

食Pro段位を取得して地方創生・6次産業化のプロに！

国家戦略プロフェッショナル検定

オンライン開催

27期：食の6次産業化プロデューサー育成講座

前回受講された皆様！認定まで丁寧にサポート。食Pro段位を取得して全国で活躍中！



自宅や事務所等
全国どこからでも
参加出来る
オンライン開催

食Pro認定機関 <https://www.6ji-biz.org>

(社)食農共創プロデューサーズ

(社)地方創生サポート協会・栄え塾

☎ 090-4838-5126 鈴木 <http://www.sakaejuku.jp/>



食プロ事前セミナー & 講座説明会のご案内

どちらの回も同じです。都合の良い日時を選んで、
下記項目をご記入の上、メールにてお申込み下さい。
1月、2月、いずれの時間帯も同じ内容になります。

◆12月、オンライン無料セミナー&説明会

12月25日(木) 14:00～15:00 1800～19:00

12月27日(土) 17:00～18:00 19:00～20:00

◆1月オンライン無料セミナー&説明会

1月 15日(木) 14:00～15:00 19:00～20:00

1月 18日(日) 10:00～11:00 16:00～17:00



1. お名前
2. 電話番号
3. ご住所
4. 参加日時

◆ お申し込み

<http://www.sakaejuku.jp/>
info@sakaejuku.jp

(社) 地方創生サポート協会・栄え塾
鈴木:090-4838-5126



講師 鈴木栄治

(社)地方創生サポート協会

栄え塾 代表理事

セミナーテーマ

『食Pro』に求められる使命と役割

- ・地域振興に食プロ人材が求められる訳とは！
- ・課題と対策・・・事例で気づきとヒントを習得！
- ・農観・農福連携・6次産業化の取組ポイント！

食Pro認定機関

(社)食農共創

プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>

食の6次産業化プロデューサー段位制度とは

食Pro.は「食の6次産業化」分野の人材育成、キャリア・アップを支援する検定制度です。

6次産業化のさまざまな課題解決に取り組み、地域から新たな産業を創造し、地域に雇用を生み出す役割を担える人材で、「食の6次産業化プロデューサー」段位制度は平成24年度に内閣府の支援でスタートしました。

食Pro認定機関 ⇒ (一社) 食農共創プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>



6次産業化とは、農林漁業の1次産業者が加工などの2次産業、直売などの3次産業に進出して所得を拡大、または、1次産業、2次産業、3次産業が、地域資源を活用して地域に新たな産業を創造し、雇用を拡大し、地域を活性化させる農商工連携事業とあわせたものをいいます。

このような方に受講をお勧め！

6次産業化を推進したいが、資格も無く、食プロ講座で段位を得たいと思っている方！

この講座で実践知識を体系的に学びながら、食プロ段位を取得することができます！

6次産業化を深く学び新たな事業を考えている農業者や事業者！

地方創生、商品開発、販売先開拓支援専門家になりたい方！

6次産業化・農商工連携・観光振興事業の研修講師になりたい方！

補助金申請、行政、支援機関の相談員・アドバイザーの方！

6次産業化プランナー、エグゼクティブプランナーを目指す方！



詳細は

<http://www.sakaejuku.jp/>
一般社団法人地方創生
サポート協会・栄え塾

お申し込み/問合わせ:
info@sakaejuku.jp

鈴木:090-4838-5126

食の6次産業化プロデューサー段位制度とは

食Pro認定機関

(社)食農共創プロデューサーズ

<https://www.6ji-biz.org>

食Pro講座実施

(社)地方創生サポート協会・栄え塾

<http://www.sakaejuku.jp/>



こんなメリットが！ 国家戦略プロフェッショナル検定・食Pro段位



- 今回の講座でレベル1・レベル2・レベル3は全て受講完了
- 認定されると6次産業・地域プランナーへの道が広がる
- 認定者は食Pro事務局HPに名前が掲載され紹介される
- 段位認定書とロゴを履歴書・名刺などに 使用できる
- 受講者同士、食Pro仲間の人脈ネットワークが広がる
- 栄え塾会員になり、共に活動するチャンスがある
- レベル3～4の修了証、段位認定後は認定書を授与



