



2.アグリ・フードビジネスコース

概要：食と農に関心があり、現在アグリ・フードビジネスに携わられている方や、今後アグリ・フードビジネスを手掛けてみたい方、食と農の未来のヒントを得たい方、生産者を応援したい方等を対象に、魅力的なゲストをお招きし、日本の食と農の現状や課題、具体的なイノベーション、地域活性について実践的に学びます。キーワードは、オーガニック・循環型農業・アート・発酵・テロワール・ガストロノミー・6次産業化。オプションプログラムとして、現地でのフィールドワークも計画していますので、ぜひ、ご参加ください！

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6次産業化・農商工連携による商品開発やグリーンツーリズム等の支援や、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：・石垣島 やえやまファーム・テロワージュふくしま・江戸優り佐原 発酵プロジェクト
※丸の内プラチナ大学 アートフルライフコース連携プログラム（講師：臼井清氏）

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） 小宮山学長基調講演、講座紹介	9月4日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY2 「日本の食と農の未来！6次産業化の可能性」 「テロワール×マリアージュ」による新たな食文化創造 テロワージュふくしま	9月25日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY3 「食と農×アート」によるアグリ・フードデザイン アートフルライフコースとの連携プログラム	10月23日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY4 「オーガニック・循環型農業×6次産業化」 石垣島 やえやまファームの挑戦	11月13日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY5 「歴史・文化×発酵」によるまちづくり 江戸優り佐原の発酵まちづくり（千葉県香取市佐原）	12月11日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY6 「産学官連携による6次産業化デザイン」 小豆島 カローレ小豆島/カサイホールディングス	1月29日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY7 ・全体まとめ /アグリ・フードイノベーショントーク！ ・交流会、試食会(状況により中止となる場合があります)	2月5日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future

定員：30名

受講費：30,800円（税込）

対象者：食と農に関心があり、現在アグリ・フードビジネスに携わられている方や、今後アグリ・フードビジネスを手掛けてみたい方、食と農の未来のヒントを得たい方、生産者を応援したい方、フードビジネスによる地域活性に関心のある方。

※オプションプログラム 「江戸優り佐原 発酵ガストロノミーツアー」2024,2 開催予定