

学長定例記者会見要項

日 時： 平成30年3月7日（水） 9：30～10：30

場 所： 法人本部第二会議室（小白川キャンパス法人本部棟4階）

発表事項

1. 食品ブロックをロボットアームで自動的に立体に積み上げる食品プリンターを開発
2. 国内初 オープンイノベーションによるインクジェット研究開発拠点を設立
3. 地域定住農業者育成事業が次のステージへ
4. 「ベニちゃんバス」運行状況解析を産学官地域連携で行っています
5. 4月から起業家育成プログラムを本格稼働します

お知らせ

1. 第11回 学長特別講演会の開催について
2. 震災の記憶と教訓の風化防止のため、学生と市民が一斉にキャンドルを灯す『7年目のCandle Night』開催
3. 公立大学法人会津大学と教育研究連携協力に関する協定を締結します
4. 山形大学学位記授与式等の取材に対するお願い

（参 考）

- 次回の学長定例記者会見（予定）

日 時：平成30年3月22日（木） 11：00～11：45

場 所： 法人本部第二会議室（小白川キャンパス法人本部棟4階）

学長定例記者会見（3月7日）発表者

1. 食品ブロックをロボットアームで自動的に立体に積み上げる食品プリンターを開発

学術研究院 教授（3Dゲルプリンティング/工学部担当）

ふるかわ ひでみつ
古川 英光

工学部機械システム工学科3年

あだち かなこ かない しゅうま かめやま たかあき
安達香奈子、金井 柊馬、亀山 貴顕
さとう ようすけ すずき しゅんすけ やまざき ゆうた
佐藤 洋輔、鈴木 舜介、山崎 裕太

2. 国内初 オープンイノベーションによるインクジェット研究開発拠点を設立

学術研究院 産学連携教授/インクジェット開発センター長

さかい しんり
酒井 真理

学術研究院 教授/有機エレクトロニクスイノベーションセンター長

たかはし たつひろ
高橋 辰宏

3. 地域定住農業者育成事業が次のステージへ

学術研究院 教授（農学部担当）/地域定住農業者コンソーシアム事務局長

おざわ わたる
小沢 互

平成29年度「食と農のビジネス塾」 修了生

よしかた ちずこ
芳 瀧 千寿子

(The YAMAGATA SMOKED -BEANS-代表取締役)

4. 「ベニちゃんバス」運行状況解析を産学官地域連携で行っています

学術研究院 教授（応用代数）

わき かつし
脇 克志

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社山形支店 支店長

もうり よしなり
毛利 吉成

5. 4月から起業家育成プログラムを本格稼働します

学術研究院 教授/国際事業化研究センター長

おのでら ただし
小野寺 忠司

シナプテック(株)代表取締役・起業家・元中央教育審議会委員

とだ たつあき
戸田 達昭

(株)コアストリームCEO兼SFC研究員

あさみ よしはる
浅見 義治

クリエイティブ・ブティック (株)Just on time代表取締役社長

マンジョット ベディ
Manjot S. Bedi

リリース・トランサポート 日英同時通訳・会議通訳者

りり のりこ
莉々 紀子

平成30年3月7日
山形大学

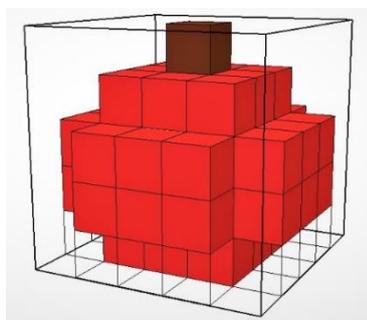
食品ブロックをロボットアームで自動的に立体に積み上げる 食品プリンターを開発

山形大学の古川英光教授（3Dゲルプリンティング／工学部担当）の研究室で、来年度に古川研究室に所属する予定となっている工学部機械システム工学科の6名の学生からなるグループが「エンジニアリング創成」という授業の一環で、キューブ状の食品ブロックをロボットアームで自動的に立体に積み上げ、立体的食品を作る「食品3Dプリンターロボットシステム」を開発しました。この研究成果は「第8回山形大学 学生ロボティクス・メカトロニクスコンテスト（1/12）」および「2017年度エンジニアリング創成発表会（1/24,25）」において報告されました。

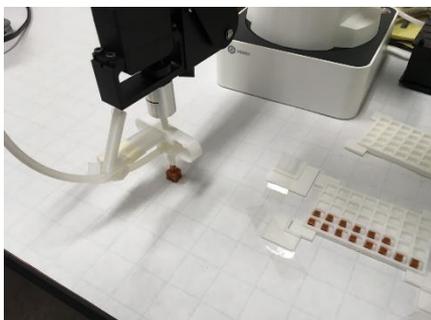
このブロック状食品の積み上げ技術は、古川英光教授、川上勝准教授、小玉麻衣研究員らの発明として昨年山形大学より特許出願されており、その技術を基に指導を受けた学生らが小型のロボットアームに実装したものです。

古川研究室 エンジニアリング創成チーム（工学部機械システム工学科 3年）

安達香奈子、金井柊馬、亀山貴顕、佐藤洋輔、鈴木舜介、山崎裕太



3Dデータ



使用したロボットアーム



実際に積上げた食品（りんご）

なおこの特許・研究成果を基とするもう一つのプロジェクト「SUSHI TELEPORTATION」（山形大学・電通・デンソーウェーブ・東北新社がコラボレーション）で、ロボットアーム型フードプリンターが、アメリカのオースティンで開催される「SXSW（サウス・バイ・サウスウエスト）」（3/11-14）において世界初公開されます。

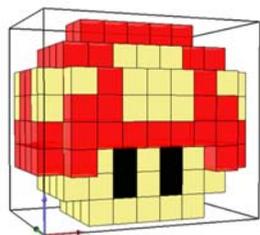
【研究に関する問い合わせ先】 山形大学 国際事業化研究センター 担当：松崎
TEL：0238-26-3025 E-mail：t_matsuzaki@yz.yamagata-u.ac.jp

【SXSW出展に関する問い合わせ先】 SXSW2018 電通ブース 広報事務局(電通PR内)担当：新井
TEL：080-1245-2931 E-mail：kenta.arai@dentsu-pr.co.jp

古川研究室エンジニアリング創成

ドット絵を食べよう

～見て楽しい、食べて楽しい立体的な食品を作る～



15517005 安達香奈子
15517039 金井柊馬
15517040 亀山貴顕
15517065 佐藤洋輔
15517073 鈴木舜介
15517112 山崎裕太

目的

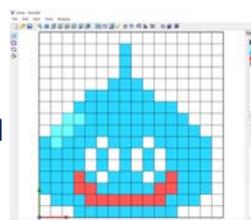
- ・三次元の食品を自動で作りたい。
→ロボットアームを使って、ピクセルフードを積み上げる。
- ・使用機器を3Dプリンターで作製する。
→ロボットアーム先端やその他必要なものを作製
- ・立体的な食品を作れるようなプログラミングを組む。
→なるべく人の手を加えずに立体的な食品を作りたい。

方法

ロボットアームを用いて、VoxCadのデータを読み込み、食品ブロックを積みあげて、ピクセルフードを作る。



ロボットアーム



VoxCadデータ



食品ブロック

ロボットアーム

ロボットアームはDobot magicianを使用した。アーム先端は食品を取りやすいように3Dプリンターを用いて作製した。



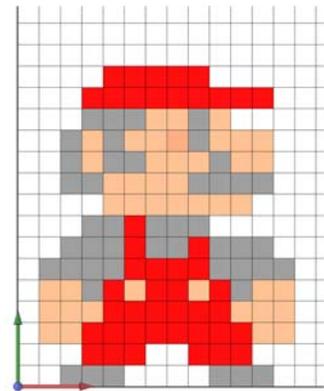
Dobot magician



3Dプリンターで作製した吸引治具

VoxCad

好きなドット絵をデザインし、そのドット絵の座標データをテキストファイルとして保存することができる。



デザインしたドット絵

座標データに変換！

ファイル名	編集	表示	ヘルプ
Mat Index	X (m)	Y (m)	Z (m)
1	0.0125	0.0025	0.0025
1	0.0175	0.0025	0.0025
1	0.0225	0.0025	0.0025
1	0.0475	0.0025	0.0025
1	0.0525	0.0025	0.0025
1	0.0575	0.0025	0.0025
2	0.0175	0.0075	0.0025
2	0.0225	0.0075	0.0025
2	0.0275	0.0075	0.0025
2	0.0425	0.0075	0.0025
2	0.0475	0.0075	0.0025
2	0.0525	0.0075	0.0025
2	0.0575	0.0075	0.0025
3	0.0125	0.0125	0.0025
3	0.0175	0.0125	0.0025
3	0.0225	0.0125	0.0025
3	0.0275	0.0125	0.0025
3	0.0325	0.0125	0.0025
3	0.0375	0.0125	0.0025
3	0.0425	0.0125	0.0025
3	0.0475	0.0125	0.0025
3	0.0525	0.0125	0.0025
3	0.0575	0.0125	0.0025
3	0.0625	0.0125	0.0025
3	0.0675	0.0125	0.0025
2	0.0125	0.0175	0.0025
2	0.0175	0.0175	0.0025
2	0.0225	0.0175	0.0025
2	0.0275	0.0175	0.0025
2	0.0325	0.0175	0.0025
2	0.0375	0.0175	0.0025
2	0.0425	0.0175	0.0025
2	0.0475	0.0175	0.0025

