

④9 アフターコロナを見据えた食と農の流通・ブランド研究会

《習得を目指すスキル》

- ◆農水産食品の最近のトレンド情勢・アフターコロナで変わりゆく流通への対応
- ◆農水産食品の地場特産品のブランド力向上
- ◆地域産品の売込 PRや販路拡大へのヒント（インバウンド・輸出の基礎を含む）
- ◆地域の強みを生かした生産者や事業者の支援の在り方
- ◆行政としてのサポート手法、施策への活かし方

**対象者：研究会の内容に興味がある関係部署（農林水産、商工流通部門等）
及び意欲ある職員**

定 員：20名程度（各自治体から1名以上の参加を予定）

※ 申込締切日 令和4年5月10日（火）

	日時	内容	会場
第1回	5月	「農水産品・食品ブランド力向上研修」 グループディスカッションを適宜行いながら、 ○農水産食品の最近のトレンド情勢・農水産流通の概況 ○コロナ禍で何が起こっていたのか。 ○地元産品のブランドとは？今最低限必要な食品分野の基礎知識	佐賀県市 町会館
第2回	7月	「行政職員としての支援を考える」 グループディスカッションを適宜行いながら、 ○ブランディングを通じた販路開拓PRとは？ ○アフターコロナに向けた変わりゆく流通への対応 ○県外の自治体や事業者による 農水産・食品のブランド化・流通改善の優良事例分析 ～事例から見るプロジェクト策定のコツと仕掛けのヒント	佐賀県市 町会館
第3回	10月	「都内トップ著名料理人による素晴らしい地方食材の世界を知るワークショップ」 ○トークセッション：トップ料理人「金丸友徳氏」の視点から 価値の高い付加価値、ブランド食材とは？佐賀産品の活かし方、サンプル例 をもとに事例紹介など（参加者から聞きたいこと何でもお答えします） ○トップ料理人に地場産品サンプルをPRしながら個別具体的なケースを体感 市町の特産品に対する品評アドバイス・調理・PR方法を学ぶ ○希望自治体には担当職員同席で地元の事業者を個別アドバイス訪問	佐賀県市 町会館
第4回	11月頃	「研究会全体レビュー」 ○これまでの学びを施策にどう活かすか。 ○今後の取組プランを各々発表・アドバイス	佐賀県市 町会館

講師 江口慎一氏より一言

農水産品・食品のトレンド情勢、産品の付加価値化・差別化（ブランディング）、及び支援対象である生産事業者の現場ニーズの多様化・高度化などを学びます。また、コロナ禍において農水産・食品流通が荒波の中にある今、地元の経営資源をどのように活用していくのか、また行政としてどのようなサポート等が出来るのかということ、参考となる自治体等の取り組みや具体的な事例研究の紹介、さらにトップ料理人による指導を通じて、ディスカッションを交えながら考察していきます。

地元のことを一番ご存じであるからこそ出来る市町ならではの、市町にしかできない顔の見える地域活性化が「地場産業支援」であり、まさに自治体職員としての醍醐味があります。参加者の皆様にとって、現場や生産事業者さんを通じて目に見えるやりがいや喜びを得られるような研究会にしたいと思います。