

新	旧
<p style="text-align: center;">地域再生計画</p> <p>1. 地域再生計画の名称 高知県食品関連産業中核人材創出及び香美市「柚子の香る里」地域づくり活性化計画</p> <p>2. 地域再生計画の作成主体の名称 高知県、香美市</p> <p>3. 地域再生計画の区域 高知県の区域の一部(高知県全域のうち、南国市及び香南市区域を除く)</p> <p>4. 地域再生計画の目標 (1)地域の現状 <u>＜高知県全域のうち南国市、香南市及び香美市を除く区域＞</u> <u>高知県は、北は四国山地で愛媛県、徳島県に接し、南は太平洋に面して扇状に突き出し</u> <u>ており、この恵まれた自然環境が調和し、豊かで変化に富んだ風土がつくられている地</u> <u>域である。</u> <u>面積は約 6,315 平方キロメートル(高知県全体:7,105 平方キロメートル)で四国4県では</u> <u>一番広く、全国では 18 番目に広い面積を有しており、このうち、森林面積は約 84%を占</u> <u>めている。</u> <u>対して総人口は、681,736 人(2005 年国勢調査)(高知県全体:796,292 人)と全国第 45 位</u> <u>で、人口密度は 107.9 人/平方キロメートル(高知県全体:112.1 人/平方キロメートル)と</u> <u>大変低く、国内屈指の過疎高齢化の先行県である。</u> <u>人口約 68 万人(高知県全体: 79 万人)のうち、33 万人が県庁所在地に集中しており、郡部</u> <u>では高齢化率が約 50%に達する町村があるなど、過疎高齢化の著しい県である。特に、</u> <u>人口が全国に 15 年先行して自然減となり、高齢化率の上昇でも 10 年先行しており、消費</u> <u>の旺盛な年齢層の減少、また、全体人口そのものの減少に伴い、県内市場は継続的に縮</u> <u>小を続けている。2035 年までの県人口の将来推計では、今後も相対的な高齢者の割合</u> <u>はますます高くなる一方、若者や働き盛りの世代を中心に全体の約4分の1にあたる、お</u> <u>よそ 20 万人の人口が減少すると見込まれている。</u> <u>温暖多湿な気候のため、足摺岬や室戸岬ではアコウ、ピロウといった亜熱帯植物が自</u> <u>生し、高知平野では早場米が収穫されており、また古くから野菜のハウス栽培が行わ</u> </p>	<p style="text-align: center;">地域再生計画</p> <p>1. 計画の名称 香美市「柚子の香る里」地域づくり活性化計画</p> <p>2. 地域再生計画の作成主体の名称 香美市</p> <p>3. 地域再生計画の区域 香美市の全域</p> <p>4. 地域再生計画の目標 (1)地域の現状</p>

新	旧
<p>れ、国内屈指の施設園芸が盛んな県である。</p> <p>また、東西に長い海岸線を有しており、古くから、漁業で栄えた県でもある。特に、鰹の一本釣りに代表されるように、伝統的な漁法による沿岸漁業が県内各地域で行われており、こうした漁法により釣りあげられた魚の品質には定評がある県である。</p> <p>太平洋を臨む海岸線は長く、西部はリアス式海岸、東部は隆起海岸で平坦な砂浜が続いており、このような複雑な地形、温暖な気候、そしてたびたび訪れる台風の猛威などの自然が、土佐特有の風土をつくりあげている。</p> <p><香美市></p> <p>香美市は、2006年3月1日に香美郡土佐山田町、香北町、物部村が合併し、人口30,257人(2005年国勢調査)、面積538.22平方キロメートルの新市として誕生した。高知市より国道195号に沿って北東へ15kmの場所に位置しており、北は徳島県三好市並びに高知県本山町及び大豊町、南は香南市、西は南国市、東は安芸市及び徳島県那賀町と隣接している。</p> <p>地形は概ね1,000m～1,800mの急峻な山並みが続き、物部川、国分川、吉野川の源流域から高知平野に至る変化に富んだ景観を有し、これらの流域には古くからの多くの集落及び棚田が広範に分布し、その多くは剣山国定公園、奥物部県立自然公園、龍河洞県立自然公園に指定され、山岳、渓谷と多種多様な自然を有している。