


④9 食と農のブランド向上研究会

《習得を目指すスキル》

- ◆ 農水産食品の最近のトレンド情勢
- ◆ 農水産食品の地場特産品のブランド力向上
- ◆ 地域産品の売り込みPRや販路拡大へのヒント
- ◆ 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の職員
定員:20名程度(各自治体から1名以上の参加を予定)

	日時	内容	会場
第1回	5月26日 (水)14:00 ~16:00	「農水産品・食品ブランド力向上研修」 ○農水産食品のトレンド情勢(with/afterコロナ含む) ○ブランドとは?今最低限必要な食品分野の基礎知識 ○県外の自治体や事業者による農水産・職員のブランド化の有料事例分析 ~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	佐賀県自治会館 4階大会議室
第2回	7月19日 (月)13:30 ~16:00	「著名料理人による外食レストランの世界を知るワークショップ」 ○トークセッション:トップシェフの視点から 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など トップシェフに地場産品をPRしてみる(仮想売込) ○テストキッチン:トップシェフによる調理実践デモ 市町の特産品に対する試食品評アドバイス・調理・PR方法を体感する	未定
		第2回 築地ボンマルシェ料理長 薄 公章氏 政財界人、著名文化人等を常連客とし、メディアにも数々登場する、東京でも有数な高級イタリア料理店。日本の地域産品を活用したイタリアンを提供する等、地域活性化にも精力的に活動しており、過去には「玄海町フェア」や「唐津市フェア」も開催。	
第3回	9月29日 (水)14:00 ~16:00	「行政職員としての支援を考える」 ○ブランディングを通じた販路開拓PRとは? ○佐賀の地域産品をどのように生かすのか?どのように支援するのか?を	佐賀県市町会館 3階大会議室
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	佐賀県市町会館

講師 江口慎一氏より一言

農水産品・食品の最近のトレンド情勢(with/afterコロナ含む)、産品の付加価値化・差別化(ブランディング)、支援対象である生産事業者の現場ニーズの多様化・高度化などを学びつつ、参考となる自治体等の取り組み、具体的な事例研究を通じて、今ある地元の経営資源でどのように取り組むのか、行政として必要なサポート手法等について、座学やディスカッションを通じて考察します。

地元のことを一番近くでご存じであるからこそ、市町ならではの、市町にしかできない地域活性化、顔の見える地場産業支援があります。まさに自治体職員としての醍醐味であり、参加者の皆様も現場や生産事業者さんを通じた目に見えるやりがい、うまくいった時の喜びを得られるような研究会にしたいと思っております。

