



====* もくじ *====

【6次化創業塾関係】

- ① 「ふくしま6次化創業塾」
【応募〆切：9月10日（月）16:00、入塾：10/4】
- ② 「ふくしま6次化創業塾」特別公開講座
農業と食のビジネス ～これからは地方にチャンスあり～
【申込〆切：9月27日（木）16:00、開催：10/4】

【出展】

- ③ “日本の食品”輸出EXPO
【申込〆切：8月15日（水）、開催：10/10～12】

【セミナー】

- ④ 「意匠・商標・著作権の概要と留意点」
福島県ハイテクプラザ知財セミナー
【申込〆切：8月17日（金）、開催：8/28・会津若松技術支援センター】

【加工技術研修】

- ⑤ ～色、風味良く仕上がっていますか～
「県産果実を利用したコンポート加工と新調理法の紹介」
【申込〆切：8月30日（木）15:00、開催：9/4】

【補助金】

- ⑥ 福島県女性・若者向け創業補助金
【申込〆切：8月20日（月）（消印有効）】

【表彰関係】

- ⑦ 平成30年度地産地消優良活動等表彰
【応募〆切：8月24日（金）】
- ⑧ フード・アクション・ニッポン アワード2018
【応募〆切：8月31日（金）】

====*====

.....

① 「ふくしま6次化創業塾」

本年度も、福島県では、県産の農林水産資源を活用した付加価値の高い商品開発やマーケティング等を学ぶ「ふくしま6次化創業塾」を開催します。

今年で9年目を迎える本塾は、延べ447名の卒塾生を輩出し、6次化に取り組みたい、6次化をもっと学びたい、6次化の仲間をつくりたいなど、多様なニーズに応えてきたところです。

6次化基礎コース、6次化実践コース、6次化支援スタッフコースのほか、実践者による事例紹介や先進事例視察など、魅力的な内容が満載となっておりますので、ぜひ、募集パンフレットを御覧いただき、募集パンフレットの塾生応募用紙に必要事項を記載の上【平成30年9月10日（月曜日）16時00分】までにFax、E-mailまたは郵送にてお申し込み下さい。

記

1 コース概要

○ 6次化基礎コース 定員20名

これから6次化を始めたい、一緒に取り組む仲間づくりをしたいと考えている方などのためのコース。6次化に関する基本的な知識を身につける。

○ 6次化実践コース 定員20名

実際に起業して6次化を始めたい、現在の事業をもっとブラッシュアップしたいと考えている方などのためのコース。6次化を実践するにあたって必要とされる実務知識を習得する。

○ 6次化支援スタッフコース（経営マネジメント） 定員20名

農家や事業者に対して6次化に関する指導やニーズマッチング、支援等を行うために必要な6次化関連の知識・手法を身につけたいと考えている方などのためのコース。（国の認定資格の食の6次産業化プロデューサー（支援スタッフコース）レベル3の受験資格取得が可能）

2 受講料

無料

3 コース共通応募条件

- ・18歳以上の福島県民または福島県内企業に勤務若しくは県内で自営する社会人であること。
- ・電子メールでの書類のやりとりがあるため、E-mailアドレス（携帯不可）を持っていること。
- ・原則として、全日程の受講が可能であること。
- ・本事業への参加について雇用主等の理解が得られていること。

4 応募方法

塾生応募用紙に必要事項を記載の上、平成30年9月10日（月曜日）16時00分までにFax、E-mailまたは郵送にてお申し込み下さい。（先着順）

5 お問い合わせ・お申し込み先

ふくしま6次化創業塾 事務局

〒960-8057 福島県福島市笹木野字北中谷地45番13号

Tel : 024-563-6230

Fax : 024-572-4911

E-mail : 6jika@life-role.jp

受付時間 : 10時00分～16時00分(土・日・祝日を除く) 担当 : 阿部・大橋

6 募集パンフレットの塾生応募用紙

下記URLから入手していただくか、県会津若松/南会津合同庁舎、各農業普及所、市町村6次化担当窓口でも配布しております。

<http://www.6jika.com/news/n1/8676.html>

.....

② 「ふくしま6次化創業塾」特別公開講座

1 日時・場所

平成30年10月4日(木) 13時15分～14時45分

杉妻会館4階大会議室牡丹(住所:福島市杉妻町3-45)

2 内容

演題:農業と食のビジネス～これからは地方にチャンスあり～

講師:農業ジャーナリスト・新潟食料農業大学非常勤講師 青山 浩子氏

3 参加費

無料

4 定員

80名

5 申込方法

募集チラシの参加申込書に必要事項を記載の上、平成30年9月27日(木)16時までに上記事務局へFAX、E-mailまたは郵送にてお申込み下さい。

6 募集チラシ・参加申込書

<http://www.6jika.com/news/8689.html>

.....

