

「東日本大震災からの復興を担う専門人材育成支援事業」実績報告書

1. 事業の概要

(1) 事業名(全角30字以内)

ふくしま食の安全・安心に貢献できる人材の育成[食・農林水産業分野]

(2) メニュー・分野

	メニュー	分野
○	(1) 専修学校等における中長期的な人材育成コースの ① 開発・実証	食・農林水産業
	(1) 専修学校等における短期専門人材育成コースの開 ③ 設・実証	
	(2) 専修学校等における就職支援体制の充実強化	—

「その他」分野名

(4) 事業実施期間

平成24年8月15日～平成25年3月15日

(5) 事業の概要

平成23年度に農業・漁業従事者人材育成カリキュラムについて推進委員会の中で議論を重ね、平成24年度は、そのカリキュラムを実行するための人材育成教育プログラムを開発し実証講座を開講。東北を取りまく環境は厳しく、食、観光はまだ復興が進んでいない為、農家レストラン、商品開発といった新しい取り組みを行い、東北、福島農産物の復興、そして人材育成教育プログラムにより、新しいビジネスモデルが確立することで若者が農業に興味を持ち、今後の農業の発展につなげる。また、福島の放射能に対する正しい理解と対処法を学び、ピンチをチャンスに変え、ふくしま食の安心・安全に貢献できる人材育成を目的にプログラムを作成。実証講座では農家レストラン、農家民宿又は食品加工等の新しい取り組みに興味がある方々、又は現在運営しているプログラムに参加を希望している方々を対象に、アンケート、ヒアリングを実施し、実証講座開始前に教育プログラムを推進委員会の中で再構築し実施。又、このプログラムの周知の為に、福島を中心とした隣県にもインターネット、新聞・テレビ等のマスメディアにも協力していただき東北、福島の食の安心・安全の取り組みを広げ、復興に必要な人材の育成につなげる。

2. 文部科学省との連絡担当者

省略

3. 事業内容の説明

(1) 事業の目的(全角500字以上)

【短期人材育成コースの試行導入(短期)】

参加希望者に事前にアンケート、ヒアリングを実施し必要な教育プログラムを選択し実施する。成功者事例の講義、ブランディング、ソーシャルメディアの理解を高め放射能の正しい理解による食の対策(防護食)、風評被害対策等を学ぶ。

農業従事者の人材育成

●対象者

- ・農業従事者
- ・農家民宿運営者

●特別カリキュラム

- ・料理の基礎、応用
- ・メニューについて
- ・接客(サービス論)
- ・放射線について(除染)
- ・インターネットについて
- ・成功事例者の講義
- ・経営プログラム(店作り)
- ・食品加工
- ・衛生管理



- ・農家レストラン
- ・料理教室
(販売促進 食材の調理の仕方等)
- ・直売所での加工品の販売促進
- ・風評被害の払拭(ネットを活用)
- ・販売チャネルの確立(ネットを活用)
- ・放射能の正しい理解による
食の対策(防護食)

(2) 教育プログラム・教材の開発内容等

別紙添付書類にて

(3) 地域の人材ニーズの状況、事業の必要性等

昨年度に開催した推進委員会の中で参加した生産者団体や生産者代表の方、行政の立場から東日本大災害後の農業の取り巻く環境について大変厳しいものとなっており、風評被害による価格の低下、農業に対する魅力が欠けていることで後継者が不足している等の意見が出された。その中で特に次の世代に受け継ぐ魅力ある農業という職業を作り上げるためにも本業の充実は無難、農家レストランというようなコミュニティーの場を作る事で若い農家の方々に魅力ある職業だと認識をってもらうことが可能になり後継者育成を図ることが可能になるとの結論に至った。さらに一般市民およそ150名に対するアンケートでは農業や食材について学ぶ・知るといった機会・場所が少ないとの回答があり、生産者が消費者と直接繋がるコミュニティーの場所の提供や知識を学ぶ必要性がある。ただし、生産者だけでは新たな事業展開、コミュニティーの場・情報発信の基地としての農家レストラン運営、風評被害対策が難しく、有識者によるアドバイス・講義受講が必須でありその為の講座を開催することが必要であると考えます。