「食Pro.」およびそのロゴマークは商標登録されています。権利者の許諾なく使用することは一切できません。(登録5632832号商標)(登録5632833号商標)



食Pro認定機関 ⇒ (一社)
食農共創プロデューサーズ
<https://www.6ji-biz.org>



農商工連携、農福連携、農観連携事業、地域プランナーの方、支援専門家を目指す人に最適！

食Pro.段位取得の仕組み

レベル5

レベル4

【書類審査＋面接審査】（プロフェッショナル）

- 「わかる」で習得したすべての「知識」を、商品化・サービス化、販路確保・プロモーション、連携・コーディネート各項目ごとに理解し、自身の「能力」として発揮できるとともに、新たなビジネス等の実績、雇用、その他社会貢献等の実績があるレベルです。

レベル3

できる（実践的スキル）

【書類審査】

- 「わかる」で習得した「知識」を、自身の「能力」として発揮できるとともに、新たなビジネス等の実績を出し始めている。

わかる（知識）

【経営ビジネスマネジメント】（社会人）

主に実習や演習を中心に、経営戦略・経営管理、商品開発、マーケティング、コーディネート、事業計画作成など、経営ビジネスマネジメントに係る知識を習得する。

レベル2

【書類審査】

- 「わかる」で習得した「知識」を、自身の「能力」として発揮できる。

【専門的な知識】（大学レベル）

- 実習や演習の比重を高め、関連法規、財務会計、事業計画、経営分析、マーケティング、コーディネートなど、個別の手法論の基礎を習得する。

レベル1

【生産や製造、流通に係る基礎的な知識】（専門高校レベル）

- 座学を中心に実習や視察を加え、6次産業化論、経営分析、食品衛生、生産・加工・流通など、当該領域に係る基礎的な知識を習得する。

プロレベル

LEVEL 6 | その分野を代表する
トップ・プロフェッショナルの段階

LEVEL 5 | プロのスキルに加えて、特定の専門分野・業種における
更に高度な専門性を持つ、あるいは、その人の独自の方法が
顧客等から認知・評価されている段階