座標データ

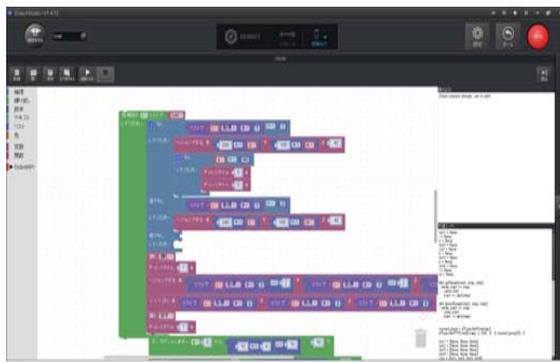
色ごとに番号が違う

座標表示

Mat Index	X (m)	Y (m)	Z (m)
1	0.0125	0.0025	0.0025
1	0.0175	0.0025	0.0025
1	0.0225	0.0025	0.0025
1	0.0475	0.0025	0.0025
1	0.0525	0.0025	0.0025
1	0.0575	0.0025	0.0025
2	0.0175	0.0075	0.0025
2	0.0225	0.0075	0.0025
2	0.0275	0.0075	0.0025
2	0.0425	0.0075	0.0025
2	0.0475	0.0075	0.0025
2	0.0525	0.0075	0.0025
3	0.0075	0.0125	0.0025
3	0.0125	0.0125	0.0025
2	0.0175	0.0125	0.0025
2	0.0225	0.0125	0.0025
2	0.0275	0.0125	0.0025
2	0.0325	0.0125	0.0025
2	0.0375	0.0125	0.0025

プログラミング

VoxCadで作成した座標データのテキストファイルを読み込ませ、ロボットアームが指定された座標データに動くようなプログラムを組んだ。



プログラミング画面

この部分に使用するテキストファイル名を入力する

```
1 List = []
2 j = 0
3 i=0
4 for line in open(r"C:\Users\oshino.i\Documents\vox1.1.txt" 'rt'):
5     itemList = line[:-1].split('\t')
6     if j >= 1:
7         itemList = list(map(float,itemList))
8         List.insert(j,itemList)
9         j += 1
10 del List[0]
11 List.reverse()
12 for l in List:
13     l[1] = l[1] * 1000 + 171
14     l[2] = l[2] * 1000
15     l[3] = l[3] * 1000 - 60
16 print(List)
17
```

ピクセルフード

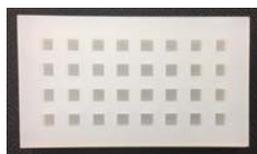
ようかんや寒天など様々な種類の食品で作った、約5mm角の食品ブロックである。このブロックを用いて見て楽しい、食べて楽しい立体的な食品(ピクセルフード)を作る。



食品ブロック



ピクセルフード



食品ブロック作製の型



接着剤

ピクセルフードの積み上げ方

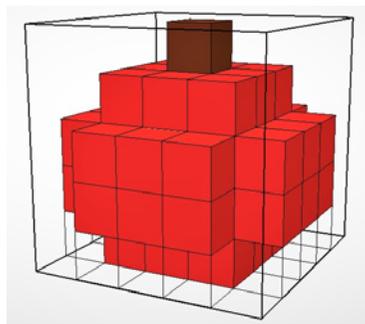
- 1 パレット(10×5)に食品ブロックをセットする。
- 2 ロボットアームにVoxCadの座標データを読み込ませる。
- 3 食品ブロックをロボットアームがセットされたパレットから吸引し、接着剤を経由して座標データ通りに配置していく。



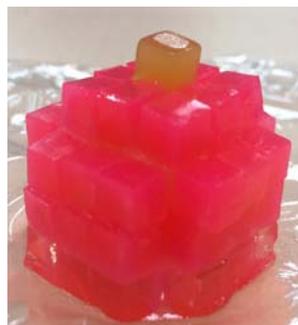
パレット

試作結果

- ・食品ブロック数73個
- ・使用色→4色
- ・製作時間→約20分



Voxcadでデザインしたリンゴ



実際に作製したリンゴ

課題

- ・食品ブロックの大きさを統一させる。
- ・VoxCadのデータで、いろいろなデザインを試作する。
- ・安定的にピクセルフードを吸着できるようにする。
- ・ピクセルフードの製作時間が長い。

平成30年3月7日
山形大学

国内初 オープンイノベーションによるインクジェット研究開発拠点を設立

山形大学では、家庭に広く普及しているインクジェットプリンターの技術を新しいモノづくりに応用する生産技術のイノベーションを産学連携によるオープンイノベーションで強力に推進するため、インクジェット開発センター（センター長 酒井真理産学連携教授）を設立しました。インクジェットは、直径が髪の毛の太さの数分の一という微小な液滴を噴射して、あらゆるものの表面に微細なパターンを自由に描くことができます。高速デジタル印刷、電子デバイス製造、3次元造形、さらには生きた細胞を使った生体組織の構造体作成など、新しい応用の可能性は無限です。山形大学インクジェット開発センターでは、国内の多くのインクジェット関連企業とコンソーシアムを組み、大型の産学連携により技術の理論・体系化を図り、インクジェット技術の新用途の開拓や新規事業の創出に取り組みます。

1. 山形大学に設立の背景・必要性・目的 ～我が国と欧米との違い～

インクジェット技術は、ヘッド・インク・プロセス・プリンターからなる技術です。欧米では、インクジェット技術分野でも、すでに大学にオープンイノベーションの拠点があり、企業間・産学間の連携で、新製品・新用途開発・新産業が次々に生まれてきています。一方、日本では大学にオープンイノベーションの拠がないため、企業が社内技術としてクローズに保有しており、企業間・産学間での連携がなく、インクジェット技術で新製品化・新産業化が大幅に遅れている状況です。

山形大学 有機エレクトロニクスイノベーションセンターは、すでにオープンイノベーションを推進するコンソーシアム型の大型産学連携を、フレキシブル基板技術分野等で展開し成果を挙げてきました。この度このオープンイノベーションを、インクジェット分野にも展開し我が国の新産業を先導し、また地域のインクジェット印刷関連で地元にも貢献する役割を担うことにいたしました。また、海外オープンイノベーション機関と連携し、学生の実践的教育も行っています。

2. 概要～取組み予定のテーマ～

次のテーマに取り組む予定で、現時点でのオープンイノベーション参画予定企業は約20社（コンソーシアム+研究会）です。

- (1) 新規インクジェット応用の為の基盤技術開発
- (2) ノウハウに依らないインクジェットの理論化・体系化
- (3) 標準化
- (4) 人材育成

先日2月21日東京でのインクジェット開発センター記念発足セミナーでは約80名の参加がありました。研究開発の場所は、米沢オフィスアルカディアの有機材料システム事業創出センター（仮称）内を予定し新年度から本格稼働を予定しています

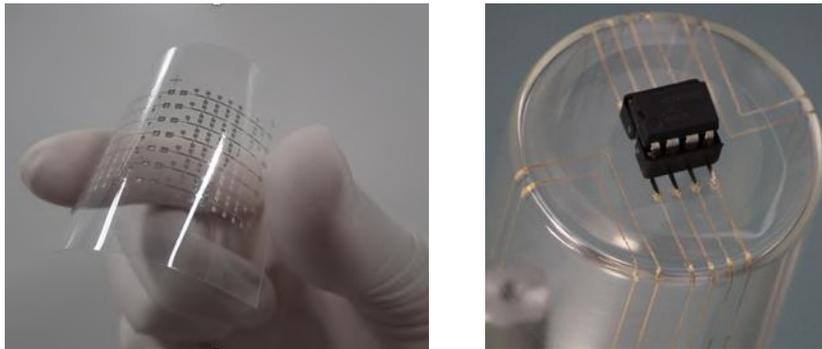
お問い合わせ先 山形大学 有機エレクトロニクスイノベーションセンター長
理事特別補佐 教授 高橋辰宏
メール effort@yz.yamagata-u.ac.jp
山形大学 インクジェット開発センター長
産学連携教授 酒井真理
メール shinri.sakai@yz.yamagata-u.ac.jp
電話：0238-29-0566（有機エレクトロニクスイノベーションセンター）

参考資料

(1) 「オープンイノベーション」とは？

新技術・新製品の研究開発に際して、組織の枠を超えて、広く知識・技術の結集を図ることです。産学官連携プロジェクトや、異業種交流プロジェクトなどがあります。中立的な機関である山形大学がリーダーシップを発揮し、ヘッドメーカー・インクメーカー・プロセスメーカー・プリンターメーカーの異業種を、組織の枠を超えて結集させて大型産学連携（コンソーシアム+研究会）で推進していきます。

