

課題別研修

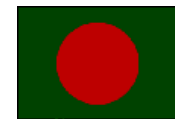
「バリューチェーン構築による地域アグリビジネス振興

～高付加価値な地場食品供給のための政策・組織作りからブランド化・流通まで～」

対象国：バングラデシュ、カンボジア、モンゴル、
ミャンマー、パキスタン、フィリピン、ベトナム

受入人数：8名

受入期間：2019年8月19日～2019年9月20日



本コースは、生産から加工、流通、販売に至る各過程において、付加価値を高めながら消費者につないでいくプロセス（バリューチェーン）を構築し、競争力の高い食品供給を企画・推進・調整できる人材を育成することを目的に実施しています。

今年度は、十勝で生産された小麦が、十勝で製粉され、パンとなる過程を学びました。十勝産の農産物が、地元のみならず、全国的な人気を誇っている様子を目にした研修員は、自国においても地域のブランド化を進めたいと話していました。

アジア地域での生産現場では、依然として仲買人を通じて取引を行っており、生産者に利益が還元されない中、バリューチェーンの構築を図ることによって、生産者の収入の向上につなげたいと考えています。研修員は、研修で得た知見を各組織で応用、改善するという強い意欲をもって帰国しました。



消費者に、安全な食物を届けたいと、真摯な姿勢で小麦を育てている生産者の道下さん。



山本忠信商店さんでは、生産者の想いと製パン業者の想いをつなげる製粉工場を設立した取り組みについて学びました。



満寿屋商店さんでは、地元産小麦にこだわった製パンを行っていることや、地元のみならず首都圏においても十勝産小麦への評価が高いことを学びました。



国内製パン業界第2位の敷島製パンさんでも、国産小麦のシェアを高める取り組みがされています。十勝産小麦「ゆめちから」はもちろん、牛乳や小豆などの原料も使用されています。