LEVEL 4 | 一人前の仕事ができることに加え、チーム内でリーダーシップを
発揮することができる段階

LEVEL 3 | 指示等がなくとも、一人前の仕事ができる段階

LEVEL 2 | 一定の指示のもとに、ある程度の仕事ができる段階

LEVEL 1 | エントリーレベル
職業準備教育を受けた段階



現在の食プロ段位認定者数 2025年12月現在



【レベル5認定者】 10名（2025年12月09日現在）



【レベル4認定者】 71名（2025年12月09日現在）



【レベル3認定者】 777名（2025年12月09日現在）

- 「わかる」のみレベル3判定：168名（2025年12月09日現在）
- 「できる」のみレベル2判定：87名（2025年12月09日現在）

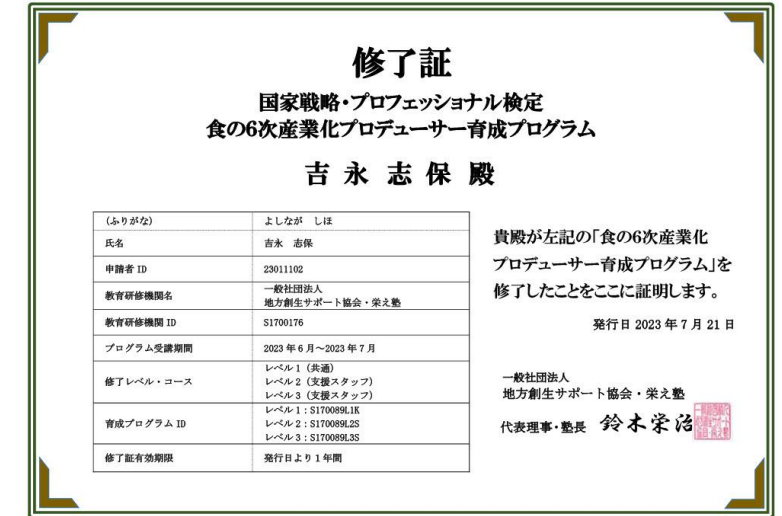


【レベル2認定者】 1038名（2025年12月09日現在）

- 「わかる」のみレベル2判定：85名（2025年12月09日現在）
- 「できる」のみレベル2判定：19名（2025年12月09日現在）



【レベル1認定者】 6977名（2025年12月09日現在）



この講座の特徴

- ◆**レベル5認定講師**が、豊富な経験をもとに講義！
- 段位認定に向けて⇒ 丁寧に指導、サポートいたします。
- ZOOMで開催⇒ 自宅、全国何処からでも受講できます。
- 日程が合わない方⇒ 講義録画を好きな時間に視聴OK
- 参加できない日は⇒ その日の録画を翌日提供します。

10日間、30時間の講義資料をデータで配信。
自由に活用ください。講座内容と受講料は
無料セミナー&講座説明会で詳細説明します。



オンライン講座

食の6次産業化プロデューサー育成講座・塾長



株式会社 地方創生栄え塾 代表取締役

一般社団法人 地方創生サポート協会・栄え塾 代表理事

食の6次産業化プロデューサーレベル5 & 認定審査員

- ・埼玉県、千葉県、新潟県、県、福島県認定の地域プランナー
- ・中央サポートセンター 6次産業化・地域プランナー
- ・日本経営士会・経営士・長野中小企業振興センター
- ・埼玉県商工会連合会エキスパート ・埼玉県商業活性化アドバイザー
- ・宮城県商工会連合会 ・岡山産業振興財団認定専門家
- ・21青森産業総合支援センター ・にいがた産業創造機構専門家 他
- ・SDGs、商品開発、六次産業化、販路開拓、経営革新、事業計画、まちづくり、人材研修 <http://www.sakaejuku.jp/>



食Pro育成講座 1回～10回 カリキュラム

※日程、時間は変わることがあります。都合の悪い日はZOOM録画で補講していただきます。

講義名		講義の概略
第1回	6次産業化論、役割6次化制度や具体例	6次産業化の目的と支援の流れ、6次化制度や具体例、関連法規。農観連携・地域資源活用、公募事業取組、食プロ段位認定の申請
第2回	マーケティングの基礎知識、応用、活用法	市場視点に基づくマーケティング手法の考え方、外部環境、内部環境、3C分析、SWOT分析、4P分析、ポジション、消費者動向・流通業界動向
第3回	商品開発手法、デザイン、販促販路開拓	商品開発プロセスとコンセプト、流通チャネル、パッケージ、デザイン、価格設定、ブランディング、販促、販路開拓、展示会、商談手法、他
第4回	食品加工、応用、食品衛生、表示、法規	保存手段、加工方法、物流、バリューチェーン等の基本知識と応用知識。食品衛生、商品表示、食品法規、GAP、HACCPの仕組み、手法、
第5回	コーディネー手法経営戦略、経営管理、経営診断、財務諸表、収支計画	コミュニケーション手法、リーダーシップ、ファシリテーションを学ぶ。経営戦略、経営管理財務諸表、経営分析、課題解決、収支計画の

講義名		講義の概略
第6回	①事業計画書作成に向けてのグループワーク。事業案件討議	6次化事業案件のテーマ設定に向けてのワークショップ、地域課題、地域資源・産業、観光資源。等の外部環境、内部環境、マーケティング調査
第7回	②事業計画書作成に向けてのグループワーク。事業案件討議	6次産業化事業案件の具体化に向けてのワークショップ、計画書の作成・理解。案件課題、ブレスト、SWOT分析、KJ法、収支計画等。
第8回	③事業計画書作成に向けてのグループワーク。事業内容確定	ブレスト、SWOT分析、KJ法で導き出された、事業課題から事業内容具体化に向けて、6W2Hに基づいて纏めるグループワーク。
第9回	④事業計画書作成に向けての。グループワーク。事業案件完成。	地域資源をテーマに6次化事業案件をグループで完成させるワークショップ、最後にグループごとに発表、質疑応答、講師より講評。
第10回	食プロレベル3～レベル4認定申請に向けた解説と記入研修	食プロ段位認定の申請内容と補足説明、質疑応答、書き方の留意点などを申請書項目に沿って座学とワークショップで学ぶ

