



2.アグリ・フードビジネスコース

概要：「発酵」の魅力を、陸前高田市で取組まれている“発酵”で“復興”プロジェクトと連携し、座学とワークショップキッチンを活用して、楽しく・美味しく・ソーシャルデザイン！
※オプションプログラムとして、陸前高田市での1泊2日のフィールドワークをご用意していますので、是非、ご参加下さい！

講師：中村 正明（なかむら まさあき）

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：河野通洋氏 株式会社八木澤商店 代表取締役
前橋健二氏 東京農業大学 教授
山田英季氏 料理家 株式会社and recipe代表取締役

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）	7月5日(金) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY2 コースオリエンテーション 発酵、6次産業化によるソーシャルビジネスの可能性	7月22日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY3 事例研究：陸前高田市「発酵の里エコ・ガーデン&ファーム」プロジェクト ゲスト講師 (株)八木澤商店 代表取締役 河野通洋氏	8月5日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY4 発酵の魅力と発酵によるまちづくりの可能性 ゲスト講師 東京農業大学 教授 前橋健二氏	8月19日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY5 発酵キッチン・ラボ ゲスト講師 料理家 (株)and recipe代表取締役 山田英季氏	9月9日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY6 発酵の魅力と健康	9月30日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY7 発酵の里ワークショップ	10月21日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY8 ソーシャルビジネスプランの発表	11月11日(月) 18:30-20:30	3×3 Lab Future

定員：20名

受講費：32,000円（税別）

対象者：農業ビジネス、農業全般に関心のあるかた