</p> <p>本市の総面積の88%(47,226ha)を森林が占めており、森林資源に恵まれ、中山間地域は古くから林業を基幹産業として栄えてきた。しかし、近年の木材価格の低迷や過疎化・少子高齢化の進行による限界集落の増加等、集落の存続が危ぶまれる状況となっている。</p> <p>また、本市の農業は、急峻な中山間地域から香長平野が広がる地形や気候を活かし、柚子や米、青ネギ、やっこネギ、ニラ、生姜、しいたけ、オクラ、大葉等の生産が行われており、県下でも1、2を争う産地となっている。また、生産された農産物は柚子の加工品や米粉を利用したパン等とともに、奥物部ふるさと物産館や韮生の里美良布直販店、日曜市、良心市等の定期市で販売されており、新鮮な農産物を求めて市内だけでなく、近隣地域からも多くの人が訪れている。</p> <p>特に、特産品の中でも柚子は「物」(まるもの)としてブランドが確立しており、日本一の玉だし出荷量を誇り、中山間地域の貴重な収入源となっている。平成15年度にはJA土佐香美が検査機器を備えた柚子搾汁施設を導入したことにより、作業員の負担軽減と作業の効率化が図られ、高品質の原材料提供が可能となり、出荷販路が拡大する等生産者の所得</p>	<p>香美市は、2006年3月1日に香美郡土佐山田町、香北町、物部村が合併し、人口30,257人(2005年国勢調査)、面積538.22平方キロメートルの新市として誕生した。高知市より国道195号に沿って北東へ15kmの場所に位置しており、北は徳島県三好市並びに高知県本山町及び大豊町、南は香南市、西は南国市、東は安芸市及び徳島県那賀町と隣接している。</p> <p>地形は概ね1,000m～1,800mの急峻な山並みが続き、物部川、国分川、吉野川の源流域から高知平野に至る変化に富んだ景観を有し、これらの流域には古くからの多くの集落及び棚田が広範に分布し、その多くは剣山国定公園、奥物部県立自然公園、龍河洞県立自然公園に指定され、山岳、渓谷と多種多様な自然を有している。</p> <p>市の総面積の88%(47,226ha)を森林が占めており、森林資源に恵まれ、中山間地域は古くから林業を基幹産業として栄えてきた。しかし、近年の木材価格の低迷や過疎化・少子高齢化の進行による限界集落の増加等、集落の存続が危ぶまれる状況となっている。</p> <p>また、市の農業は、急峻な中山間地域から香長平野が広がる地形や気候を活かし、柚子や米、青ネギ、やっこネギ、ニラ、生姜、しいたけ、オクラ、大葉等の生産が行われており、県下でも1、2を争う産地となっている。また、生産された農産物は柚子の加工品や米粉を利用したパン等とともに、奥物部ふるさと物産館や韮生の里美良布直販店、日曜市、良心市等の定期市で販売されており、新鮮な農産物を求めて市内だけでなく、近隣地域からも多くの人が訪れている。</p> <p>特に、特産品の中でも柚子は「物」(まるもの)としてブランドが確立しており、日本一の玉だし出荷量を誇り、中山間地域の貴重な収入源となっている。平成15年度にはJA土佐香美が検査機器を備えた柚子搾汁施設を導入したことにより、作業員の負担軽減と作業の効率化が図られ、高品質の原材料提供が可能となり、出荷販路が拡大する等生産者の所得</p>

新	旧
<p>向上につながっている。搾汁後の柚子皮についても食料品や菓子等への利活用が進んでおり、大手食品会社を中心にほぼ全量が出荷されている。</p> <p>また、地元住民組織「奥ものべを楽しむ会」を中心に地域の活性化のための取組みが行われており、地域の自然や農産物・食材を活かして、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとう」等の加工品づくり、柚子を利用した郷土料理づくり体験等の体験・交流活動が実施されている。</p> <p>(2)高知県及び香美市の産業の課題 <高知県全域のうち南国市、香南市及び香美市を除く区域></p> <p>一次産業では、農業分野では、施設園芸農業が中心であるが、価格の低迷、コストの増加によって、農家所得の減少が止まらず、人口減少とともに高齢化や若者の流出が続き、就農者数の急激な減少が続いている。