(2) 山形大学でのインクジェット技術の電子回路デバイスへの開発試作品事例



インクジェットで製造された電子回路の例

フレキシブル有機薄膜トランジスタ（左） 3次元立体物への電子配線（右）
提供：山形大学有機エレクトロニクス研究センター 時任静士センター長

(3) 酒井真理(さかい しんり)産学連携教授 略歴

博士（工学）（平成17年3月取得） 1960年生まれ 57歳

・学歴

昭和58年(1983年) 3月 東京工業大学工学部機械工学科卒業
昭和60年(1985年) 3月 東京工業大学大学院総合理工学研究科修士課程修了
平成17年(2005年) 3月 東京工業大学大学院総合理工学研究科博士課程修了

・職歴

昭和60年(1985年) 4月 エプソン(株) テクノロジープラットフォーム研究所・
OLED開発センター・生産技術センター
研究開発から生産技術までの各グループリーダー等を歴任
平成26年(2014年) 5月 東京大学 ERATO染谷生体調和エレクトロニクスPJ 総括補佐
平成29年(2017年)11月 山形大学 産学連携教授

・学会

日本画像学会 理事・企画委員会委員長・技術委員会副委員長・フェロー

・受賞

Society for Imaging Science and Technology Service Award
日本画像学会 会長特賞 等 受賞

山形大学 インクジェット開発センター 設置



平成30年3月7日
学長記者会見資料



山形大学
産学連携教授・博士(工学)
酒井真理
(さかい しんり)

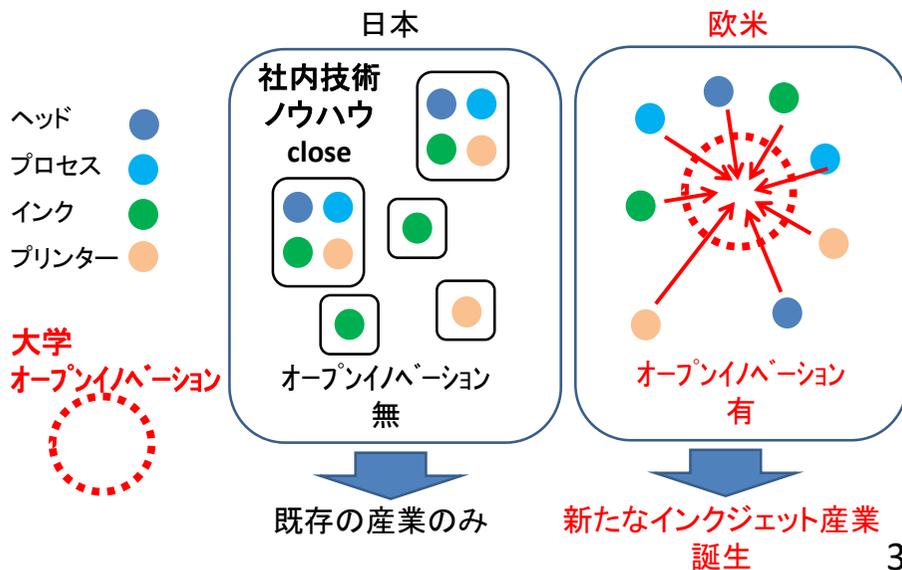


インクジェット開発センター設立の背景

- 1970年代 多くの日本企業がインクジェットプリンターを開発
 - 2000年頃まで 家庭・オフィス用プリンターで事業として成功
 - 2000年以降 インクジェットの応用が欧米で拡大
 - 日本: インクジェットは企業内ノウハウとして閉鎖的な技術
大学研究拠点・オープンイノベーションの不在
 - 欧米: オープンイノベーションで新製品化・新用途開拓が活発
 - イギリスでは、ケンブリッジ大学(The Inkjet Research Centre)、マンチェスター大学(Centre for Digital Fabrication)
 - ドイツでは、ケムニッツ工科大学・フラウンホーファーENASが拠点
- ↓
- 日本はインクジェット開発が国全体として非効率
新規インクジェット応用開拓に大幅な遅れ

インクジェット技術オープンイノベーションの必要性

新製品開発・新用途開拓・新規事業に必要



欧米のインクジェットの新産業化の例

- ベンチャー企業のスピードある製品化→大企業による買収
- Additive Manufacturing, Digital Fabrication技術として注目

3D		3D SYSTEMS 米国	
セラミクス		OBJET イスラエル stratasys 米国	
回路基板		KERAjet スペイン	
テキスタイル		NANO DIMENSION イスラエル	
バイオ		efi 米国 REGGIANI MACCHINE イタリア	
		organovo™ 米国 製品は非インクジェット	

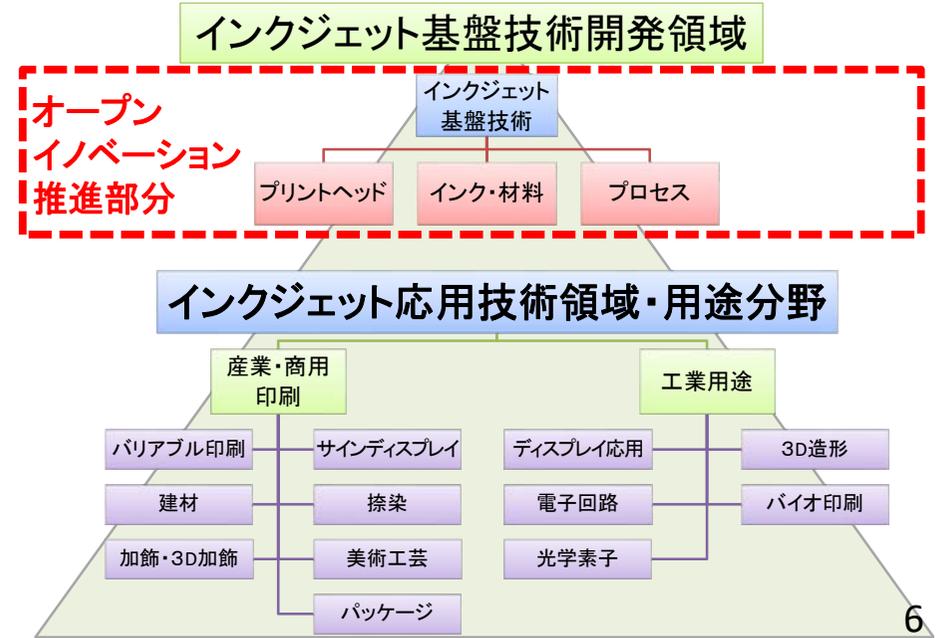
山形大学 インクジェット開発センター
オープンイノベーションでの取組予定テーマ

- 新規インクジェット応用のための基盤技術開発
- ノウハウに依らないインクジェットの理論化、体系化
- 標準化
- 人材育成

コンソーシアム型の大型産学連携を推進
現在約20社が参画予定
(コンソーシアム+研究会)

5

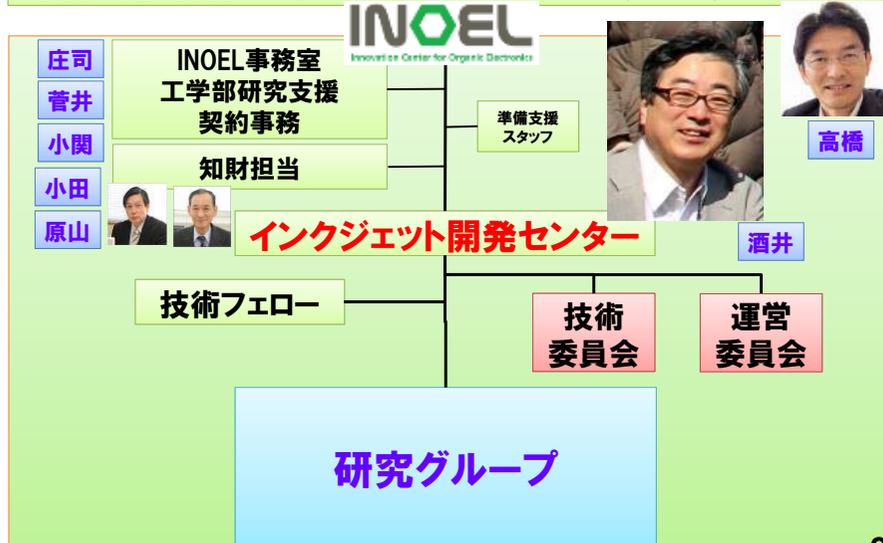
オープンイノベーション推進部分位置づけ



6

インクジェット開発センター位置づけ

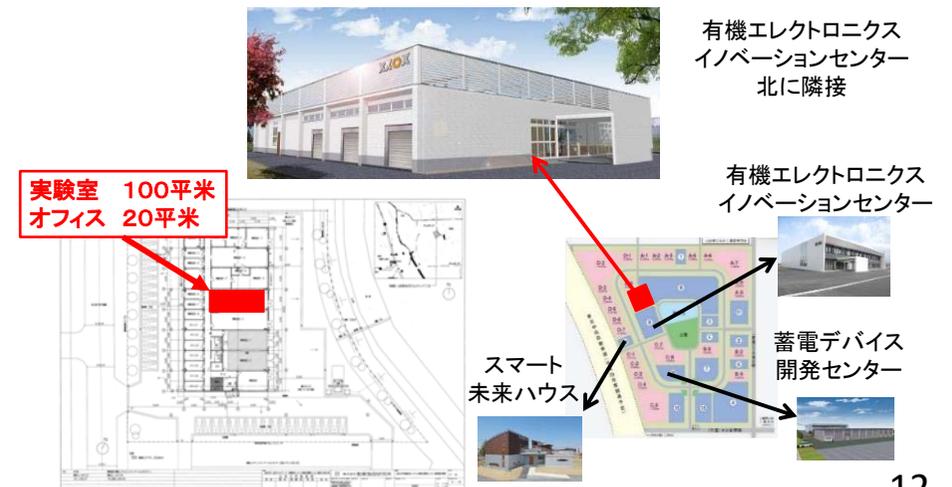
山形大学 有機エレクトロニクスイノベーションセンター (INOEL) センター長



