



2.アグリ・フードビジネスコース

概要：全国各地（北海道苫前町、群馬県太田市、愛媛県伊方町、宮崎県、石川県珠洲市等）から魅力的なゲスト（生産者・食関連事業者・自治体等）をお招きし、日本の食と農の現状や課題、課題解決のためのフード・イノベーションや、食をいかした地域活性について実践的に学びます。キーワードは、6次産業化・地域ブランド・フードプラットフォーム。

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、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：

各地の生産者、食関連事業者、自治体 等

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5日（木） 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 基本講義 ・食と風の町 北海道苫前町 ～地域の魅力と課題～	9月13日（金） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY3	・食の王国 宮崎県「みやざきローカルフードプロジェクト」 ・ナチュラル日本ワイン / 香月ワインズ	9月30日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY4	・太田6次産業化Labによるフード・プラットフォーム 関東のさつまいも発祥地 群馬県太田市 木村園芸 ほか	10月21日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY5	・苫前ブランドによる6次産業化の推進 北海道苫前町 上田ファーム、 inaka BLUE ほか	11月25日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY6	・魅力的な食をいかした伊方ブランドの創造 豊富な海の幸・柑橘の愛媛県伊方町 NADA ほか	12月16日（月） 18:30-20:30	3×3 Lab Future
DAY7	・能登の食と復興まちづくり～珠洲市の今と、これから～ ・まとめ/交流会	2月10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。