水産業についても、かつては遠洋まぐろ漁業が地域経済の中心であった地域をはじめ、沿岸漁業も衰退の一途をたどっており、慢性的な後継者不足に喘いでいる。</p> <p>二次産業は、ニッチな分野で活躍している企業もあるものの、基幹的な産業の集積、技術の集積が弱く、特に製造業の層の厚みに乏しいことが現状といえる。</p> <p>このように、食品加工産業の集積に乏しく、その多くが小規模であることから、本県の強みである第一次産業を生かした食品加工への展開、食品周辺の産業への波及が十分でなく、さらには、一部の工程を県外で加工せざるを得ないなど、機会損失も生じている。</p> <p>こうしたことから、第一次産業に関連が深く、その強みをもっとも生かせると考えられる食料品製造の分野における県際収支が、大幅な移輸入超過(マイナス 837 億円)となっている。</p> <p>さらには、県際収支全体では、6,678 億円の移輸入超過となっており、縮小した県内市場において、県外資本に大きく食い込まれている状況といえる。</p> <p>そのため、本県の厳しい経済状況を抜本的に変えていくためには、まず、本県の強みである一次産業を生かした食品加工業の振興に取り組み、産業としての基盤を強化し、競争力を高めることが必要であり、本県の資源や強みを生かすという点からも極めて有効である食品加工業の振興を図るうえでは、これを担う中核的な人材の確保が不可欠であることから、こうした人材を養成し、地域食材の高付加価値化や新産業の創出に向けた県内企業・団体の技術力向上への取組みが急がれる。</p> <p><香美市></p>	<p>向上につながっている。搾汁後の柚子皮についても食料品や菓子等への利活用が進んでおり、大手食品会社を中心にほぼ全量が出荷されている。</p> <p>また、地元住民組織「奥ものべを楽しむ会」を中心に地域の活性化のための取組みが行われており、地域の自然や農産物・食材を活かして、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとう」等の加工品づくり、柚子を利用した郷土料理づくり体験等の体験・交流活動が実施されている。</p> <p>(2)香美市産業の課題</p>

新	旧
<p>香美市では、柚子の作付面積は僅かに増加(平成 13 年度 127ha→平成 17 年度 138ha)しているものの、生産者の高齢化等により生産量は減少(平成 13 年度 1,571t→平成 17 年度 1,310t)しており、販売額も横ばいの状況である。IJU ターンにより農業後継者が育っているものの生産者数は高齢化の進行により減少(平成 13 年度 195 人→平成 17 年度 189 人)しており、一部の農地では耕作放棄地も発生している。</p> <p>特産品である柚子を利用した加工品については、地元で組織する婦人グループやその他の団体による「柚子ドリンク」や「柚子かりんとう」、「柚子カレー」、「柚子味噌」等の製造が行われているものの、生産される柚子の殆どは素材のまま地域外に出荷されている。</p> <p>生産者の高齢化に伴う管理不足により、規格外柚子玉の増加が懸念される一方で、全国的には柚子生産が増加している状況の中、玉だし柚子の生産量を確保し、産地を維持していくためには、全市的な生産体制の確立や農作業受委託の促進、担い手(認定農業者)や農業生産法人の育成及び集落営農の組織化とともに、酢や柚子皮、種等を利用した新たな加工食品の開発による高付加価値化への取組が不可欠となっている。</p> <p>しかし、食材加工を担う地域内業者のほとんどは中小零細企業であることから、商品開発を担当する専門技術者を抱えている企業はごく稀であり、大部分は経営者自らが商品開発を実施している実態にある。このため、品質管理や開発業務を担う専門の技術者を養成し、商品開発を強力に進めていく体制を地域の食品加工企業に整えていくことが大きな課題となっている。</p> <p>(3)目標 <u><高知県全域のうち南国市及び香南市を除く区域></u> <u>一次産品を加工して付加価値を高める食品加工業の振興に取り組み、食品加工業の集積や、食品周辺産業への波及を図ることにより、県内事業者が、これまで以上に付加価値の高い商品開発や生産から加工、流通、販売に至る効率的な体制を確立できるよう、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムにより、高知大学において開発された独自の養成プログラムを活用して、本県の食品関連産業をリードする中核的な人材を養成する。