



2.アグリ・フードビジネスコース

概要：東京の島ならではの豊かな食・食文化の魅力を、オンラインで現地の生産者等と繋がりながら、楽しく・美味しく・学んで、“アグリ・フードビジネス”をデザイン！
※オプションプログラムとして、コロナの状況次第ですが1泊2日のフィールドワークを検討しています。

講師：中村 正明（なかむら まさあき）

6次産業化プロデューサー、関東学園大学 教授、東京農業大学 客員研究員、大丸有「食」「農」連携推進コーディネーター

プロフィール：大学で教鞭をとる傍ら、産・官・学・民の連携や協働をコーディネートし、都市とのつながりをいかした商品開発やグリーンツーリズム等の支援や、6次産業化・農商工連携によるソーシャルビジネスのプロデュースを手掛けている。

ゲスト講師：東京野菜ネットワーク株式会社 代表取締役 堀将人氏

スケジュール：

概要	日時	場所
DAY1 丸の内プラチナ大学 オリエンテーション（共通）	10月1日(木) 19:00-20:30	オンライン
DAY2 ・コースオリエンテーション 6次産業化によるソーシャルビジネスの可能性 ・小笠原の食めぐり 小笠原レモンと島のラム酒の魅力 ゲスト：JA東京島しょ小笠原母島店・門脇脩氏 試食・交流会 / 試食品 小笠原島レモン	10月12日(月) 19:00-20:30	オンライン
DAY3 ・伊豆大島の食めぐり 明日葉の魅力 ゲスト：伊豆大島農業生産組合 藤田光正氏 ・試食・交流会 / 試食品 明日葉と加工品	10月26日(月) 19:00-20:30	オンライン
DAY4 ・新島の食めぐり あめりか芋と島の焼酎の魅力 ゲスト：大沼剛氏、宮原淳氏 ・試食・交流会 / 試食品 あめりか芋+島の焼酎	11月30日(月) 19:00-20:30	オンライン
DAY5 ・まとめ / ソーシャルビジネスプランの発表 ・試食・交流会 / 試食品 八丈フルーツレモン	12月21日(月) 19:00-20:30	オンライン

定員：40名

受講費：18,000円（税別）DAY2～DAY5までの島グルメ（試食・送料込み）費を含む

対象者：地域の食・食文化に関心のある方、農業ビジネスに関心のある方