③ “日本の食品”輸出EXPO

県産品の風評払拭を目指し、海外販路の回復及び開拓を支援するため、大型食品展示会である“日本の食品”輸出EXPOに福島県ブースを出展し、県内事業者の商談を支援します。

記

- 1 開催日時
平成30年10月10日(水)～12日(金) 10:00～18:00
- 2 開催会場
幕張メッセ 9～11ホール
- 3 参加費
10,000円
- 4 出展申込期限
平成30年8月15日(水)
- 5 問い合わせ先
(株)博展 “日本の食品”輸出EXPO福島県ブース事務局
TEL:03-4577-8662
- 6 申請様式等ダウンロード
<http://www.6jika.com/news/8703.html>

.....

④「意匠・商標・著作権の概要と留意点」
福島県ハイテクプラザ知財セミナー

福島県では、デザイン指向のものづくり企業支援を行い、ハイテクプラザにおいても様々な設備を導入して試作支援を実施しております。

そこで、商品デザイン等を保護するための知的財産権についてセミナーを開催いたしますので、ぜひご参加ください。

記

- 1 日時:平成30年8月28日(火)13:15より
- 2 場所:福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
- 3 内容:「意匠・商標・著作権の概要と留意点」
- 4 講師:Markstone 知的財産事務所 弁理士 中村祥二氏
- 5 参加費:無料
- 6 定員:30名
- 7 申込先:福島県ハイテクプラザ産学連携科 渡邊まで
添付の参加申込書にてお申し込みください。
- 8 締切:平成30年8月17日(金)
- 9 その他:セミナー終了後に相談会を実施します

.....

⑤ ～色、風味良く仕上がっていますか～
「県産果実を利用したコンポート加工と新調理法の紹介」

鮮やかな色を残し食感の良い果実のコンポートに加工するためには、酸化や酵素による褐変を抑え、加工後はすみやかに冷却することが大切です。また、上手にコンポートに加工できれば収穫期以外にも生の食感を生かした新たな加工品の商品化にもつながります。本研修では、果実の褐変防止などのポイントを学びます。

さらに、果実の風味を残し、速やかに味を含浸させる調理ができる「減圧加熱調理器」の活用方法について紹介します。

記

1 日時

平成30年9月4日（火） 13:00～16:00

2 研修場所

福島県農産加工技術センター うつくしまアグリ工房開発室
場所：農業総合センター農業短期大学校（矢吹町一本木446-1）

3 内容

- 果実のコンポート加工について
- 「減圧加熱調理器」の実演デモ

4 受講対象者

6次化に取り組む生産者、加工業者（果樹生産者優先）
※なお、会場の都合により一団場で複数の申し込みがあった場合、追って参加人数を調整させていただく場合がありますのでご了承ください。

5 募集定員：30名

6 申込方法

申込書に必要事項を記入し、県産品加工支援センターまでファックスまたはE-mailによりお申し込み下さい。

○ FAX 番号：0242-39-0335（担当：堀越、高橋）

○ E-mail: fpppsc@pref.fukushima.lg.jp

7 申込締め切り：平成30年8月30日（木）15:00まで

8 参加費：無料

9 主催及び問い合わせ先

福島県県産品加工支援センター（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内）
問い合わせ先：企画支援チーム 堀越、高橋
TEL 0242-39-2974

.....

⑥ 福島県女性・若者向け創業補助金

福島県では、豊かな感性を持つ女性や、福島県の将来を支える若者の起業を支援し、持続的な経済活動を創出することを目的として、新たに創業する者の事業計画を募集し、優秀な事業計画を提出した者に対して補助を行います。

下記記載の内容にて公募を実施いたしますので、この機会にぜひご活用ください。

記

1 補助対象者

福島県内に住む女性又は若者で、平成30年4月1日以降に新たに創業する者
※若者とは、昭和53年4月1日以降に生まれた者を指す。

2 補助額

上限額 100万円

補助率 補助対象経費の2/3

3 応募締切

平成30年8月20日(月)(消印有効)

今年度は補助上限額が100万円となりましたが、採択枠(予定)が20者と、
去年までの2倍になっております。

応募要件等について、詳しくはこちらをご覧ください。

<http://www.utsukushima.net/modules/invitation/article.php?storyid=882>

.....

