

参加
無料

令和6年度 とよた食と農ビジネススクール事業

6次産業化講習会

「6次産業化に取り組んでいるが販路開拓で悩んでいる」「差別化を図りたいが何から手を付ければいいのか分からない」そんな方々はいませんか？この度、生産者として第一線で活躍されている方をお招きした講演会を企画しました。ぜひご参加ください！

①講演「赤字経営からの大逆転！ふるさと納税活用術」



三州フルーツ工房 鈴木 誠氏

赤字経営だった実家のナス栽培をイチジクに作変えて就農。
通常の完熟イチジクの糖度が11～13度のところ、有機肥料をメインに使用し、イチジクに最大限ストレスを与えない独自の栽培技術によって糖度15～24度を実現。
EC販売やふるさと納税を活用し今や予約3年待ちの大人気イチジクとなった。

②事例紹介「パティシエから自然栽培農家へ」



オーガニックファームなないろ工房 岡戸 謙始氏

愛知県東海市の自然栽培果樹農家。パティシエとしてスイーツを販売していたが、無農薬のフルーツが手に入らず、自ら栽培するために就農。
自然栽培のフルーツ・ハーブ・バラ、それらを加工したドライフルーツやジャム、スイーツなどを販売し、現在はイベント出店やオンラインストアなどの個人直売がメイン。

③事例紹介「本当においしいものを食べてもらいたい」



横山農園 横山 請悟氏

「本当においしいものを食べてもらいたい」そんな想いから、徹底した水分管理や土づくりこだわり、美味しさを追求して全国の皆様にお届け。
兄が温室で美味しいマスクメロンとトマトを栽培し、より多くの方に食べてもらいたいという想いから、イタリアで各地方の郷土料理を学んだ弟がレストランで皆様へおいしさをお届けしております。

③令和6年度ビジネススクール事業説明

・今年度の事業計画について 農政企画課

日時 令和6年5月9日(木) 14:00～16:30 申込

場所 豊田市役所 南31会議室 または Zoom

定員 現地：20名 Zoom：特になし



参加申込：上記QRコード【令和6年5月2日(木)締切】

<問合せ> 豊田市産業部 農政企画課 担当 杉山

〒471-8501 豊田市西町3-60

電話 0565-34-6640 FAX 0565-33-8149

メール nousei@city.toyota.aichi.jp