(4) 実証講座等の内容

- ① 農業従事者がレストラン経営全般を学ぶ為のカリキュラム構成とする。
- ② 39名
- ③ 講座全7日間、成果発表1日 計8日間
- ④ 福島県、隣県が対象範囲
- ⑤ 平成24年度は開設をする。推進委員会でのカリキュラム作成、ニーズ調査等
開設時期:平成25年1月18日～平成25年3月8日
- ⑥ 農業従事者・漁業従事者

(5) 成果の普及・平成25年度以降の事業展開の予定(自校・他校・企業・団体・地域との関係)

行政の協力としては郡山市農政部、福島県の6次化事業・福島県中小企業団体中央会等を中心に各地域に連携をを広げ、福島県を中心に隣県との情報交換を行い、福島県農業短期大学校とともに農業生産等の部分で連携をはかり、各県の食の団体にも協力を広げていきたいと考える。その他にも郡山市商工会議所や全日本司厨士協会福島県本部など民間団体からの協力を得ながら、食の復活こそ福島、東北の復活と考え産・学・官の連携のもと平成25年度には今年度の人材育成実証講座をふまえて講座が発展できるよう事業展開していくために、引き続き推進協議会内での会議や平成24年度受講者に対するアンケート実施により地域のニーズを把握していく。今後の展開として農業生産者による農家レストラン経営や、自分達で作りあげた食材を加工して販売を行い収入の安定を目指す。生産者と消費者をつなぐ新しい形として、意欲的な農家が自慢の食材を提供していく事が出来るのと共に農作業体験を催し、そこで収穫したものを、すぐに料理して食すといった交流もできる。福島そして東北の食を新しい形で作り上げ東北の食文化の向上を担うことが出来るかと考えると共に福島、隣県の抱える問題としての対策(風評被害、食品の安全対策等)・インターネット等を利用した販売方法の確立などに関しても問題提起し来年度に向け議論をしていきたいと考える。成果の普及については専用WEBサイトを設置し、教育プログラムの内容や受講修了者による新たな取り組みを掲載し広く一般市民の方々に周知することで普及を図る。

4. 事業のスケジュール

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
協議会						→					
分科会											
調査											
開発						→					
実証講座								→			
成果発表会										●	

5. 事業実施体制

(1) 推進協議会の構成

組織名	代表者	役割等	都道府県
郡山市市長	原 正夫	行政	福島県
郡山商工会議所	山口 松之進	商工	福島県
福島県農業短期大学校同窓会長	小沢 充博	農業指導	福島県
会津白河高原vege倶楽部代表	須藤 愛美	農業指導	福島県
全日本司厨士協会福島県本部副会長	椎根 保則	料理指導	福島県
農林水産省 料理マスターズ	奥田 政行	地産地消・除染	山形県
女子栄養大学	長田 信一郎	放射線	福島県
永和学園日本調理技術専門学校	鹿野 正道	事務局	福島県

(2) 分科会の構成(設置は任意)

組織名	代表者	役割等	都道府県

(3) 事業実施協力専修学校・企業・団体等

組織名	代表者	役割等	都道府県
郡山市	市長 原 正夫	広報・行政	福島県
福島県農業短期大学校同窓会	同窓会長 小沢 充博	農業研究・農業指導	福島県
全日本司厨士協会福島県本部	会長 山際 博美	料理研究・料理指導	福島県
会津白河高原vege倶楽部	チーム代表 須藤 愛美	農業指導	福島県
アルケッチャーノ	オーナーシェフ 奥田 政行	地産地消・販売指導	山形県
福島県県中農林事務所企画部地域農林企画課	主任主査 佐藤 洋司	広報・行政	福島県
福島県中小企業団体中央会	6次化支援員 金成 依美	広報	福島県
福島県中小企業団体中央会	6次化支援員 渡邊 啓彰	広報	福島県

(4)事業の推進体制(図示)

協議会(8名)

事業実施協力企業団体
(7件)