

---

## 研修のしおり（伊豆沼農産）

---

### 1. 研修の全体概要

#### <伊豆沼農産>

・研修の目的：食農体験の普及を目的とし、畜産、農業、地域連携における考え方と、食・体験ビジネスの展開を学習する。

・伊豆沼農産の概要：国際コンクールの受賞経験のある伊豆沼ハムの製造販売、レストラン経営、地域住民と連携しながら「風土（food）ツーリズム事業を展開。自然体験、地域資源の掘り起こしと価値の見える化に取り組んでいる。農業を「食業」に変えるをコンセプトに事業を展開している人気施設。

※雨天決行（雨天の際の研修を用意）

・住所：〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼 149-7

※正面玄関付近（直売所前）に集合。スタッフが案内。

・日程：

1月21日（土）10：00～17：30、1月22日（日）9：00～12：30

2月18日（土）10：00～17：30、2月19日（日）9：00～12：30

・受け入れ人数：1回20名まで（要予約）

・集合場所9：45 施設正面玄関、解散場所施設正面玄関

・受講料・認定料：2017年3月10日まで希望者無料（交通費、宿泊費は自己負担）

※別途：3,500円（懇親会費）

※別途宿泊が必要な方は宿泊費（5,000円程度）

要予約ですので事前にお知らせください。

### 2. 参加対象

・20歳以上

・講義や実習に支障のある大きな病気を持っていない方

### 3. アクセス方法

車：東北自動車道・築館ICから車で15分 /

JR東北新幹線・くりこま高原駅から車で15分

電車：JR東北本線・新田駅下車徒歩5分



#### 4. 研修スケジュール

	時間	内容	場所
1 日目 (1/21、 2/18)	10:00～ 10:55	(1) オリエンテーション、自己紹介 (ブランド総合研究所 山崎智子 氏)	伊豆沼農産
	11:00～ 11:55	(2) 座学：伊豆沼農産の取り組み紹介 (伊豆沼農産 代表取締役 伊藤秀雄)	
	12:00～ 12:55	昼食休憩	
	13:00～ 13:50	(3) 座学：食農体験の取り組み紹介 (伊豆沼農産 企画室 佐藤裕美)	
	14:00～ 17:00	(4) 演習：自然体験プログラム作成演習または農業体験プログラム作成演習	
	17:00～ 17:20	(5) ふりかえり	
	17:15～	解散（希望者は17:30～懇親会（くんぺる）） 必要であれば宿泊先へ移動 (伊豆沼ウェットランド交流館) 住所：宮城県栗原市若柳字上畑岡鶴経沢6 1-1 TEL：0228-22-9262 FAX：0228-22-9266	①伊豆沼ウェット ランド交流館 ②本吉屋旅館 など近隣宿泊所あり

	時間	内容	場所
2 日目 (1/22、 2/19)	9:30～ 10:00	(6) 座学・演習：接客、安心・安全 (伊豆沼農産 企画室 佐藤裕美)	伊豆沼農産
	10:00～ 12:00	(7) 実習：手づくり体験教室	
	12:00～ 12:25	(8) 修了・課題について	
	12:30～	解散	

#### ※注意事項

・研修の内容、特に体験プログラムは予告なく変更になる場合がございます。オリエンテーションに間に合うよう十分時間に余裕をもって来場ください。研修後に（有）伊豆沼農産にて食農体験ソムリエ研修を実施する上で生じる費用、トラブル、事故、事件等について応募者が責任を持つものとし、弊社、食農体験ネットワーク及び株式会社ブランド総合研究所は一切の保証・責任を負いません

## 5. 持参する物／格好

- ・汚れてもよい服装
- ・歩きやすい靴
- ・防寒具
- ・エプロン、バンダナ
- ・ご所属先の名刺、施設概要等

## 6. 研修詳細

### (1) オリエンテーション

ソムリエの概要や食・農体験の現状、研修を通じて理解していただきたいこと等を説明

### (2) 研修生自己紹介・課題の共有等

研修生から、所属施設や実施されている又は実施しようとしている食・農体験についての紹介、直面している課題、そしてこの研修で知りたいことや得たいことについて、簡単に5分程度でお話いただきます。

### (3) 伊豆沼農産の取り組み紹介

伊豆沼農産代表取締役の伊藤秀雄から、伊豆沼農産の会社概要、経営コンセプト等についてご説明します。

### (4) 座学・演習：食農体験の取り組み紹介

伊豆沼農産で取り組んでいる食農体験プログラム（体験プログラムの種類、地域資源活用の方法、風土フットパスの取り組み等）についてご説明します。

### (5) 演習：自然体験プログラム作成演習

地域を歩きながら風土フットパスのコース作成の方法を学び、実際にプログラム案を検討、発表していただきます。

### (6) ふりかえり

1日の研修、実地研修を通じて、気づいたこと・学んだこと・わからなかったことなどを共有します。

### (7) 座学：接客、安心安全

食農体験プログラムを実施するにあたっての接客、安心安全を確保するための注意点についてご説明します。

### (8) 実習：手づくり体験教室

伊達の純粋赤豚と地元野菜を使用した肉まんづくりを行い、食農体験プログラムを実践する上での接客、注意点を学びます。

### (9) 課題：研修終了後・アンケート用紙の配布、プログラム作成シートの配布（10日以内に事務局に郵送）

①1日の研修、実地研修を通じて、気づいたこと・学んだこと・わからなかったことなどを、記②郵送課題：研修で学んだことを活かして体験プログラムを作成し、どのように展開していくかについて、2000字程度の作文