



毎朝、行先読み、取引の
開いて裏面をCHECK!!

読谷村で事業展開を
している・考えている方へ

読谷村商工会
料金別納郵便



どうやって壁を超えるの？

次の一手を打つなら今！なのは分かっているけど、何から初めていいのやら…。そんな悩みを解決するヒントが「連携」です。目の前に迫って来るであろう壁を越えるための力やアイデアを生み出すために、まずこの「連携」について考えてみましょう。

全国各地で生まれる多くの商品やサービス。この中でうまく成長していくために必要なのは、地域の魅力を様々な角度から活かすことのできる「プロデュース力」です。このプロデュース力を使った「連携」の大切さについてQ&A方式で解説させていただきます！

PROFILE

昭和61年よりむらおこし事業に取り組む。紅いものブランド化を目指し、商品開発・販路拡大を行う。地元の仕事は何でも知っている。



農商 工太郎さん

Q1 連携するってどういう事？

沖縄には優れた技術やノウハウを持つ事業者がたくさんいます。また、南国特有の優れた農林水産物を生産する方も多いです。この両者が強みを生かしあうことで、ビジネスチャンスの拡大や新商品・新事業展開の広がりが期待でき、地域経済活性化の大きな可能性を秘めています。様々な立場の人間が、それぞれ自分の強みを持ち寄って、新しいビジネスを作っていくことが「連携」の意味です。

Q2 どんなメリットがあるの？

地域の生産者と事業者、それに全国の消費者とを結びつける地域プロデューサー。単に受発注だけの関係でなく、プロデュース力を持った人たちが連携を組むことで、個々では出来なかった商品開発や流通促進が可能となります。沖縄では、モズク商品のように、小売業・卸業・食品加工業・漁業者らが、連携を取ったことによる成功例がたくさん！**想いをカタチに変えることも、連携で可能になるかも。**なお、農工商連携の促進は、地域と地域の事業者を活性化させる切り札として、国の重要施策に位置づけられ、様々な支援策が用意されています。

集客 アップ 起業
新商品 販促



Q3 自分の仕事で手いっぱいなんだけど…

もちろん、自分の仕事に真面目に取り組む人ほど時間がない！というのが実情です。しかし、中長期的な動きは早めに始めるべき。**今のうちに、自分の能力、人脈を広げるなど、準備を整えましょう。**それが、次の壁を乗り越えるために必要なことです。

Q4 商工会は何をしてくれるの？

個々の事業者の経営を良くするための相談サービス、販路を広げるためのコンサルティングや補助金・助成金紹介などを行っています。さらに！**様々な業種の事業者さんとの人的ネットワークが作れることも魅力の一つです。**新しい商品を作りたい。もっと売りたいとお悩みの方は、ぜひ商工会に来て下さい。

読谷の豊かな海の幸。まだまだ底力があります！



紅芋もおいしいけど、自慢の作物は他にもある！



ウチのサービス、お客さんに喜ばれています！



そんな魅力をまとめる力がつく、地域プロデューサー育成します！詳しくはこちらを開く



地域プロデューサー育成講座

期間 **2010年10月16日～2011年1月**

場所 **むら咲きむら
ククルホール**

**参加
無料**

プロデュース力を身に付けるためには、まずよく知ること。農業や漁業、商業・サービス業それぞれに必要な知識習得と人脈作りができるように、作られたカリキュラムです。
机に座って講義を受けるだけでは、自分の知識になりません。今回は、「みんなで考える」ワークショップや、実際に農業実習なども行い、農林漁業から商工業、観光業など各分野に通じる能力開発を行ないます。

1 10/16
日 13:00～18:00

○沖縄農業振興における
農商工連携の意義

講義時間 沖縄農業の実態を把握し、農業振興のために農商工連携をいかに活用するかを学びましょう。
座学 [3H] ▶講師:西里 喜明[シー・エス・ディ・コンサルタンツ]

2 10/23
日 13:00～18:00

○農商工消連携のススメ

座学 [1.5H] 大分の地域プロデューサーが、自らが手がける「作る前から売っている」商品作り事例(いもり物語)を紹介します。
▶講師:大津 雄慈[OOTSU企画]

3 10/30
日 09:00～12:00

○半日で学べる!
常識破りのマーケティング

座学 [4.5H] 現場で使える集客・販促の鉄則をわかりやすく解説。豊富な事例とワークを通してサクサク学べます。
▶講師:梅垣 揚太[集客磁石]

4 11/11
日 13:30～16:30

○読谷の漁業
○食品加工体験

実習 [1.5H] 読谷漁協のチェンジメーカーが語る「読谷の漁業」の実態と事業展開について、現場で話を聞きましょう。セリ視察も必見です。
▶講師:前田 晃[読谷村漁業協同組合]

実習 [1.5H] 都屋漁港直行。今魚かまぼこ製造メーカー-寿味屋食品で、地域資源を活用したカマボコづくりを実体験します。
▶講師:伊良皆 高敏[寿味屋食品]

5 11/13
日 13:00～18:00

○食品衛生・表示等基礎知識
○商談の前に。
流通事業者との付き合い方

座学 [1.5H] 口に入る食品だからこそ衛生管理の徹底が求められます。商品を流通させるために必要な基礎知識を学びましょう。
▶講師:濱井 義則[沖縄食品科学研究所]

座学 [1.5H] 流通業者は何を求めているのか。消費者のみならず小売・卸業者が何を求めているのか、全国各地の事例をもとにご紹介します。
▶講師:城山 将臣[新日本スーパーマーケット協会]

6 11/20
日 10:30～18:00

○むらおこしと商品の育て方
○農業とは何か

座学 [1.5H] 「梅・栗植えてハワイに行こう。」大分の山村を、農業先進地域へと導いた仕掛け人が、開拓者の魂を語ります。
▶講師:緒方 英雄[ひびきの郷(おおやま夢工房)]

実習 [3H] 生産から出荷まで沖縄の農業を体験しましょう。
▶講師:JAおきなわ読谷支店

7 12/02
日 09:00～16:00

○むらおこしワークショップ

座学 [6H] 事例を紹介しながら、受講者参加型のワークショップを行ないます。みんなで考える商品開発・販路開拓。
▶講師:平井 雅[カルティベート]、事例発表者数名

視察 **2011/1月**

○流通バイヤーによる
ワークショップ

座学 [6H] 小売業最前線では何が求められているか。現役バイヤーによるワークショップです。
▶講師:バイヤー5名[県外の百貨店・通販・スーパーマーケット]

○テーマ別視察
(観光・食品の2テーマ)

実習 テーマ別視察(観光・食品の2テーマ)

お申し込みと手続きの流れ

- FAXでのお申し込み 下記のお申し込み欄に記入し、商工会あてにFAXください。後日受付完了通知にてお送りします。
- メールでのお申し込み 下記のお申し込み欄と同じ内容をメールに明記した上、直接商工会へメールください。



事業所名・店名	フリガナ
電話番号	お名前
住所 〒 ()	
Eメールアドレス	

読谷村商工会
〒904-0323 沖縄県中頭郡読谷村楚辺2187番地(受付時間 08:30～17:15)
TEL.098-956-4011 FAX.098-982-8273
Mail.yomitan@yomitan.or.jp

受付締め切り:10/6