

開講期間 令和5年6月～12月

主催：富山県

令和5年度農村女性スキルアップ講座開講のお知らせ

意欲ある農村女性の受講生を募集！

県では、標記講座を開講して女性の技術や知識を活かした起業活動を支援しています。生産した農産物や施設等を活用して起業してみたい、また、起業活動に取り組んでみたものの課題や悩みを抱えている等、意欲的な農村女性の「学びたい！」をお手伝いし、同じ悩みや夢を持った皆さんのネットワークづくりを進めます。

共通講座5回(座学・視察)
* 全員が受講します



起業に必要な基礎知識の習得

- 起業への心構えから商品開発のポイントなどの座学
- 先進地視察
- 商品の製造販売に関して必要な許可等について

専門講座(実技・座学 全5回) *3講座以上選択ください

- **保存技術**
加工技術や食材・加工品の保存、包装等について学びます
- **メニュー開発**
季節の野菜、果物を使ったスイーツや仕出し弁当、農家レストラン・カフェのメニュー作りから運営まで、幅広く学習します
- **販売促進**
試作等の製造経験に基づく原価計算やホームページ作成など、実際に商品を販売することを想定した演習です



実技研修による専門技術の習得

- **募集定員** 20名 (定員を超えた場合はお断りすることがありますのでご了承ください)
- **受講資格** 女性起業組織のリーダーや起業活動を志す女性農業者等
- **受講料** 3,000円 (視察、実技研修には、別途実費相当額を徴収します)
- **申込方法** 県 HP、問合せ先にある受講申込書に必要事項をご記入のうえ、FAX 又は郵送で、お住いの地域を所管する各農林振興センター担い手支援課経営支援班までお送りください
※受講期間中及び受講後は、県農林振興センターが経営改善をフォローアップします

一部会場❤️で託児サービスを行います

□ **申込み** お住いの地域を所管する各農林振興センター

□ **問合せ先**

市町村	農林振興センター	申込み窓口(担い手支援課経営支援班)
魚津市・黒部市・入善町・朝日町	新川農林振興センター	〒938-0801 黒部市荻生 3200 (Tel.0765-52-0268/FAX 52-3115)
富山市・滑川市・上市町・立山町・舟橋村	富山農林振興センター	〒930-0088 富山市諏訪川原 1-3-22 (Tel.076-444-4521/FAX 444-4516)
高岡市・氷見市・小矢部市・射水市	高岡農林振興センター	〒933-0806 高岡市赤祖父 211 高岡総合庁舎 (Tel.0766-26-8474/FAX 26-8475)
砺波市・南砺市	砺波農林振興センター	〒939-1386 砺波市幸町 1-7 砺波総合庁舎 (Tel.0763-32-8111/FAX 32-8139)

富山県農村振興課 農村活性化係

TEL 076-444-3381/FAX 444-4427

□ **申込締切**

令和5年6月7日(水)

令和5年度農村女性スキルアップ講座 年間計画

	日 時	テーマ	内容及び講師		
共通講座 ※3・5はいずれかを選択	1	6月15日(木) 13:30~16:30	開講式 起業するための準備と心構え	好きを仕事に！あなたらしさを活かしたプチ起業 講師：株式会社ジーアンドエス 代表取締役社長 萩原 扶未子 氏	702 県民会館
	2	6月30日(金) 13:30~16:30	食品加工・衛生・包装資材の基礎	食品製造の基礎 講師：県食品研究所 講師：(株)スパック	大会議室 食品研究所
	3	7月11日(火) 13:00~17:30	<先進地視察①> 県西部	女性起業の先進的な取組み 田悟農産：餅、笹寿し、にしん糍漬け加工 果味心庵長者：果実パフェ・大福、団子カフェ	砺波市 小矢部市
	4	8月30日(水) 13:30~16:30	商品開発の基本	ひとの心を動かすマーケティングのポイント 講師：マンディーネ 代表 松蔵 高子 氏 営業許可・届出 講師：県生活衛生課	612 県民会館
	5	10月16日(月) 13:00~17:30	<先進地視察②> 県東部	女性起業の先進的な取組み ベリーズ工房黒部：ベリー類果実ジャム、ドライ加工 中島果樹園：梨・リンゴ体験果樹園とカフェ	魚津市 黒部市
	6	12月5日(火) 13:30~16:30	商品開発事例紹介 閉講式	バイヤーの目に留まる地域の逸品とは！ 講師：富山県アンテナショップ ととやま 営業部バイヤー 小島 尚子 氏 夢を語るトークセッション 県内先進女性起業家	701 県民会館
専門講座 ※3つ以上選択	1	8月3日(木) 13:30~16:30	献立・弁当の基本 テイクアウト衛生管理	講師：(有)食のコンサルタント ブーケ 代表取締役 大畑 洋子 氏	サンフォルテ
	2	9月29日(金) 13:30~16:30	夏秋果実を使ったスイーツ	講師：スイーツプロデューサー 製菓講師 清水 祥子 氏	サンフォルテ
	3	10月27日(金) 13:30~16:30	原価計算と価格設定	価格で後悔しないために～1から学ぶ原価計算 講師：株式会社ジーアンドエス 代表取締役社長 萩原 扶未子 氏 講師：県農業技術課	612 県民会館
	4	11月9日(木) 9:30~12:30 13:30~16:30	新たな加工技術 殺菌方法等	実演：ホシザキ北信越(株)(ステコン・真空包装機など) 講師：県食品研究所	ホシザキ
	5	11月22日(水) 13:30~16:30	食品製造のための制度・法律	食品表示の基本 講師：県農産食品課 HACCPの基礎 講師：石川県予防医学協会	31B 防危研修室

「県民会館」 富山県民会館(富山市新総曲輪 4-18 TEL:076-432-3111)

「サンフォルテ」 富山県民共生センターサンフォルテ調理実習室(富山市湊入船町 6-7 TEL:076-432-4500)

「食品研究所」 富山県農林水産総合技術センター食品研究所(富山市吉岡 360 TEL:076-429-5400)

「ホシザキ」 ホシザキ北信越(株)テストキッチン(富山市黒瀬大屋割 124-4 TEL:076-491-3511)

「防危研修室」 富山県防災危機管理センター研修室(富山市新総曲輪 1 番 7 号) ※会場は3階です

☐合計6講座以上に出席し、「起業経営計画書」を提出した方に、「**修了証書**」を授与します