8

研究開発場所

山形大学有機材料システム事業創出センター(仮称)内
2018年3月完成予定施設 米沢オフィシャルカディア内



12

山形大学内 連携推進体制



効果的
学内連携
支援



時任 静士 卓越研究教授
ROEL
フレキシブル印刷
エレクトロニクス



インクジェット
開発
センター



古川 英光 教授
FROM
ライフ・ゲル・3D
プリンタ創成センター



仲田 仁 産学連携教授
INOEL
フレキシブル基板
研究グループ



杉本 昌隆 准教授
GMAP
インクレオロジー
研究拠点

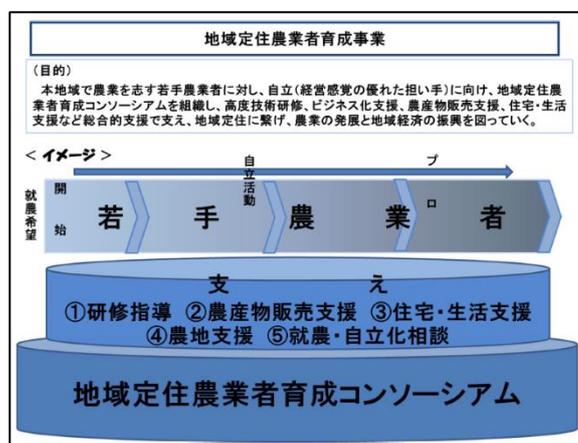
平成30年3月7日
山形大学

地域定住農業者育成事業が次のステージへ

関係機関・専門家の参画を得て、農学部が平成28年4月に鶴岡市と共同で開始した地域定住農業者育成プロジェクト事業を2年間取り組みました。平成30年4月からは酒田市、三川町、庄内町、遊佐町も加わって、庄内全域を事業対象地域として、新たに「地域定住農業者育成事業」として、庄内地域等で農業をしたい学生、I・J・Uターンで農業を開始したい人、農業は始めたがまだ不安を抱える青年農業者を対象に、地域で農業や食での自立を総合的にサポートしつづけます。

1. 事業の概要

28年4月に発足した地域定住農業者育成コンソーシアムでは、講座事業として、食と農のビジネス塾、農業スタートアップ塾、農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い、農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座、青年就農サポーターズクラブ研修を行うとともに、相談・情報発信事業としてビジネス化相談、農地支援、就農・自立化相談、メーリングリストによる情報発信などを行いました。



2. 地域定住農業者育成プロジェクト事業2年間の成果の一端

食と農のビジネス塾では39名の受講者から25のビジネス構想がまとまり、農業だけでなく食に関する多様な取り組みが始まっています。

★食と農のビジネス塾29年度受講生の芳瀧千寿子さん

「和製ナッツ いろいろ豆の燻製」 *the YAMAGATA SMOKED-BEANS-*
史上初「燻製豆」 特許出願中

★29年度相談件数が急増 2月20日現在156件、185人

3. 地域定住農業者育成事業を本格実施

30年度から酒田市、三川町、庄内町、遊佐町も加わり、庄内全域で事業を展開します。新たに、全学の1年生を対象とした「農業・農村の技術とマネジメントを学ぶ」（農家の協力による5泊6日の宿泊農業体験）を開始するとともに、29年度に開始した学生向け地域産業紹介講座、農学部学生・就農希望者と青年農業者の集いを定期的の実施し、青年農業者のスキルアップに加え、農業者同士の連携形成、就農希望学生と若手農業者のつながり、庄内地域・県内定住を希望する学生への就職支援も行い、地域創生に貢献します。

(お問合せ先)

学術研究院 教授(農学部担当) 小沢 亙
地域定住農業者育成コンソーシアム事務局長
電話 070-2011-5615 0235-28-2944
E-mail: youngf.sp2016@gmail.com
wo1995@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

地域定住農業者育成プロジェクト事業の 2年間

1. 事業開始のきっかけ
2. 事業の理念
3. 事業の概要
4. 事業の実績
5. 新たなステージへ

1. 事業開始のきっかけ

【農学部生】

- ・鶴岡市(庄内地域)定住に対する学外からの期待
- ・一部に見られる就農希望

【UJIターンによる新規就農(希望)者】

- ・農業に関する情報不足
- ・体験の違いによる目的共有、情報共有の困難さ
- ・就農者の世代間ギャップ(農・食の見方、期待感)

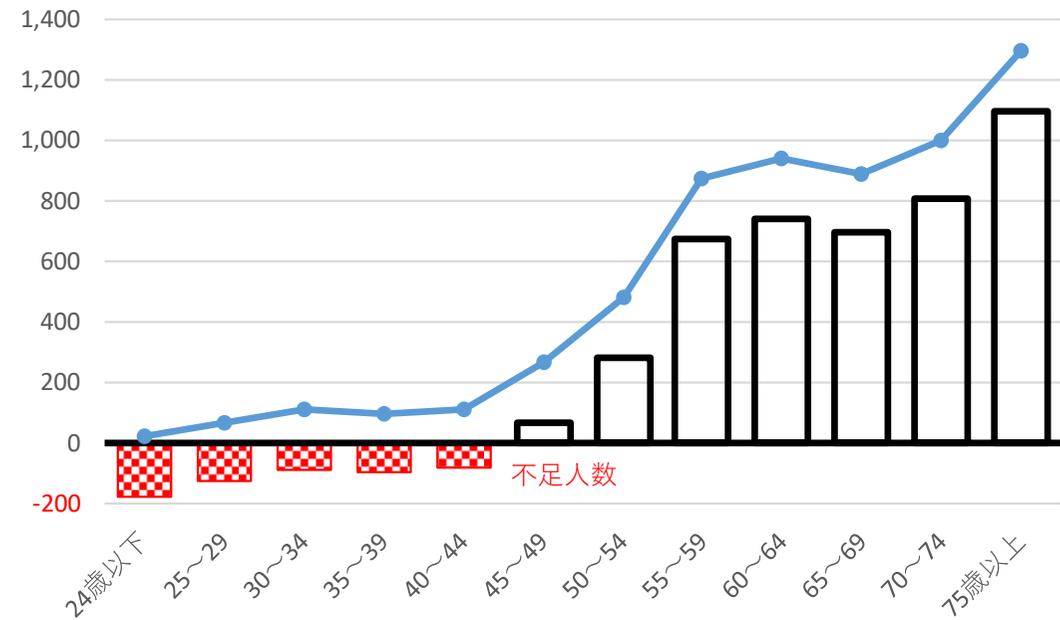
【支援制度】

- ・自立経営が条件
- ・経済的支援とサポートとのギャップ

などなど

2. 事業の理念

鶴岡市農業の概要			
農業産出額	2,646	千万円	H18
生産農業所得	1,081	千万円	H18
耕地面積	18,400	ha	H27
田耕地面積	15,700	ha	H27
田本地面積	15,000	ha	H27
畑耕地面積	2,670	ha	H27
経営体	4,717		H22
個人経営体	4,583		H22
経営耕地面積	16,480	ha	H22
新規就農者	12	人	H26
新規学卒	1	人	H26
Uターン	7	人	H26
新規参入	4	人	H26
生産農業所得500万円とした場合の年間期待就農者数			
※55年間就農すると仮定して	39.3	人	-27.3
一人当たり耕地面積	7.62	ha	
生産農業所得1,000万円とした場合の年間期待就農者数			
※55年間就農すると仮定して	19.7	人	-7.7
一人当たり耕地面積	15.25	ha	



鶴岡市の年齢別基幹的農業従事者数(2010年)

45歳未満の基幹的農業従事者が絶対的に不足している

地域定住農業者の育成が急務

国 農業次世代人材投資資金制度
(青年就農給付金制度)

県 新・やまがた農業人育成事業

鶴岡市事業

- ①新規就農アドバイザー
- ②鶴岡市新規就農者研修受入協議会
- ③市単助成制度(住宅・機械リース)