</u> [数値目標] <u>食品関連産業を担う人材育成</u> <u>最新の食品製造・加工、品質管理、機能性食品の生産に関する技術等を習得した本県の食品関連産業をリードする人材(土佐フードビジネスクリエーター)を平成24年度</u></p>	<p>こうした状況の中で、柚子の作付面積は僅かに増加(平成 13 年度 127ha→平成 17 年度 138ha)しているものの、生産者の高齢化等により生産量は減少(平成 13 年度 1,571t→平成 17 年度 1,310t)しており、販売額も横ばいの状況である。IJU ターンにより農業後継者が育っているものの生産者数は高齢化の進行により減少(平成 13 年度 195 人→平成 17 年度 189 人)しており、一部の農地では耕作放棄地も発生している。</p> <p>特産品である柚子を利用した加工品については、地元で組織する婦人グループやその他の団体による「柚子ドリンク」や「柚子かりんとう」、「柚子カレー」、「柚子味噌」等の製造が行われているものの、生産される柚子の殆どは素材のまま地域外に出荷されている。</p> <p>生産者の高齢化に伴う管理不足により、規格外柚子玉の増加が懸念される一方で、全国的には柚子生産が増加している状況の中、玉だし柚子の生産量を確保し、産地を維持していくためには、全市的な生産体制の確立や農作業受委託の促進、担い手(認定農業者)や農業生産法人の育成及び集落営農の組織化とともに、酢や柚子皮、種等を利用した新たな加工食品の開発による高付加価値化への取組が不可欠となっている。</p> <p>しかし、食材加工を担う地域内業者のほとんどは中小零細企業であることから、商品開発を担当する専門技術者を抱えている企業はごく稀であり、大部分は経営者自らが商品開発を実施している実態にある。このため、品質管理や開発業務を担う専門の技術者を養成し、商品開発を強力に進めていく体制を地域の食品加工企業に整えていくことが大きな課題となっている。</p> <p>(3)目標</p>

新	旧
<p>末までに66名養成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土佐フードビジネスクリエーター 上級 16名(20名) ・土佐フードビジネスクリエーター 中級 23名(25名) ・土佐フードビジネスクリエーター 初級 27名(35名) <p>* 数字は、南国市・香南市を除く高知県全域における目標人数。ただし、()書きは、 香美市・南国市・香南市における当初計画の目標人数の計</p> <p><香美市></p> <p>柚子を中心とした総合的な「柚子の香る里」としての地域づくりを目標として、市独自の取組の拡大と更なる深化を図るとともに、高知県内の食品産業の振興及び地域活性化を目的として設置された「高知県食料産業クラスター協議会」(香美市の他、南国市、香南市、高知大学、高知県工業技術センター、土佐香美農業協同組合、ひまわり乳業(株)等が参加)の活動を核として、柚子を利用した加工食品の開発や既存食品関連産業の革新及び地域農産物のブランド化等を推進することにより、地域食品関連産業の振興と地域食材の高付加価値化を図る。</p> <p>このため、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムの活用により、高知大学において独自の養成プログラムを開発して、県の公設試験場である工業技術センター等からの技術指導を受けて、地域の食品関連産業をリードする中核的な人材を育成する。</p> <p>また、「奥ものべを楽しむ会」等による農産物や食材を活用した体験型観光及び地産地消の推進等により、交流人口の拡大と地域農産物の利用を促進し、地域経済の活性化を図る。</p> <p>[数値目標]</p> <p>(目標1) 農産物加工品の商品化 食品企業等を支援し、柚子、生姜、しいたけ等の特産品を使った加工食品を平成24年度末までに2品開発する。