27期:食Pro・オンライン講座日程

座学講義、事例動画研修、グループワーク

回数	時間	日程
1回	19:00～22:00	2月10日(火)
2回	19:00～22:00	2月17日(火)
3回	19:00～22:00	2月24日(火)
4回	19:00～22:00	3月 3日(火)
5回	19:00～22:00	3月10日(火)
6回	19:00～22:00	3月17日(火)
7回	19:00～22:00	3月31日(火)
8回	19:00～22:00	4月 7日(火)
9回	19:00～22:00	4月14日(火)
10回	19:00～22:00	4月21日(火)

オプション講座:段位認定申請書作成

◆レベル3申請者

3月20日～5月20日の期間で申請書を作成する為に、有料にて希望の補講日を設定、完成するまで何回も個別に指導。
レベル3は面接はない。

◆レベル4申請者

3月20日～5月20日の期間で申請書を作成する為に、有料にて希望の補講日を設定、完成するまで何回も個別に指導。
面接もあるので、活動内容の説明用パワーポイント資料作成するために、補講日を設定、完成するまで個別に指導。

日程、時間は都合により変わることがあります。都合の悪い日は当日ZOOM録画をお渡しします。

講座受講料

食Pro資格段位取得育成講座 10日間 **11万円（税込）**

- ◆レベル3段位申請書作成に向けて、補講を希望する方は**別途55千円**。
- ◆プロレベル4チャレンジは**申請書+面接PP資料作成補講料、別途8万8千円**。
- ◆ 自宅や職場、全国どこでも受講可能！都合の悪い方は当日の録画を提供

食Pro段位取得まで丁寧にサポート！
レベル3, レベル4にチャレンジ する方！
詳細は無料のプレセミナーと説明会に
ご参加ください

◆申し込み/お問い合わせ

<http://www.sakaejuku.jp/>

info@sakaejuku.jp

(社)地方創生サポート協会・栄え塾

鈴木 090-4838-5126

食の6次産業化プロデューサー・受講生の声

◆大石 新市 東京都 中小企業診断士 レベル4段位認定取得

- ・カリキュラムごとに、簡潔・丁寧な説明を交えた講座であり、動画なども盛り込まれていて受講者側への理解度が高かったです。講師が一方的に話すのではなく、質問や感想を交えたディスカッションがこまめに盛り込まれており、全く退屈することなく受講できました。オンラインでの受講によって、全国どこでも参加可能であり、移動にかかる制限をなくされているのが良かったです。

◆矢野邦子 愛媛県 中小企業診断士 レベル4段位取得

- ・参加できない日も、講座内容の録画を配布いただけるので、助かりました。参加地域・職種の多種多様な異業種メンバーで構成されたグループワークは新たな視点を吸収でき、とても有意義な時間を過ごせました。さまざまな経歴のメンバーとのディスカッションやグループワークを通して、新しい視点や考え方を学べたのはとても良かったです。自分に足りない課題も見えて、大変有意義な講座でした。参加して本当に良かったと感じています。

食の6次産業化プロデューサー・受講生の声

◆吉岡宏倫 熊本県 温泉 & レストラン経営

レベル4段位認定取得

・「食の六次産業化」のプロレベルを目指し、受講しました。具体的に何をどのようにすれば具現化できるのか、ということがあいまいでしたが、講座ではそれを体系的に理解することができました。

豊富な事例紹介の後に行われる意見発表会では、自分の持っていない視点や発想で語られる多くの意見に大変刺激を受けました。申請書作成に向けて補講サポートしていただき、認定合格に役立ちました。