山形大学農学部への役割

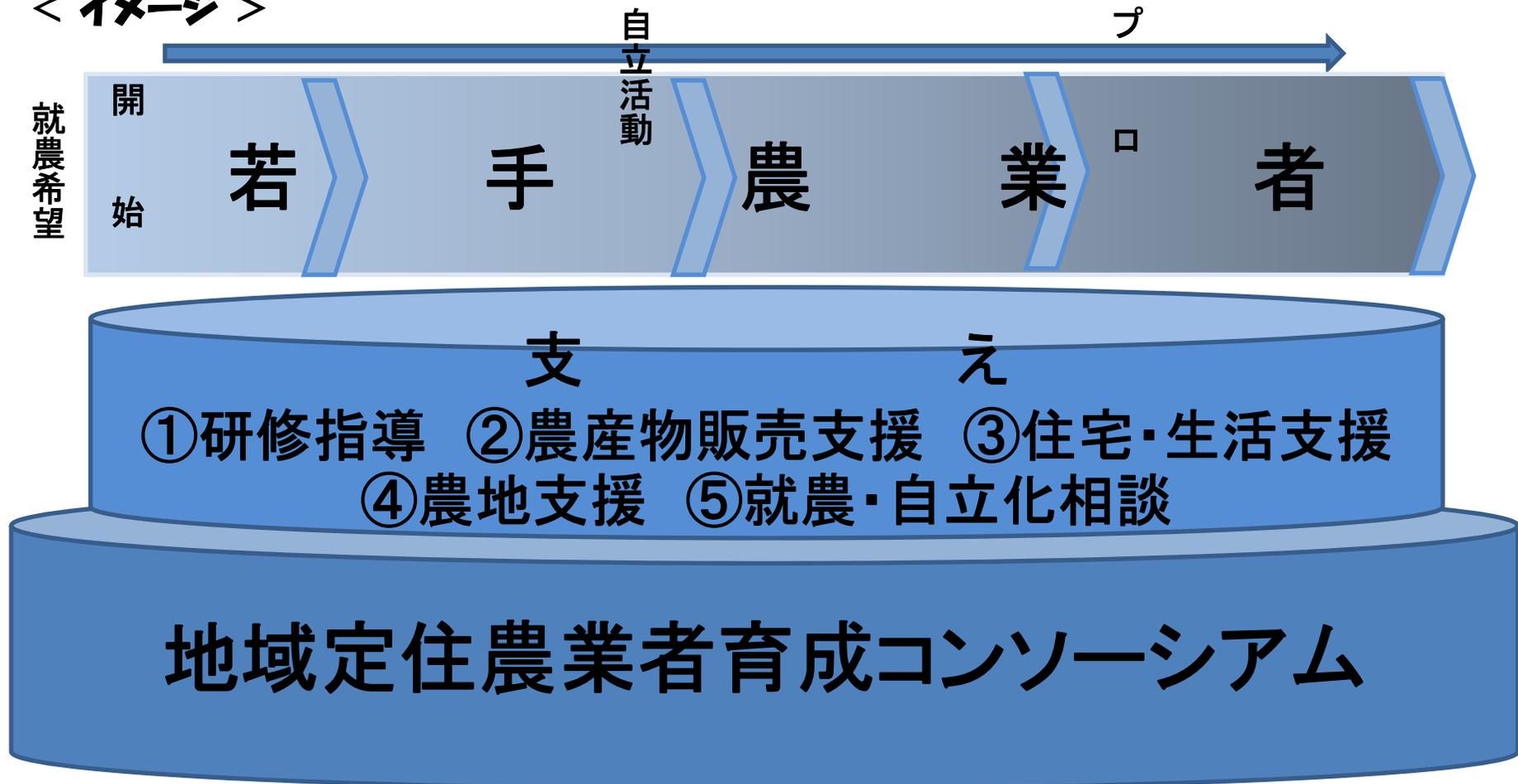
2. 事業の理念

地域定住農業者育成プロジェクト

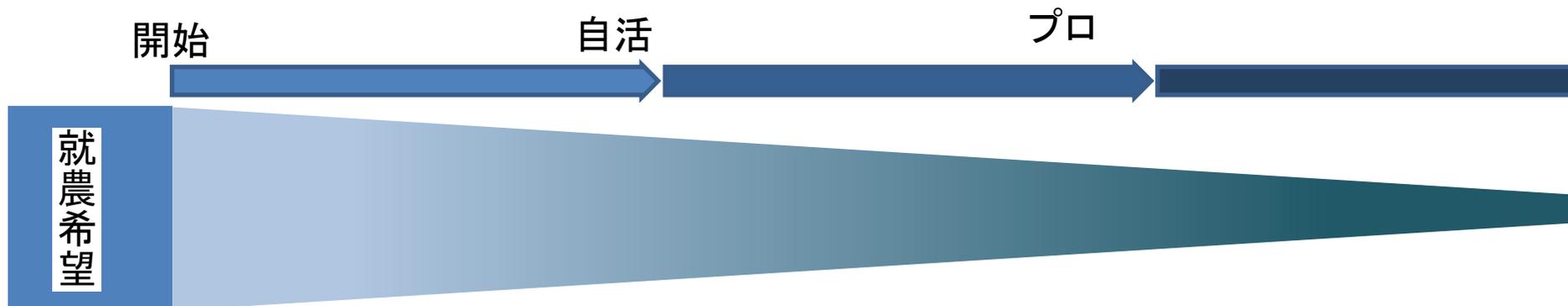
(目的)

本地域で農業を志す若手農業者に対し、自立(経営感覚の優れた担い手)に向け、地域定住農業者育成コンソーシアムを組織し、高度技術研修、ビジネス化支援、農産物販売支援、住宅・生活支援など総合的支援で支え、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図っていく。

< イメージ >



農業者の成長ステージ別支援イメージ



③住宅支援(生活支援含む)

④農地支援

②農産物販売支援

①-1高度技術研修

農業スタートアップ塾

技術情報収集

技術情報応用

先端技術

①-2ビジネス化支援

経営管理基礎

食と農のビジネス塾

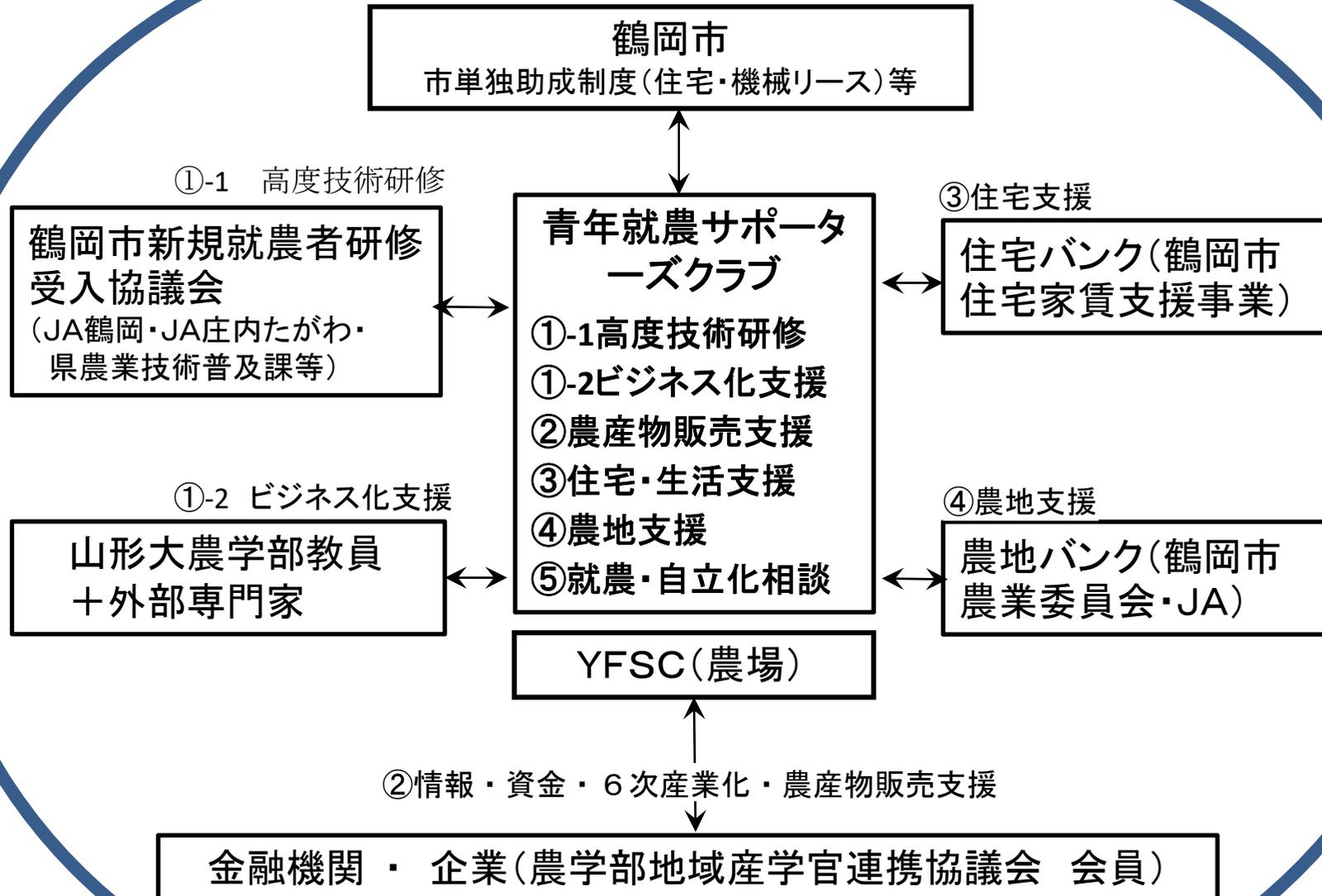
コンサルティング

⑤就農・自立化相談

3. 事業の概要

○組織体制

地域定住農業者育成コンソーシアム



3. 事業の概要

地域定住農業者育成コンソーシアム

鶴岡市、鶴岡市農業委員会、
JA鶴岡、JA庄内たがわ、
鶴岡商工会議所、出羽商工会、
庄内総合支庁農業振興課、農業技術普及課、
荘内銀行、鶴岡信用金庫、日本政策金融公庫山形支店、
山形大学農学部、
個人有志