</p> <p>(目標2) 体験型交流人口の拡大 自然、文化、特産品や地域食材を利用した体験型観光を推進して、交流人口を10%拡大(H19年 1,256人→H24年 1,400人)する。</p> <p>(目標3) 食品関連産業を担う人材育成 最新の食品製造・加工、品質管理、機能性食品の生産に関する技術等を習得した地域の食品関連産業をリードする人材(土佐フードビジネスクリエーター)を平</p>	<p>柚子を中心とした総合的な「柚子の香る里」としての地域づくりを目標として、市独自の取組の拡大と更なる深化を図るとともに、高知県内の食品産業の振興及び地域活性化を目的として設置された「高知県食料産業クラスター協議会」(香美市の他、南国市、香南市、高知大学、高知県工業技術センター、土佐香美農業協同組合、ひまわり乳業(株)等が参加)の活動を核として、柚子を利用した加工食品の開発や既存食品関連産業の革新及び地域農産物のブランド化等を推進することにより、地域食品関連産業の振興と地域食材の高付加価値化を図る。</p> <p>このため、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムの活用により、高知大学において独自の養成プログラムを開発して、県の公設試験場である工業技術センター等からの技術指導を受けて、地域の食品関連産業をリードする中核的な人材を育成する。</p> <p>また、「奥ものべを楽しむ会」等による農産物や食材を活用した体験型観光及び地産地消の推進等により、交流人口の拡大と地域農産物の利用を促進し、地域経済の活性化を図る。</p> <p>[数値目標]</p> <p>(目標1) 農産物加工品の商品化 食品企業等を支援し、柚子、生姜、しいたけ等の特産品を使った加工食品を平成24年度末までに2品開発する。</p> <p>(目標2) 体験型交流人口の拡大 自然、文化、特産品や地域食材を利用した体験型観光を推進して、交流人口を10%拡大(H19年 1,256人→H24年 1,400人)する。</p> <p>(目標3) 食品関連産業を担う人材育成 最新の食品製造・加工、品質管理、機能性食品の生産に関する技術等を習得した地域の食品関連産業をリードする人材(土佐フードビジネスクリエーター)を平</p>

新	旧
<p>成24年度末までに26名育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土佐フードビジネススクリエーター — 上級 6名(高知県全域の目標の内数) ・土佐フードビジネススクリエーター — 中級 8名(高知県全域の目標の内数) ・土佐フードビジネススクリエーター — 初級12名(高知県全域の目標の内数) <p>5. 目標を達成するために行う事業</p> <p>5-1 全体の概要</p> <p>(1)農林水産業及び地域産業(食品関連産業)の振興</p> <p>＜高知県全域のうち南国市、香南市及び香美市を除く区域＞</p> <p>高知県が推進している「高知県産業振興計画」において、本県の強みである一次産業を生かした食品加工業の振興は柱の一つとして位置付けられており、産学官の連携によって様々な取り組みが行われており、本計画は、食品加工業の振興を図る上で極めて重要な食品関連産業の中核的な人材の養成を行い、一次製品の加工による高付加価値化など、本県産業の活性化と雇用の拡大を図るものである。</p> <p>こうしたことから、高知大学と連携して、食品製造・加工技術や品質管理技術などを習得した本県の食品関連産業をリードする中核的な人材を養成し、食品加工業の振興を図るとともに、市場価格に左右されがちな一次産業を、加工仕向けの生産体制も構築することによって、安定的な経営を可能にし、後継者を確保しようとするものである。</p> <p>＜香美市＞</p> <p>香美市の食品関連産業の人材育成を核に、地域経済の活性化と再生を目的とするものであり、市独自の取組に加えて、高知県食料産業クラスター協議会の活動等を通じて、高知大学や高知県工業技術センター、自治体、地元企業が密接に連携した取組を行う。