⑦ 平成30年度地産地消優良活動等表彰

農林水産省及び全国地産地消推進協議会が主催する本表彰は、全国の創意工夫のある
様々な地産地消や国産農林水産物・食品の消費拡大を推進する団体・企業や個人を募集
し、優れた取組を表彰するものです。

詳細は下記リンクでご確認ください。

「地産地消等優良活動表彰」専用サイト

⇒https://e-toroku.jp/chisan_chisho2018/

.....

⑧ フード・アクション・ニッポン アワード 2018

「フード・アクション・ニッポン アワード」は、国産農林水産物の消費拡大に寄与
する事業者・団体等の優れた取組や産品を表彰し、全国に発信することにより、事業者・
団体による更なる取り組みを促進することを目的として平成21年度に創設した表彰制
度です。

平成28年度からコンテスト形式になり、今年度も引き続き大手百貨店、流通、外食
事業者等が審査委員となり、地域の農林水産物や食文化を活かした魅力的な産品を発掘
し、各社の販路を通じて消費者に届けていきます。また、今年度は和食文化のユネスコ
無形文化遺産の登録5周年であることから、子ども達・忙しい子育て世代に、身近・手

軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことで、和食文化の保護・継承につなげていくための「Let's! 和ごはんプロジェクト」の趣旨に沿った産品を「特別賞」として選定します。どうぞ奮って「フード・アクション・ニッポン アワード 2018」に御応募ください。

(ホームページアドレス)

<http://syokuryo.jp/award/>

問い合わせ先

【フード・アクション・ニッポン アワードについて】

フード・アクション・ニッポン アワード事務局

住所：〒104-0061

東京都中央区銀座 2-12-4-901

TEL：03-6264-0502 FAX：03-6228-6103

Mail：fan_award@syokuryo.jp

(受付時間：平日 9:30 ～ 17:30 ※土日祝、年末年始休業を除く)

.....

*****あいづ“まるごと”ネット*****

あいづ“まるごと”ネット事務局

メール：aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp

〒965-8501 会津若松市追手町 7-5 会津若松合同庁舎内

【会津農林事務所 企画部 TEL 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389】

【会津地方振興局 企画商工部 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228】

〒965-0004 南会津郡南会津町田島字小屋甲 4277-1 南会津合同庁舎内

【南会津農林事務所 企画部 TEL 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256】

【南会津地方振興局 企画商工部 TEL 0241-62-5207 FAX 0241-62-5209】

無料

知財セミナー

2018年 8月28日(火)

13:15から (相談会は15:00より)

意匠・商標・著作権の概要と留意点

商品デザイン等を保護するための知的財産権(意匠、商標、著作権)についてセミナーを開催いたします。

また、セミナー終了後に相談会を実施いたしますので、商品開発を検討している事業者の方やデザインを提供される方々はぜひご参加ください。

受付 12:45から

場所 福島県ハイテクプラザ 会津若松技術支援センター
(会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原88番1)

※お車でお越しの際は、道路を挟んだ東側に駐車場があります。

定員 30名 (相談会は8組程度)

申込先 福島県ハイテクプラザ産学連携科 渡邊(電話 024-959-1741) まで

FAXまたはe-mailでお申し込みください

FAX 024-959-1761 e-mail hightech-renkei@pref.fukushima.lg.jp

締切 平成30年8月17日(金)まで

相談会は15分程度／一組で実施いたします。(順番は先着順といたしますのでご了承ください。)

講師

Markstone知的財産事務所
弁理士 中村 祥二 氏

2010年 弁理士登録 第16921号
特定侵害訴訟代理資格

専門分野
商標・意匠・著作権法・係争

平成30年度 知財セミナー 参加申込書

企業(団体)名			
e-mail(代表者)			
電話		相談会を希望する場合は○を記入	
相談内容	希望者は相談内容を簡単に記入してください		
参加者	氏名	氏名	

FAX 番号：0242-39-0335 (担当：堀越、高橋)

E-mail: fpppsc@pref.fukushima.lg.jp

平成30年度第3回技術で支える加工支援事業研修
～色、風味良く仕上がっていますか～
「県産果実を利用したコンポート加工と新調理法の紹介」

申込書

下記のとおり申込みます。

平成 年 月 日

所 属 (団体、加工団体名等)	氏 名	備 考 (生産者、加工業の区分)

申込者へ研修内容の変更や緊急の際にご連絡しますので必ずご記入願います。

連絡先	電話番号	FAX 番号もしくは E-mail アドレス

今回の研修に関する連絡事項、聞いてみたい質問がございましたら予めご記入ください。

※ご記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。