事業資金

鶴岡市補助金、学長裁量経費、奨学寄付金
新規就農意欲喚起・相談等支援事業(国、県)
受講料収入

地域定住農業者育成コンソーシアムの役割

①研修指導

-1 高度技術研修

栽培技術、農作業、作物選択等；鶴岡市新規就農者研修受入協議会等と連携し栽培技術、農作業等高度技術に関する研修を行うとともに、県農業普及指導の協力を得て科学的経営計画手法による作物選択を学ぶ。

ア. 農業スタートアップ塾：履修証明プログラム

イ. 技術情報収集、技術情報応用、先端技術；教員及び学部人材による短期研修

-2 ビジネス化支援

やまがた6次産業ビジネス・スクール運営で培ったビジネスノウハウ取得のためのプログラムをベースに、農業経営経済系教員と外部専門家の協力を得て、経営管理、外部環境把握、外部組織連携等で構成する経営管理を学ぶとともに、ビジネス戦略プランの構築を行う。

ア. 食と農のビジネス塾：履修証明プログラム(食プロ・レベル3)

イ. コンサルティング：農業会議専門家派遣等

②農産物販売支援

農学部地域産学官連携協議会の企業会員を中心に、ビジネス化可能な農産物を把握し、対象企業への生産物提供を斡旋・代行し、販売に関するノウハウを学ぶ。

③住宅・生活支援

住宅バンク(鶴岡市住宅家賃支援事業)と連携し、生活基盤となる住宅確保を支援する。

④農地支援

農地バンク(鶴岡市農業委員会)と連携し、生産基盤となる農地確保を支援する。

⑤就農・自立化相談

多様な経験を有する卒業生を中心とした域内サポーターと農学部教員と連携し、就農希望段階からプロとして自立化する直前までの中長期にわたる多様な相談に応え、各種障害の克服を支援する。

【事業の内容】

I. 講座事業

- ・食と農のビジネス塾(4~2月. 学生、就農希望者等)
- ・農業スタートアップ塾(4~8月、10~2月. 就農希望者等)
- ・農家体験実習(8月. 1年生対象)
- ・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い;3回
- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座;3回
- ・青年就農サポーターズクラブ研修;3回

II. 相談・情報発信事業

- ・よろず相談(ビジネス化、農地支援、就農・自立化等)
- ・メーリングリストによる情報発信;1回/週(交流も含む)

【事業の内容】

I. 講座事業

- ・食と農のビジネス塾(4~2月. 学生、就農希望者等)
- ・農業スタートアップ塾(4~8月、10~2月. 就農希望者等)
- ・農家体験実習(8月. 1年生対象)
- ・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い;3回
- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座;3回
- ・青年就農サポーターズクラブ研修;3回

II. 相談・情報発信事業

- ・よろず相談(ビジネス化、農地支援、就農・自立化等)
- ・メーリングリストによる情報発信;1回/週(交流も含む)

4. 事業の実績



I. 講座事業

・食と農のビジネス塾

28年度;14名(学生3名)、29年度;25名(学生4名)

文部科学省・職業実践力育成プログラム(BP)平成28年認定

国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)レベル3育成プログラム」平成29年11月認定

・農業スタートアップ塾 29年度10月生;1名

・農家体験実習 28年度;44名、29年度;40名 受入農家17戸

・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い
つながりを増やしてがんばろう会(54名登録)

・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座 29年度実施

・青年就農サポーターズクラブ研修 28, 29年度実施

4. 事業の実績

平成29年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム

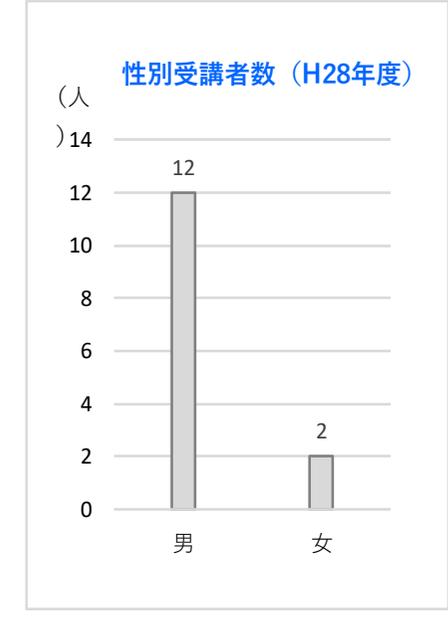
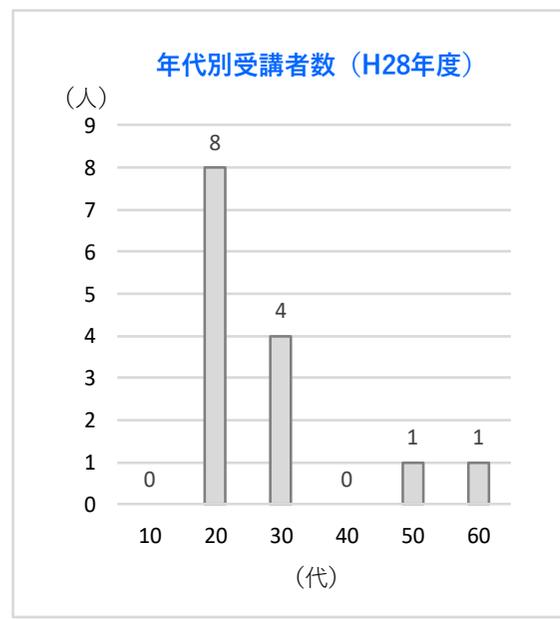
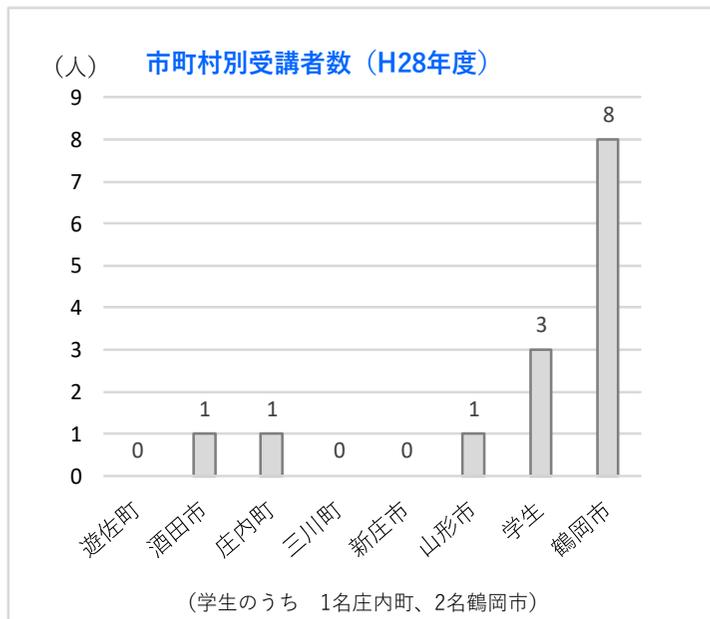
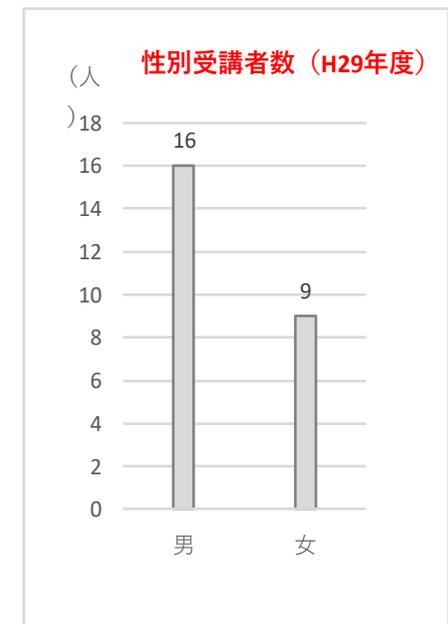
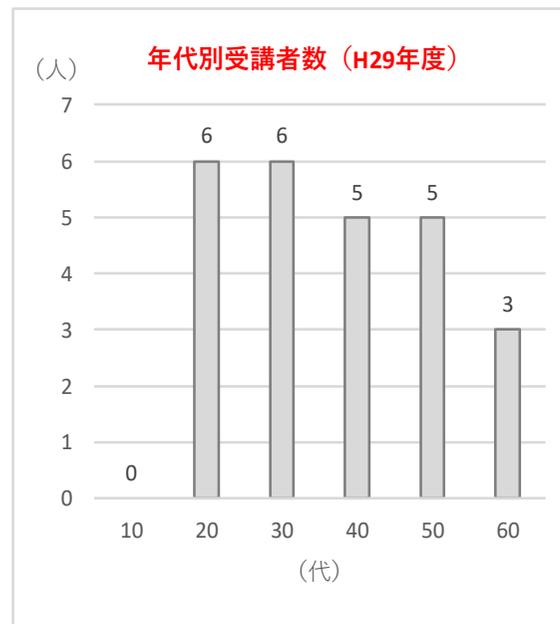
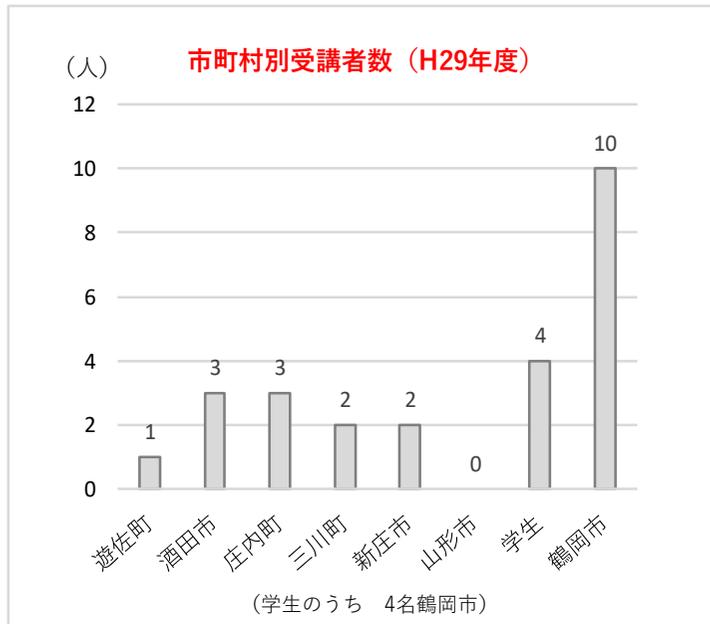
No.	日時	科目	時間
1	4月25日(火) 9:30~10:30	開講式	1.5
	11:00~12:30	オリエンテーション 食と農のビジネスの意義と役割・研修の狙い	
	13:30~16:40 (一般公開講座)	食と農のビジネス～今農業者が目指すもの、求められるもの～	
2	5月2日(火) 13:30~16:40	ビジネス塾参加 私の狙い (ワークショップ)	3
3	5月9日(火) 13:30~16:40	農業の経営戦略	3
4	5月16日(火) 13:30~16:40	フードシステム	3
5	5月23日(火) 13:30~16:40	マーケティング	3
6	6月2日(金) 13:30~16:40	食と農のビジネス 実践者は今	3
7	6月8日(木),9日(金) (宿泊研修)	農場(企業)実習 【視察研修】	12
8	6月20日(火) 9:20~12:30	ケースメソッド(食と農のビジネス・ケースの解説)	3
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(1)	3
9	6月27日(火) 13:30~16:40	食料・農業・農村の動向と施策	3
10	7月4日(火) 13:30~16:40	ビジネス計画書作成(2)	3
11	7月11日(火) 13:30~16:40	食と農のブランディング	3
12	7月18日(火) 13:30~16:40 (一般公開講座)	農村自給圏～スマート・テロワールーを目指して	3
13	7月25日(火) 8:30~11:30	食と農のビジネス 取り組む農業経営者の今(視察研修)	3
14	8月1日(火) 13:30~16:40	販売力強化講座(1)	3
15	8月8日(火) 13:30~15:00	「食産業王国やまがた」実現に向けた取組み・支援策	1.5
	15:10~16:40	産業支援機関による支援策とその活用	1.5