</p> <p>(2)地域食品関連産業を担う人材育成＜香美市＞</p> <p>高知大学の科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムに基づき、食品製造・加工や品質管理、機能性食品の生産に関する技術、マーケティング及び経営学等の地域課題の解決力を身に付けた地域の食品関連産業をリードする中核的な人材を養成する。</p> <p>(3)新商品(香美市ブランド)の開発＜香美市＞</p>	<p>成24年度末までに26名育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土佐フードビジネススクリエーター — 上級 6名 ・土佐フードビジネススクリエーター — 中級 8名 ・土佐フードビジネススクリエーター — 初級12名 <p>5. 目標を達成するために行う事業</p> <p>5-1 全体の概要</p> <p>本計画は、地域の食品関連産業の人材育成を核に、地域経済の活性化と再生を目的とするものであり、市独自の取組に加えて、高知県食料産業クラスター協議会の活動等を通じて、高知大学や高知県工業技術センター、自治体、地元企業が密接に連携した取組を行う。</p> <p>(1)地域食品関連産業を担う人材育成</p> <p>高知大学の科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムに基づき、食品製造・加工や品質管理、機能性食品の生産に関する技術、マーケティング及び経営学等の地域課題の解決力を身に付けた地域の食品関連産業をリードする中核的な人材を養成する。</p> <p>(2)新商品(香美市ブランド)の開発</p>

新	旧
<p>(1)により養成された人材を活用して新たな新商品(香美市ブランド)を開発することにより、地域農産物・食材の利用を促進するとともに、食品関連産業を地域の基幹産業として発展させ、収入の増加と雇用の創出を図る。</p> <p>(4)高知県食料産業クラスター協議会との連携<香美市> <u>香美市</u>が参加している「高知県食料産業クラスター協議会」は、主要メンバーとして地域の企業、JA、高知大学及び高知県工業技術センター等が参加しており、「食品開発セミナー」や「食と農の関係者交流会」等を通じて地域食材の高付加価値化の推進や食品産業の振興による地域経済の活性化に取り組んでいることから、香美市の取組と当該協議会の活動との連携を推進していく。</p> <p>5-2 法第5章の特別の措置を適用して行う事業 該当なし</p> <p>5-3 その他の事業</p> <p>5-3-1 基本方針に基づく支援措置 (1)支援措置の名称及び番号 名称 科学技術振興調整費「地域再生人材拠点の形成」プログラム 番号【B0801】</p> <p>(2)活動の概要 ①ユニット名:土佐フードビジネスクリエイター人材創出プラン ②実施主体:高知大学 ③実施期間:平成20年度～平成24年度(香美市) <u>平成22年度～平成24年度(香美市、南国市、香南市を除く高知県全域)</u> ④連携自治体:高知県、香美市、南国市及び香南市 ⑤事業概要:香美市、南国市、香南市及び高知県と高知大学が連携し、<u>県内の食品関連産業の従事者や将来の食品関連産業を支える中核人材を育成する本ユニットを形成する。そして、県内の食品関連企業・団体の従事者や農業者等を受け入れ、食品の製造・加工や品質管理をはじめ、現場実践学や課題研究など7</u></p>	<p>(1)により養成された人材を活用して新たな新商品(香美市ブランド)を開発することにより、地域農産物・食材の利用を促進するとともに、食品関連産業を地域の基幹産業として発展させ、収入の増加と雇用の創出を図る。</p> <p>(3)高知県食料産業クラスター協議会との連携 <u>本市</u>が参加している「高知県食料産業クラスター協議会」は、主要メンバーとして地域の企業、JA、高知大学及び高知県工業技術センター等が参加しており、「食品開発セミナー」や「食と農の関係者交流会」等を通じて地域食材の高付加価値化の推進や食品産業の振興による地域経済の活性化に取り組んでいることから、香美市の取組と当該協議会の活動との連携を推進していく。