャリアアップにお役立て頂ければと考えております。

● 講義スケジュール

10日間３４講座。農業支援・食品業・金融を専門分野とする実務経験豊富な講師がオリジナルの講義を行います。
また、実習を重視し、2日間の生産・加工・流通の実習・視察があります（神奈川、静岡で実習先は異なります）。

日　程 土曜日開催		開催形式	講座名	主な学習内容	対象講義		
					Lv.3	Lv.2	Lv.1
1日目	1/16(Sat)	集　合	オリエンテーション	日本農業の現状・課題	●	●	●
			6次産業化論	6次産業化の意味・目的	●	●	●
			コーディネート手法（基礎）	論理的思考、コミュニケーション技法	●	●	-
			コーディネート手法（応用）	リーダーシップ、ファシリテーション	●	-	-
2日目	1/23(Sat)	ZOOM	農産物と水産物	農水産物の特性・生産の現状	●	●	●
			農産技術と水産技術・関連法規	栽培技術・漁法・養殖技術、関連法規	●	●	-
			6次産業化関連法規・制度	6次産業化関連法、支援制度	●	●	-
			6次産業化事例分析	6次産業化事例をグループで学習	●	●	-
			金融制度【動画】	農林水産業・中小企業向け金融制度	●	●	-
3日目	1/30(Sat) or2/6(Sat)	集　合	実習①	【神奈川】農水産物、農業技術・水産技術	●	●	●
				【静岡】食品流通、農業技術	●	●	●
4日目	--	動　画	食品加工（基礎）【動画】	食品加工の基礎知識、食品の種類と加工法	●	●	●
			食品加工（応用）【動画】	食品保存技術、食品成分	●	●	-
			食品衛生管理（基礎）【動画】	食品安全基本法・食品衛生法・農薬取締法	●	●	●
			食品衛生管理（応用）と関連法規【動画】	ＧＡＰ・ＨＡＣＣＰ、表示制度	●	●	-
			食品流通【動画】	農産物の生産から消費への流通	●	●	●
5日目	2/13(Sat)	ZOOM	経営戦略	経営戦略　基礎知識、策定手法	●	-	-
			経営戦略（事例）	経営戦略事例研究	●	-	-
			経営および経営分析の基礎	経営及び経営分析	●	●	●
			経営および経営分析の基礎（事例）	経営及び経営分析の事例	●	●	●
			経営管理【動画】	購買・生産・品質・原価・在庫管理	●	-	-
6日目	2/20 (Sat)	集　合	実習②	【神奈川】食品加工、食品流通	●	●	●
				【静岡】食品加工、農産物と水産物	●	●	●
7日目	2/27 (Sat)	ZOOM	財務の基礎	原価計算、収支計画	●	●	-
			財務会計	財務諸表、財務指標	●	●	-
			経営分析の応用【動画】	農業者の経営分析	●	●	-
			商品開発	商品開発戦略 開発工程	●	-	-
8日目	3/ 6(Sat)	ZOOM	申請書の書き方【動画】	食Pro.できる申請の申請方法・書き方	●	●	-
			マーケティング（基礎）	マーケティングの４Ｐ、プロセス	●	●	-
			マーケティング（応用）	ケーススタディ、ブランド戦略	●	-	-
			事業計画（基礎）	事業計画の策定演習	●	●	-
9日目	3/13(Sat)	集　合	事業計画（応用）	事業計画の策定演習	●	●	-
10日目	3/20(Sat)	集　合	事業計画（診断）	事例の診断、打ち手検討	●	-	-
			特別講義：株式会社八〇八	6次化×地域活性循環型ビジネスの取組み（仮）	●	○	○

※講座名に【動画】と記載された講義は録画動画での受講となります（視聴期間は別途ご案内）





講師は全て中小企業診断士
（国から認められた経営コンサルタント）です。



神奈川・藤沢にて6次化×地域活性
循環型ビジネスに取組む
（株）八〇八が登壇！







会場（実習を除く集合講義の会場）

■ 神奈川会場

一社)神奈川中小企業診断士会
〒231-0015　神奈川県横浜市中区尾上町5-80
神奈川中小企業センタービル12階
ＪＲ関内駅より徒歩５分／地下鉄関内駅より徒歩2分

■ 静岡会場

静岡市産学交流センター会議室
〒420-0857　静岡市葵区御幸町3-21
JR静岡駅　北口から徒歩10分

受講料

Lv.３：　115,500 円（税込）
Lv.２：　 81,900 円（税込）
Lv.１：　 37,380 円（税込）

※ 各Lv テキスト代含む。分割払いにも応じますので、ご相談下さい。

お申込み

お申込み･お問合せは以下ホームページからお願いします。
【お問合せ･お申込み(神奈川)】　https://k-shindanshi.com/service/pj-food-pro/
【お申込み(静岡)】　https://forms.gle/emiCnkv3HKzuEGF68

- 神奈川 -　- 静岡 -

▶ 講座・講義

・神奈川･静岡ともに最少催行人数は10名、定員20名(定員になり次第締め切ります)
・会場、講義の時間・順番は変更することがあります。
・企業研修、各講義の個別実施・受講などのご要望にもご対応します。お気軽にご相談下さい。

▶ 食プロレベル３認定までの流れ　※ 講座内でも説明があります

本講座修了後に修了証を発行します。その後、１年以内に各受講生より(一社)食農共創プロデューサーズに対して「わかる」および「できる」判定の申し込みを行っていただきます。
「できる」については、所定の申請書に記載の課題に対して１問あたり約200字程度で記述し、申請いただきます。
「わかる」と「できる」のいずれもレベル３判定を受けると「食の６次産業化プロデューサーレベル３」と認定されます。

講座の修了（修了書授与） → 「わかる」の申請･レベル認定 → 「できる」の申請 → 申請内容の審査 → 「できる」のレベル認定 → 食プロ レベル3 認定

▶ 神奈川中小企業診断士会とは？

認定教育研修機関である神奈川中小企業診断士会は200名を抱えるプロコンサルタント集団です。
今回、静岡県中小企業診断士協会と共同開催により本講座を開講します。なお、中小企業診断士とは、中小企業支援法に基づいて経済産業大臣が登録する国家資格で、中小企業の経営課題に対応するための診断･助言を行う専門家です。