No.	日時	科目	時間
16	8月30日(水) 9:20~12:30	経営設計ー作物の組合せ、労働配分ー	3
	13:30~16:40	食品加工場開設の実際	3
17	9月6日(水) 13:30~16:40	食品加工と衛生管理 ー基礎ー	3
18	9月12日(火) 13:30~16:40	食品加工と衛生管理 ー実践ー 【視察研修】	3
19	9月19日(火) 13:30~16:40 (一般公開講座)	フード・コミュニケーション・プロジェクト	3
20	9月26日(火) 11:00~12:30	農産物の保存	1.5
	13:30~16:40	販売力強化講座(2)	3
21	10月6日(金) 13:30~16:40	財務管理の必要性和複式簿記	3
22	10月13日(金) 13:30~16:40	販売力強化講座(3)	3
23	10月21日(土), 22日(日)	販売実習	12
24	10月27日(金) 11:00~12:30	農地情報と市町村支援策	1.5
	13:30~16:40	販売力強化講座(4)	3
25	11月2日(木) 11:00~12:30	稲作の栽培管理	1.5
	13:30~16:40 (一般公開講座)	庄内の在来作物	3
OP	11月2~4日	山形出羽庄内産直出前便	(12)
OP	11月4~6日	山形出羽庄内産直出前便	(12)
26	11月10日(金) 11:00~12:30	野菜の栽培管理	1.5
	13:30~16:40	財務管理 ー基礎ー	3
27	11月17日(金) 11:00~12:30	果樹の栽培管理	1.5
	13:30~16:40	財務管理 ー実践ー	3

No.	日時	科目	時間
28	11月24日(金) 11:00~11:30	ホスピタリティ・マネジメント事前学習	0.5
	11:30~15:00	ホスピタリティ・マネジメントの実際 【視察研修】	2.5
	15:10~16:40	ホスピタリティ・マネジメントの検証	1.5
29	12月1日(金) 11:00~12:30	畜産の実態	1.5
	13:30~16:40	ICT活用による販売戦略	3
30	12月8日(金) 11:00~12:30	財務会計、資金計画の作り方	1.5
	13:30~16:40 (一般公開講座)	やまがた食と農のビジネスの戦略的販路開拓(仮題)	3
OP	12月14~15日	江戸川区つるおか観光物産展	(12)
31	12月15日(金) 9:20~12:30	販売力強化講座(5)	3
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(3)	3
32	12月22日(金) 9:20~16:40	ビジネス計画書中間発表会 (意見交換会)	6
33	1月12日(金) 11:00~12:30	物質・エネルギー利用型地域資源利用論	1.5
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(4)	3
34	1月19日(金) 13:30~16:40	ビジネス計画書作成(5)	3
35	1月26日(金) 9:20~16:40	ビジネス計画書発表会	6
36	2月2日(金) 13:00~14:30	ビジネス計画書優秀者報告会	1.5
	15:00~16:00	修了式	
OP	2日間	販売実習	12
			166.5

4. 事業の実績

食と農のビジネス塾 項目別受講者人数



4. 事業の実績

相談件数(平成29年度)

	件数	人数
4月	14	14
5月	9	13
6月	10	10
7月	9	13
8月	8	9
9月	13	16
10月	22	25
11月	16	20
12月	22	25
1月	18	19
2月	15	21
計	156	185

食と農のビジネス塾・販売実習

- ・つるおか大産業まつり 28、29年
- ・鶴岡の観光と物産展(江戸川区) 29年
- ・産直出前便 発つ者・往～来 販売支援
- ・庄内寒鱈まつり(鶴岡銀座通り)

Facebookグループ

- ・食と農のビジネス塾
- ・つながりを増やしてがんばろう

農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い つながりを増やしてがんばろう会

29年度;12月8日、1月27日、3月15日

- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座
29年度;2月23日、2月26日、2月28日

などなど

4. 事業の実績

ビジネス計画書のタイトル

だだちゃ豆ポット苗	自社既存商品のギフト化、販売に向けて
第一弾 鶴岡産リーフレタスを周年安定生産販売	乾燥野菜と果物に特化した体験型施設
ミニトマト専業農家になる	産直運営会社設立
地域特産物を活用し地域活性化へ	キッチン・スペース事業（民泊との隣接）
自家栽培の農産物を利用した農家カフェ・レストラン	RN工房将来3年間収支計画
農産物のネット販売	あっと驚く畑を作ろう
家業の安定した継承と、米価下落への対応	(株)ラッシュライフ事業概要 ～レタス輸出入Project～
山形のおいしい農産物を海外へ Air産直	本物の手すき和紙を初めて作るコース提供事業
グローバルな農家民宿	山のビジネスプラン
レッセフェール 市（いち）の開催～食と農の楽しさを求めて	野菜の生産・販売
親子で農業体験できる有機（無農薬・無化学肥料）栽培農家	農業サポートビジネス
農場経営計画	事業拡大と他生産者との差別化品目
野菜生産法人を2021年に設立	

5. 新たなステージへ

- ☆庄内地域全域からの塾受講生、相談者
- ☆塾受講生は年齢、職歴が多様
- ☆相談者の多くは塾受講経験者
- ☆受講生同士の活発な連携（LINEグループ）
- ☆他機関の講座、相談機能との連携の必要性
- ☆事務局とサポーターの重要性と多様な機能の発揮
- ☆現役農学部生の受講不良

