

【 地域食材新商品開発ステップアップセミナー 実施概要 】（雇用者向け）

目 的	主要な地域資源のたまねぎ、小麦などの農産物、ホタテ、鱒などの水産物のほか、豆類、ハーブや新たに地域導入可能な新規作物、近年の気候変動などによりこれまで獲れなかったブリなど、新たな未利用資源の活用法を研究機関が有する技術、専門家が有するユニークなアイデアを活用し、新商品開発やプロデュース方法などの関するセミナーや、商品への付加価値化を実践するセミナーを開催する。
対 象 者	事業主・開発担当者等
内 容	1 1月15日 「購買動機に合った商品設計・実践編」 ・黒岩講師より、ナンバーワンではなく、オンリーワンであることが大事と地域ならではの資源チャンスがあることなどを高知市の事例をあげ紹介していただきました。 1 1月22日 「地域素材を活かした商品化のヒント」 ・抜山講師より地域食材を使った商品の紹介と地域ブランドの必要性などを講義していただきました。 1 2月10日 「研究機関が保有する技術紹介」 ・太田講師より、酵素加工食品の開発を中心にGABAを利用した高付加価値化や酢の製法などを学びました。 1 2月13日 「実演演習（加工食品の保存性をテーマに）」 ・抜山講師より、加工食品の保存性やジャムの製法について、リンゴジャムづくり等の実践を通して学びました。 1 2月14日 「安心・安全なものづくりの取組と関係法令」 ・抜山講師より、加工食品の取組と寒冷法令や賞味期限と消費期限の違いなどを学びました。 1 月11日 「付加価値向上のためのデザイン活用」 ・近藤講師より、プロにデザインを頼む場合には、作り手の思いや商品のターゲット、商品情報をきちんと整理して頼むことなどを学びました。
期待効果	地域資源を活用する商品開発した高付加価値化に必要な情報提供を行うことにより、新規事業や新たな商品を生み出すことで雇用の促進を進める。
開 催 日	1 1月15日～1月11日の間の6日間（全6回）
会 場	オホーツク木のプラザ（北見市泉町1丁目3-18） オホーツク圏地域食品加工技術センター（北見市大正353-19） 北見市民会館（北見市常盤町2丁目1-10） ナップスビル3階・ナップスホール（北見市北2条西3丁目）
参 加 者	33事業所（起業1含む）（参加人数79人） アウトプット 29事業所