</p> <p>5-2 法第5章の特別の措置を適用して行う事業 該当なし</p> <p>5-3 その他の事業</p> <p>5-3-1 基本方針に基づく支援措置 (1)支援措置の名称及び番号 名称 科学技術振興調整費「地域再生人材拠点の形成」プログラム 番号【B0801】</p> <p>(2)活動の概要 ①ユニット名:土佐フードビジネスクリエイター人材創出プラン ②実施主体:高知大学 ③実施期間:平成20年度～平成24年度 ④連携自治体:南国市、香南市及び香美市 ⑤事業概要:<u>本市を含む三市と高知大学が連携し、地域の食品関連産業の従事者や将来の食品関連産業を支える中核人材を育成する本ユニットを形成し、地域の食品関連企業・団体の従事者や農業者等を受け入れ、食品の製造・加工や品質管理をはじめ、現場実践学や課題研究など7つのカテゴリについて、講義と現場実習を通して教授することにより、将来の地域食品関連</u></p>

新	旧
<p>つのカテゴリに分け、講義と現場実習を通して教授することにより、将来の<u>本県の食品関連産業</u>をリードする人材を育成・創出し、<u>知の拠点として本県経済に貢献</u>することを目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品製造・加工：食品の加工・製造技術と発酵技術を食品成分の科学的性質を理解した上で習得する。さらに、加工プロセスで生じる2次的な成分間相互作用について理解し、その制御法について自ら設計する考え方を身につける。 ・マネジメント：食品産業を経営する視点から必要とされる経営理論、人材管理法、知的財産の権利化・活用について学ぶとともに、起業に関する基礎的知識を習得する。 ・品質管理：食品の安全・安心を担保する品質管理の考え方、法律、並びに実際の管理技術について学習するとともに、これまでに起こった様々な社会的事件について学ぶ。 ・食品機能：地域の有する豊富な農林水産物が持つ多彩な機能(栄養性、嗜好性、生体調節機能性など)を正しく理解して、その加工食品化へのプロセスについて深く学ぶ。 ・実験技術：理系の大学生(卒業レベル)が備える基礎科学実験の技術を身につけ、あわせて実験計画の立案や実験データの統計学的解析法に関する基礎的知識を習得して、製品の分析や商品開発が可能な能力を身につける。 ・現場実践学：生産工場等の現場で衛生管理、製品開発、品質管理、微生物検査等を実践して体得することによって食品工場の生産ラインに即応できる能力を養い、地域食品産業に貢献できる人材を育成する。 ・課題研究：地域企業の抱える様々な課題をスーパーバイザーが整理して、その課題の中から受講生にOJTで課題解決の指導を行う。実施期間と実施課題の難度によって、初級、中級、上級のメニューとする。 	<p>産業をリードする人材を育成・創出し、<u>知の拠点として地域貢献</u>することを目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品製造・加工：食品の加工・製造技術と発酵技術を食品成分の科学的性質を理解した上で習得する。さらに、加工プロセスで生じる2次的な成分間相互作用について理解し、その制御法について自ら設計する考え方を身につける。 ・マネジメント：食品産業を経営する視点から必要とされる経営理論、人材管理法、知的財産の権利化・活用について学ぶとともに、起業に関する基礎的知識を習得する。 ・品質管理：食品の安全・安心を担保する品質管理の考え方、法律、並びに実際の管理技術について学習するとともに、これまでに起こった様々な社会的事件について学ぶ。 ・食品機能：地域の有する豊富な農林水産物が持つ多彩な機能(栄養性、嗜好性、生体調節機能性など)を正しく理解して、その加工食品化へのプロセスについて深く学ぶ。 ・実験技術：理系の大学生(卒業レベル)が備える基礎科学実験の技術を身につけ、あわせて実験計画の立案や実験データの統計学的解析法に関する基礎的知識を習得して、製品の分析や商品開発が可能な能力を身につける。 ・現場実践学：生産工場等の現場で衛生管理、製品開発、品質管理、微生物検査等を実践して体得することによって食品工場の生産ラインに即応できる能力を養い、地域食品産業に貢献できる人材を育成する。 ・課題研究：地域企業の抱える様々な課題をスーパーバイザーが整理して、その課題の中から受講生にOJTで課題解決の指導を行う。実施期間と実施課題の難度によって、初級、中級、上級のメニューとする。
