

第5回
1月17日木

高齢化をどうするか? 一出荷者世代交代と集配荷

講義：高齢化対策一世代交代・集荷システムの先進事例に学ぶ 午前 10:30～12:00

実技：①出荷者拡大の計画づくり 午後 1:00～1:55

②集荷システムプランニング 午後 2:00～2:55

全体まとめ：講義の内容整理と今後の展望 午後 3:00～4:00

青森県だけでなく全国の産地直売所で問題になっている生産者ならびに管理運営者の高齢化の問題をどう解決するのか？各地の取組みをケーススタディし、各産直ごとに生産出荷者の拡大＝若返り、出荷促進のための集荷システムの在り方を考察する。セミナー全5回の最後の回なので、全体のまとめと次年度に向けた意見交換も行う。

講師紹介



株式会社 産直新聞社
代表取締役 毛賀澤 明宏

主な肩書

- ・農水省選定「地産地消の仕事人」
- ・農水省 GI（地理的表示保護制度）関東統括アドバイザー
- ・6次産業化中央サポートセンター登録プランナー
- ・食農連携コーディネーター（FACO）
- ・長野県産直直売連絡協議会事務局長
- ・信州大学本部広報誌「信大 NOW」編集スタッフ・ライター
- ・AREC（一財・浅間リサーチエクステンションセンター）アドバイザー
- ・伊那CATV「月刊ワイドニュース」キャスター



株式会社 デジアイズ
小野寺 真生 氏

レジ機能紹介



ホシザキ東北株式会社
コンサル室 松崎 紗由 氏

管理栄養士
地域食材を使った商品
メニューづくり講師



株式会社 産直新聞社
事業部 柳澤愛由

POPづくり実技指導

平成30年度 青森県

産直「生き生き」

9月 21日 スタート！

人材育成セミナー 実施概要

受講料
無料

県内の産地直売所は、販売額を伸ばしている店舗がある一方で、出荷者の高齢化による出荷量の減少や集客力不足などを要因に経営が悪化する施設も多くなってきています。こうした中、産地直売所の当面する課題を解決するために、先進に事例に学び、知識や方法を共有することが重要です。昨年度に引き続き、産地直売所や道の駅の運営に関わる体系的なセミナーを実施し、経営力強化と魅力向上をめざします。総合講師は株式会社産直新聞社代表・農水省選定「地産地消の仕事人」の毛賀澤明宏が務めます。

昨年度開催し、実際に売上げ向上や店舗整備の現実的成果も出て好評だったセミナーをさらにパワーアップし、充実したテーマ研修と、実技指導をセットにしてセミナーを開始します。希望があれば産地直売所を訪ね現地研修も併せて行う予定です。

開催日時・会場

第1回

2018年9月21日（金）
ラ・プラス青い森（4F ラ・メール）

テーマ

売上げ 120%UP！経営改善の進め方

第2回

2018年10月11日（木）
アスパム（4F 十和田）

買い物がしたくなる店づくり

第3回

2018年11月15日（木）
ラ・プラス青い森（4F ル・クリタル）

農産物のブランド化と栽培履歴の管理

第4回

2018年12月6日（木）
青森県総合社会教育センター（調理室）

地元食材を活かした“食”の商品化

第5回

2019年1月17日（木）
アスパム（5F 白鳥）

高齢化をどうする？一世代交代と集配荷

●毎回、講義は午前 10時30分～12時 実技は午後 1時～4時

- ・午前中の講義では、テーマを掘り下げ、基本的考え方や先進事例を学びます。
- ・午後の実技では、テーマ解決に向けた実技を学びます。

会場詳細

ラ・プラス青い森
青森市中央 1-11-8
TEL : 017-734-4371

アスパム（青森県観光物産館）
青森市安方 1-1-40
TEL : 017-735-5311

青森県総合社会教育センター
青森市荒川字藤戸 119-7
TEL : 017-739-1252

総合講師 株式会社産直新聞社代表、農水省選定「地産地消の仕事人」毛賀澤明宏
主催 青森県農林水産部総合販売戦略課 企画運営 株式会社 産直新聞社
協力 株式会社デジアイズ／ホシザキ東北株式会社／株式会社フォーレスト

産直が直面するテーマをトータルに、 かつ体系的に掘り下げ、ノウハウを学ぶ！充実の5回講義

第1回

9月21日(金)

売上げ 120%UP！経営改善の進め方

講義：直売所の経営・売上げ状況の分析方法と改善策づくり 午前 10:30～12:00

実技：参加直売所の売上げ傾向分析と経営改善計画づくり 午後 1:00～4:00

売上げ向上、経営改善のためには何をどのように考えたら良いか？ 平成29年度実施のセミナーをさらに発展させて、店の傾向分析方法や、売上げ・客数・客单価・商品単価・買い上げ点数などを伸ばす方法などの習得をめざす。POSレジデータの活用方法にも言及する。実技指導では、参加産直店に焦点をあてたケーススタディの後、各店舗の販売計画づくりを行う。

レジ機能紹介：株式会社デジアイズ 小野寺真生 氏



第3回

11月15日(木)

農産物のブランド化と栽培履歴の管理

講義：有機栽培、GAPなどによる高品質化の実情

実技：栽培履歴（防除歴）の記録と管理の方法を学ぶ

午前 10:30～12:00

午後 1:00～4:00

消費者は、現在、高品質で「安全・安心」の農産物を求めており、その志向は年々強まっている。産地直売所はそもそも、農家自慢のこだわり農産物を主力商品にしてきたのであり、ますますその本領を発揮するべき時が来ている。この領域での先進事例に学び、「土づくり・栽培方法からのブランド化」を考える。実技では、現在必須の課題になっている栽培履歴の記録と管理の方法について最先端のものを研修する。

実技指導：(株)産直新聞社 代表取締役 毛賀澤明宏



第2回

10月11日(木)

買い物がしたくなるお店づくり



講義：先進事例に学ぶ、店づくり・棚づくり、明るい接客 午前 10:30～12:00

実技：①棚配置・棚づくりの具体的改善策作り 午後 1:00～2:15

②POP・ラベルづくり実技研修 午後 2:20～4:00



店舗レイアウト・展示棚づくり・POPづくり・接客などについて、各地の先進事例に学びながら、基本的考え方・具体的ノウハウ・店舗スタッフや生産者が意欲的に取り組めるようする方法などを、トータルに研修する。実技研修では、参加各店舗の棚の配置や装飾について改善計画をつくる。また、POP・ラベルづくりの実技指導を行い、実際に自分でPOPを作ってみる。基本は手書き。パソコン使用の補習も予定。

POPづくり実技指導：(株)産直新聞社 事業部 柳澤愛由

第4回

12月6日(木)

地元食材を活かした“食”の商品化 —加工・調理提供—

講義：特産加工品づくり、農家レストラン複合化の先進事例 午前 10:30～12:00

実技：地域食材を使った商品・メニューづくり

午後 1:00～4:00



「食と農」の地域おこしにおいて、地場産食材を利用した旬の食の調理提供と、特産加工品製造と販売が、大きな役割を果たす。地域食文化の発展、これまで手作り加工を担ってきた農村婦人グループからの貴重な経験の継承、現在的な“食”を取り巻く環境の下で問われる保存や衛生に関する技術性。そしてそもそも美味！各地の事例に学びつつ、各産直のこの領域の課題を探る。最先端の手作り加工技術の実技指導あり。

実技指導：ホシザキ東北(株)コンサル室 松崎綾 氏