

### フードバレーとかち人材育成事業

藤倉 雄司

帯広畜産大学では、社会人を対象とした人材育成事業を文部科学省の科学技術戦略推進費のプログラム「地域再生人材創出拠点の形成」の支援を受け、「十勝アグリバイオ産業創出のための人材育成事業」として2007年から2011年までの5年間実施しました。現在は、この後継事業として帯広市との共同により「フードバレーとかち人材育成事業」を2012年から実施していますので、その内容をご紹介します。

#### プログラムを実施した背景

帯広市をはじめ北海道十勝管内の町村は、豊富な土地資源と自然環境を生かし、規模拡大や基盤整備を進めながら畑作・酪農を中心に大規模農業経営を展開し、我が国における食料基地として重要な役割を担っています。一方で、農業産出物の大部分は未加工のまま原材料素材として移出・輸出されており、食品加工による、高付加価値化が望まれています。そこで、十勝管内で生産される農畜産物やバイオマスなどの地域資源の有効活用を意欲をもつ社会人向けの人材育成事業を実施することになりました。

フードバレーとかち人材育成事業では、“チャレンジ精神等を持って、企業経営、異業種参入、起業化、地域の経済発展に寄与する『リーダー・シップ』を発揮する人材を育成する！”ことを目指し、次の三つのコースを実施しています。

#### アグリフードビジネスプランコース

このコースは、食品産業や環境分野で起業をする方や企業内で新事業の立上げを担う方を対象としています。十勝地方の農畜産業の概論や産業構造の特徴などについて学んだ後、新事業の展開に重要な企業家のあり方や、ビジネスモデルを作成するにあたって必要となるマーケティングの基礎などについて学びます。さらに、事業展開に必要な、プロジェクトの立案および運営手法、マーケティングリサーチの手法、コミュニケーション能力の向上手法などについて学びます。

#### 食品安全管理コース

このコースは、安全な食品製造を担保することを目的

として、食品有害微生物講習と食品衛生講習から構成されています。受講対象者は、食品製造業で自主検査などを行っている企業の社員や、6次産業化のための食品加工にチャレンジする農業者です。食品有害微生物講習では、初級・中級・上級の3段階のレベルがあり、基本から順に学び、より高度なスキルアップができるようになっています。講習では、食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生の基礎知識として、食品衛生検査の目的と意義、微生物取扱い上の留意点、食品衛生検査として一般生菌数、大腸菌群および大腸菌の推定試験、さらにサルモネラ菌、大腸菌、O157などの食中毒発生例の多い病原菌の検出法および菌の培養結果の判定などについて学びます。食品衛生講習は、HACCPなどの食品安全マネジメントシステムの導入を検討している企業、またはすでに取り組みを始めている企業を想定し、入門編では、一般衛生管理を中心とした食品製造時の安全確保に必要な前提条件プログラムについて、応用編では、HACCP認証取得のシミュレーションを通じてその導入および手順を学びます。

#### 循環型経営コース

このコースは今年度から新設されたもので、農業者や農協職員などを対象に、環境に配慮した循環型農畜産業経営に関する知識の習得を目的とするもので、畜産廃棄物系バイオマスの利活用に必要な知識や取り組み事例を紹介いたします。

こうした社会人人材育成事業に、約120名の社会人が研修を修了し、十勝管内の食品加工業者を中心に活躍しています。また、北海道内の北見工業大学、東京農業大学、北海道大学でも、食産業に関する社会人人材育成事業が実施されており、毎年これらの大学と合同セミナーを開催し、各地域との交流を進めています。今後は、人材育成事業プログラムのさらなる充実を図るとともに、修了生へのフォローアップを行い、地域産業の活性化に貢献したいと考えております。



人材育成事業の講義の様子