



紀の川市6次産業化実践スクール開講中(計4回) 市内の16農業者等が新たなビジネスアイデアに挑戦中！



紀の川市内の農業者等が、6次産業化の取り組み方・始め方を実践的に学び、ビジネスとしての成功の確率を高めることを目的とした6次産業化実践スクールを開講しています。

本スクールは、講義とワークショップを同時に行うことで、商品開発・ビジネスモデル創出に役立つ考え方を論理的に学ぶことのできる内容となっています。

計4回実施されるスクールも2回が終了。今後は、年が明けてから、第3回「実践者フィールドワーク」、第4回「ビジネスプランの作成」を残すのみとなりました。春から具体的に動き出しそうなビジネスアイデアも出て来ていますので、ぜひ見学にお越しください。当日の取材、後日の取材も可能です。紀の川市から生まれる新たなビジネスアイデアやヒーロー生産者に興味をお持ちいただき取り上げていただけると幸いです。



第1回目開催の様子

<なぜやるのか>

紀の川市では全国各地と同じように、生産者の高齢化や耕作放棄地の増加が地域課題となっています。地域資源を次世代に残し、より良い市の未来を作っていくには、地域の価値を高める農産物ブランドが欠かせません。そのために、地域資源を持続可能な事業とし、実現性の高いビジネスプランを作っていける人材を育てていくことに取り組んでいます。

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農林振興課

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

【開催概要】

■名 称:令和元年度 紀の川市 6次産業化スクール

■日程・場所: 1回目(済み) 12月13日(金) 紀の川市役所本庁 4階 401会議室

「商品企画ワークショップ」

2回目(済み) 12月20日(金) 紀の川市打田生涯学習センター 視聴覚室 1・2

「企画磨き上げワークショップ」

3回目 令和2年1月17日(金) カフェ「KAMOGO(カモゴウ)」

「実践者フィールドワーク」

4回目 2月5日(水) 紀の川市打田生涯学習センター 視聴覚室 1・2

「ビジネスプランの作成」

■主 催:紀の川市

■運 営:株式会社 MISO SOUP

<1回目を終えて、具体的なビジネスアイデア>

1回目には商品企画に関する講義とワークショップを行いました。参加者同士の交流から始まり、最後には「果物とハーブを組み合わせた商品を作りたい」「キッチンカーで若者に果物を届けたい」などビジネスアイデアの種となる意見が発表されました。

- ・果物×体験
- ・柿の消臭効果を活かした商品
- ・自宅で楽しめる料理体験キット 等

<株式会社 MISO SOUP>

株式会社 MISO SOUP は、6次産業化支援や地域産品プロデュース事業を行う会社です。課題を抱える1次生産事業者の相談を受け、地域資源を活かした持続可能なビジネスづくりを支援します。事業策定から商品開発・販促物デザイン・販促活動まで一貫して提供しており、全国で活動しています。

<https://www.misosoup.co.jp/>

代表プロフィール

北川智博 高知県出身、中央大学総合政策学部卒業後、ITベンチャー企業で新規事業開発を統括し東証マザーズ上場を経験。退職後、地域産品をプロデュースする株式会社 MISO SOUP を起業。また、地域全体をプロデュースする地域商社「瀬戸内うどんカンパニー」CUO に就任。築140年の酒蔵を地元農家たちとリノベーションし、商品開発・発信拠点の開発も行っている。



<3回目の実践者フィールドワークの訪問先(KAMOGO)について>

KAMOGO(カモゴ)は海南市にある直売所を併設したカフェです。2019年3月にオープンしたばかりで、運営はみかん農家らで立ち上げた加茂川協議会が行っています。協議会代表の大谷さんは地域資源を活かしたグラノーラやドライフルーツを製造販売するブランド「FROM FARM」の代表や、みかん農家の収穫作業を助ける援農者を募る活動もしています。

3回目のフィールドワークではKAMOGOを訪れ、大谷さんが立ち上げた経緯やプロセスから自社のビジネスプランに活かせるポイントを見つけます。



FromFarm のグラノーラ



カフェ KAMOGO