◆今村博和 長崎県 6次化支援専門家

レベル4段位認定取得

「食の6次産業化」は、単に農産物の加工・販売だけにとどまらず、多様な事業者の参画によって新規事業や付加価値を創出し、社会貢献につなげる活動と学びました。それはまさに自分たちが目指している事業そのもので、自分に足りない課題も見えて、大変有意義な講座でした。参加して本当に良かったと感じています。特によかった点は、様々な経歴や経験のある方々と、ひとつの事例を通して事業計画を立てるワークショップです。認定書作成に悩んだとき、補講で的確なアドバイスを頂けたので助かりました。

食の6次産業化プロデューサー・受講生の声

◆川原 均 千葉県 千葉県地域プランナー レベル3段位認定取得

・千葉県普及指導協力委員の立場で6次産業化の取り組みを進めている中で、事例を交えながら深く学ぶことが出来ました。特に6次化商品が失敗する6つの要因、消費者が意識する5項目、商品開発プロセス、産直野菜の売り方等を学習し、知見を深めることが出来たのも非常にありがたく思っています。今回の講座で学んだ事を地域活性化の事業にしっかり活かしながら、社会貢献を目指して行きたいと思います。

◆福土 竜 埼玉県 6次産業化プランナー レベル3段位認定取得

・現在6次産業化に向けた取り組みを進めている中で、事例を交えながら深く学ぶことができ、事業推進に向け大いに勉強になりました地元の農家や自治体職員とのコミュニケーションを通じ、地域には素晴らしいリソースがまだまだ眠っており、これらを磨き上げることで魅力ある地域にできる可能性が十分にあるという事がわかりました。今回の講座で学んだ事を弊社の事業にしっかり活かしながら、商品開発や関係人口の創出といった地域ブランディングを通じ、地域社会への貢献を目指していききたいと思います。

食の6次産業化プロデューサー・受講生の声

◆北川貴基 千葉県 鶏卵園経営者 レベル3段位認定取得

・事例やワークをミックスしていただき、とても楽しく受講することができました。また、素晴らしい同期メンバーとのつながりもでき今後の活動に向け、大きな宝となりました。商品開発やブランディング、流通のトッププロとして活躍されている塾長とのお時間は至福の時であります。今まで鶏卵の生産や流通、販売で経験した農業者としてのマーケティング理論やチームビルディングを活かして、価格決定権を獲得できない農場や、法人化を目指して飛躍したい農家のサポートがしていけたらと考えております。

◆松山和彦 愛知県 農業従事者 レベル3段位認定取得

・農業活性化に取り組んでいる一人として、実際に受講し終えた現在、「資格取得」につながる面はもちろん、事業に取り組む上で大切なことをたくさん学びました。特に、地域や社会をどのように巻き込んでいくのか、理論的な解説とともに、ワークショップを通しての活動で、これまでの足らなかった点等、具体的な指針を見つけることができました。また、様々な経歴や経験をお持ちの方々と一緒に受講することで、自分にはない視点や発想を与えてくださったり、仕事の協力関係につながるような出会いを得たりすることもできました。

食の6次産業化プロデューサー・受講生の声

◆中井みづき 東京都 (食品関連企業勤務) レベル3段位認定取得

・データで研修資料をいただけるのは有難かったです。今までお会いしたことのなかった職業の方々と意見交換でき、大変刺激になり、オンライン受講や動画での事例研修はとても良かったです。

受講のきっかけとして、農協さんや農事法人さんへ「自社の野菜・果物を使った加工品をやりませんか」という提案を仕事でしており、より良い提案ができるようになればとの思いから参加しました。

実際の農業従事者の方も受講されており、自分は加工品についてある程度分かってはいますが、そもそも加工する対象の農産物についてしっかり勉強できていなかったなと反省をしました。

◆西村みほ 千葉県 (町会議員・有機農業) レベル3段位認定取得

・いくつかの食プロ講座と比較しましたが、こちらの栄え塾の食プロ講座を受講して、本当に良かったというのが正直な感想です。一方的に話すような講義スタイルではなく、適宜、受講者に意見や質問を求めて下さいます。そうすることで習熟度もわかります。事業計画作成ワークも楽しかったです。

オンライン、録画研修の良かった点は地方の場合は交通の問題がありますが、オンラインだと日本各地の方とつながることができ、また通う時間もロスにならないので、大変効率的だと思います。