

2018年10月26日

直売所の学校2018のご案内

会員各位

時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、全国直売所研究会では、会員限定となりますが、下記の要領で「直売所の学校2018」を開催いたします。直売所研究会の会員とゲスト講師が中心となり、実践現場でのセミナーとなります。また、費用も実費程度でご参加可能です。ぜひ、ご参加くださるようお願い申し上げます。

《 趣 旨～次世代の人材をこの手で育てる 》

全国を見渡せば、農産物直売所の売上は依然として右肩上がり。1兆円産業とも言われています。日本の農家の半分近くが、何らかの形で直売所を利用しているのではないのでしょうか。生産者が価格形成に関与するには直売所しかない、という認識が農家に浸透した、といえましょう。

一方、農家というステークホルダーを数多く抱えている直売所の運営は簡単ではありません。恒常的な高齢化、担い手不足などの不安を抱えながら、店舗の顔である農産物の品揃えや品質は、農家個人の仕事に依存しているのです。

また、既存の流通に疑問を持っているのは生産者ばかりではありません。消費者も新鮮・安全・安価な商品だけでなく学びや買い物の楽しみを直売所に求めています。交流活動や手作り農産加工品、飲食の提供もほかでは真似できない差別化の重要な要素です。

すなわち、毎日生産者と消費者に接する直売所の店長や従業員には、直売所の目的や理念の理解とともに、それを消費者に伝え、信頼を深める力が求められます。出荷する楽しみ、買い物する楽しみは、直売所の繁栄に直接結びつき、それは経営そのものである、ともいえます。

出荷者・消費者と喜びも悲しみも共有できる人材をお互いの経験と知恵で育てよう。そんな思いで全国直売所研究会は「直売所の学校」を開催します。

《 主 催 》

全国直売所研究会 164-0001 東京都中野区中野5-33-9

電話：03-5913-2627 FAX：03-5913-2628 メール：venet@nifty.com

会長： 山口 成美（有）シュシュ 長崎県

副会長：三浦 俊荘（有）清川ふるさと物産館 大分県 清田 雅人（株）せいだ 新潟県

役員： 張谷 和弘（星の郷青空市（株）岡山県）、澤川 宏一（株）産直めぐり 山形県）、野田 正史（株）プラス 和歌山県）、長谷川久雄（株）みずほ 茨城県）、吉田 修（三重県）、鎌田 定宗（茨城県）、瀬上恭寛（株）村の駅 静岡県

事務局：青木隆夫 中村節子 *ご質問等は携帯：090-1117-9192（青木）もしくはメールで

2018年10月26日

直売所の学校2018 テーマ「実践！直売所の6次産業化」

全国直売所研究会

会長 山口成美

164-0001 中野区中野5-33-9

会員各位

時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、直売所の学校2018を下記の要領で開催いたします。経験豊富な会員とゲスト講師が中心となり、実践に即した役立つセミナーを企画しております。ふるってご参加くださるようお願い申し上げます。

今回は、会員であるホシザキ北関東㈱の全面的協力を得て、テストキッチンを利用しながらの実践形式のセミナーとなります。人数制限はありますが、非会員も受け付けるオープンスクールでの実施です。お知り合いにぜひお声をかけてください。

開催日時 平成30年12月10日（月）～11日（火）

開催場所 ホシザキ北関東株式会社 テストキッチン
〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町3-36
電話: 048-660-2311 FAX: 048-654-0500
アクセス

JR：大宮駅から川越線のりかえ日進駅から徒歩12分

タクシー：大宮駅から3.5km12分

自家用車：駐車場のご用意はあります。事前にご連絡ください。

テーマ 実践！直売所の6次産業化～最新機器を使った手作り惣菜、レトルト食品づくり

日程

12月10日（月）

13:00～ 受付

13:20～13:30 開会及びオリエンテーション

13:30～15:00 講義1 最新厨房機器と6次化における衛生管理

15:15～17:00 講義2 スチコンを活用したパン作りの実践

（ホテルに移動）

18:00～20:00 大宮市内にて交流会

【宿泊するホテルは各自でご予約ください。】

12月11日（火）

09:30～12:00 講義3 儲かる6次産業化。総菜・レトルト加工の実際

山際食彩工房代表 山際博美先生先生

12:00～13:30 昼食とまとめ

事務局 青木隆夫

費用（1名当り）

会員：10,000円 非会員：12,000円

（交流会費、昼食費を含みます。宿泊交通費は各自でご負担ください。）

募集人数 20名

【講師紹介】

山際食彩工房 代表 山際博美先生

6次産業化の基本である、地元農産物を使った美味しい農産加工品、美味しい料理のノウハウを福島県内はもちろん全国で指導する。ホテルの料理長の長い経験を活かした、農と食を結びつける心と技は、数多くの直売所、農業関係者の間で高い評価を得ている。特に、最近では、地元野菜を利用したレトルトスープ、カレーの企画開発、および小ロットでの受託製造も手掛けている。



主な経歴：

昭和 62 年 (株) ヴィライナワシロ入社
平成 01 年 ヴィライナワシロ料理長
平成 19 年 仏料理最高の名誉
ディシプル・オーギュスト・エスコフィエの称号授与
平成 20 年 農林水産省地産地消の仕事人認定
平成 23 年 農林水産省地域活性化支援事業アドバイザー
平成 23 年 株式会社山際食彩工房立ち上げ
平成 24 年 ボランティアプランナー (農林水産省)

主な役職：

全日本司厨士協会関東総合地方本部福島県本会長・教育指導部長
福島県調理師会理事、会津調理師会副会長、スローフード連絡協議会幹事
アカデミー・ユニヴェルセル・デュ・カスレ日本支部会員
ディシプル・オーギュスト・エスコフィエ、エスコフィエ協会日本支部会員
あいづこだわり食材普及推進協議会会長
会津食育推進協議会副会長
技能五輪福島県強化委員
日本カルチャーセンター認定食育指導士
クラブワールド会員、アカデミー・ユニヴェルセル・デュ・カスレ日本支部会員
福島県ふるさと産品アドバイザー
新調理技術協議会会員、エスコフィエ協会日本支部会員
会津食育推進協議会 副会長
全国給食メニューコンテスト審査委員