<p>5-3-2 独自で行う事業<香美市> (1)香美市農産物食品加工支援事業 日本一の出荷量を誇る柚子をはじめ蕪生米、生姜、しいたけ、オクラ等の特産品を使った加工食品の開発支援を行うとともに商品のブランド化を図り、地域内外で販売を推進</p>	<p>5-3-2 独自で行う事業 (1)香美市農産物食品加工支援事業 日本一の出荷量を誇る柚子をはじめ蕪生米、生姜、しいたけ、オクラ等の特産品を使った加工食品の開発支援を行うとともに商品のブランド化を図り、地域内外で販売を推</p>

新	旧
<p>し、1. 5次産業の起業化につなげ、雇用創出を図る。</p> <p>(2)特産品の活用促進 高知県中央東農業振興センターと地元婦人グループの連携により柚子加工品の商品化を図り、農産物直販所の他、体験型交流事業を通じた販売を行う。</p> <p>(3)奥ものべ体験型観光推進事業 地域内の自然、農産物、食材、歴史及び文化を活かした、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとうづくり」、「田舎寿司づくり」、「塩の道ウォーク」等の複数の体験型観光を組み合わせた滞在型観光の推進により交流人口の拡大を図る。</p> <p>(4)地産地消の推進 香美市内の小中学生を対象とした、食育や地産地消についての学習を推進する。また、地域の自然や文化、産業等への理解を深めるために「農産物生産者との交流」、「地産地消料理コンテスト」及び「郷土料理教室」等を実施するとともに、学校給食での地域農産物の活用を推進する。</p> <p>6. 計画期間 認定の日から平成 25 年 3 月末まで</p> <p>7. 目標の達成状況に係る評価に関する事項 地域再生計画の目標については、事業終了後に必要な調査を行い、達成状況の評価を行うとともに必要に応じて改善措置を講じる。 支援措置に基づく育成プログラムについては、<u>香美市、南国市、香南市、高知県、高知大学</u>及び企業等との連携により実施するものであり、定期的に内容と運営方法について点検、評価を実施し、再生計画終了時に事業の継続の判断を行い、新たな推進体制を構築していく。</p> <p>8. 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事業 該当なし</p>	<p>進し、1. 5次産業の起業化につなげ、雇用創出を図る。</p> <p>(2)特産品の活用促進 高知県中央東農業振興センターと地元婦人グループの連携により柚子加工品の商品化を図り、農産物直販所の他、体験型交流事業を通じた販売を行う。</p> <p>(3)奥ものべ体験型観光推進事業 地域内の自然、農産物、食材、歴史及び文化を活かした、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとうづくり」、「田舎寿司づくり」、「塩の道ウォーク」等の複数の体験型観光を組み合わせた滞在型観光の推進により交流人口の拡大を図る。</p> <p>(4)地産地消の推進 香美市内の小中学生を対象とした、食育や地産地消についての学習を推進する。また、地域の自然や文化、産業等への理解を深めるために「農産物生産者との交流」、「地産地消料理コンテスト」及び「郷土料理教室」等を実施するとともに、学校給食での地域農産物の活用を推進する。</p> <p>6. 計画期間 認定の日から平成 25 年 3 月末まで</p> <p>7. 目標の達成状況に係る評価に関する事項 地域再生計画の目標については、事業終了後に必要な調査を行い、達成状況の評価を行うとともに必要に応じて改善措置を講じる。 支援措置に基づく育成プログラムについては、<u>香南市、香美市、南国市、高知大学、県工業技術センター</u>及び企業等との連携により実施するものであり、定期的に内容と運営方法について点検、評価を実施し、再生計画終了時に事業の継続の判断を行い、新たな推進体制を構築していく。</p> <p>8. 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事業 該当なし</p>