- 酒田市、庄内町、三川町、遊佐町の参加による庄内地域全域の支援体制
- 市町、県など関係機関との機能連携の確立
- 現役農学部生が受講できるシステムの確立



食と農のビジネス塾

平成30年度募集要項



地域定住農業者育成コンソーシアム

食と農のビジネス塾 平成30年度募集要項

I. はじめに

地域定住農業者育成コンソーシアムは農業を志す若手農業者に対し、自立（経営感覚の優れた担い手）に向け、①研修指導、②農産物販売支援、③住宅・生活支援、④農地支援、⑤就農・自立化相談などの総合的な機能で支援し、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図ることを目的に、平成28年4月に発足しました。

優れた経営感覚と販売ノウハウを養成するために、山形大学農学部で「食と農のビジネス塾」を開講します。

基礎、経営、加工、販売、農業技術、ビジネス計画書作成の6つの科目について、視察、実習38.5時間を含む166.5時間のコースで体系的に学んで頂きます。

本募集要項では、「食と農のビジネス塾」受講生を以下の要領で募集します。

※平成28年12月に文部科学省「職業実践力育成プログラム」(BP)に認定されています。

社会人の職業に必要な能力の向上を図る機会の拡大を目的として、大学等における社会人や企業等のニーズに応じた実践的・専門的なプログラムを文部科学大臣が認定する制度です。
--

※平成29年11月に国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）レベル3育成プログラム」に認定されています。

食の6次産業化（生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売・サービス（3次産業））の一体化や連携を担う人材の認定・育成を目的としています。

II. 募集について

1. 募集対象者

鶴岡市内及び市外に居住する下記の者

- ①食、農でビジネスを行おうとする者、行っている者
- ②食、農のビジネスを支援している者、支援しようとしている者
- ③食、農のビジネスに協力している者、協力しようとしている者

2. 募集定員（定員を超える応募があった場合には選考を行います）

40名

3. 応募資格

大学に入学することができる資格を有すること

※学校教育法第90条で規定される「高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者…（中略）…これと同等以上の学力があると認められた者とする。」

4. 受講料

庄内地域在住の方 30,000円／1年（分割納付も可能です。）

それ以外の方 40,000円／1年（分割納付も可能です。）

※ただし、現地研修等の参加費は別途個人負担となります。

農業生産等による収入のない場合には受講料を免除することがあります。

Ⅲ. 応募手続

1. 募集期間

平成30年3月1日（木）～4月4日（水）

2. 応募方法

（1）応募書類の入手方法

本要項5～6ページにあります。

（2）応募書類の提出方法

必要事項を記載済みの入学申込書を下記に郵送するか、持参してください。郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

3. 応募書類

①入学申込書 写真1枚（縦4cm×横3cm程度）を貼付してください。
学歴は中学校卒業から記入してください。

②受講希望理由書 A4用紙1頁以内

4. 応募書類の提出先・問合せ先

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

TEL：070-2011-5615 FAX：0235-28-2944

E-mail：youngf.sp2016@gmail.com

5. 応募上の留意点

- (1) 郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。
- (2) 応募書類の不備なものは受けつけられませんので、記載には十分留意ください。
- (3) 虚偽の記載があったものは、入学許可を取り消す場合があります。

6. 選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているかを確認の上、決定します。定員を超える応募があった場合は書類選考します。

7. 発表

平成30年4月10日頃に本人に通知します。

IV. カリキュラム・修了要件

1. 開講式 平成30年4月26日（木）9：30

2. 開講期間・授業時間・開講場所

開講期間 平成30年4月26日（木）～平成31年2月1日（金）

授業時間 （4～9月）木曜日13：30～16：40

（10～2月）金曜日13：30～16：40

※週によって開講日、時間帯が変わることがあります。

変更がある場合にはその都度お知らせします。

カリキュラムの概要は別紙で確認してください。

開講場所 山形大学農学部講義室（鶴岡市若葉町1-23）

学外各市町村施設

3. 修了要件

教育プログラムを120時間以上履修し、かつ作成したビジネス計画書が評価委員会から合格の評価を得ること。

※やむを得ず欠席した場合にはDVD受講を30時間まで認めます。

V. その他

1. 履修証明について

所定の修了要件を満たした方には、山形大学が学校教育法第105条に基づき履修証明書を授与します。

2. 食の6次産業化プロデューサー育成プログラム修了証について

所定の修了要件を満たした方には、地域定住農業者育成コンソーシアムより食の6次産業化プロデューサー育成プログラム修了証を授与します。

3. 個人情報の取り扱いについて

応募に際しご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

4. 問合せ先

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

TEL : 070-2011-5615 FAX : 0235-28-2944

E-mail : youngf.sp2016@gmail.com

受付時間 : 9:00~16:30

(※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください)

平成 年 月 日

受付番号
※事務局記載

平成30年度 食と農のビジネス塾 入学申込書

ふりがな		写 真	(4cm×3cm)
氏名			
性別	男・女		
生年月日	昭和・平成 年 月 日 (歳)		

連絡先 (自宅)	〒		
TEL		携帯電話	
FAX		E-mail	
緊急連絡先氏名・電話番号			

学 歴	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	

別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
1	4月26日(木) 9:30～10:30	開講式		
		オリエンテーション 食と農のビジネスの意義と役割・研修の狙い	現在の農業や農産物流通の現状を踏まえ、食と農のビジネスに取り組み意義と役割について学ぶとともに、研修のねらいを紹介し、受講者の動機付けを促進する。	1.5
2	13:30～16:40 (一般公開講座)	食と農のビジネス～今農業者が目指すもの、求められるもの～	食育が語られ、都市農村交流が注目され、和食が世界無形遺産となるなど、食と農は強く国民に意識されている中、著名な有識者から食と農のビジネス、農業者が目指すべきもの、求められるものを学ぶ。	3
		ビジネス塾参加 私の狙い (ワークショップ)	受講者本人から参加のねらいを報告してもらい、受講者間の議論や講師陣からのアドバイスによって、受講者の意識の明確化を図る。	3
3	5月31日(木) 13:30～16:40	農業の経営戦略	必要な経営資源(ヒト・モノ・カネ)を調達して効率的に運用する枠組みについて、特に社内外におけるパートナーシップ構築の重要性とその方法論を学ぶ。	3
		食と農のビジネス 実践者は今 サポーターとの意見交換	食と農のビジネスを実践している経営者による経験談を通じ、経営戦略の多様な考えを学ぶとともに、意思決定スキル、農業経営管理の知識を経営実情に即して習得する。	3
4	6月7日(木) 13:30～16:40	マーケティング	食と農に関するさまざまなマーケティング活動をグローバル・ローカルの両視点から論理的かつ実践的に学ぶ。	3
5	6月14日(木) 13:30～16:40	ケースメソッド(食と農のビジネス・ ケースの解説) サポーターとの意見交換	実際に展開されている食と農のビジネスの事業創出の場面において、思考力、判断力、戦略代替案の設定と評価による最適な解決方法を決定する方法を身につける。	3
6	6月21日(木), 22日(金)	農場(企業)実習 【視察研修】	農林漁業の高付加価値化のためになぜ食と農のビジネスが必要なのかを自らの地域の課題として理解するため、先進事例の視察を行う。	12
7	6月26日(火) 13:30～16:40	食料・農業・農村の動向と施策	農林水産省は食料・農業・農村の動向をどのように捉え、そしてどのような施策を実施するのかを学ぶ。	3

別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
8	7月5日(木) 9:00～12:10	フードシステム サポーターとの意見交換	食と農の生産から消費までの流れを、川上の農林水産業、川中の食品製造業、川下の食品小売業・外食産業を経て最終の消費者の食生活に至る総合的なシステムとして把握する。	3
	13:30～15:00	「食産業王国やまがた」実現に向けた取組み・支援策	経営の拡大・高度化に向け、国・県の各種支援施策、食品加工技術相談窓口、総合理化計画の策定手順等について学ぶ。	1.5
	15:10～16:40	産業支援機関による支援策とその活用	農産物生産グループなどによる企業組合の設立実務や運営・活用方法、各産業支援機関による支援策等について学ぶ。	1.5
9	7月12日(木) 13:30～16:40 (一般公開講座)	農村自給圏—スマート・テロワール—を目指して	食料の供給過剰時代における農業・農村のあり方としての農村自給圏—スマート・テロワール—構想を学ぶ。	3
10	7月19日(木) 8:30～11:30	食と農のビジネス 取り組み農業者の今(視察研修)	食と農のビジネスに取り組み農業者経営を訪問し、その取り組みを学ぶとともに、施設等を視察する。	3
11	7月26日(木) 13:30～16:40	食品加工場開設の実際	新たに加工所を開設する場合の留意点や、保健所等への法的な手続きのポイントについて学ぶ。	3
12	8月2日(木) 13:30～16:40	食品加工と衛生管理 —基礎—	食品加工プロセスにおける衛生管理について理解し、その衛生管理方法について学ぶ。	3
13	8月9日(木) 13:30～16:40	食と農のブランディング	食と農のブランディングと、そのブランドに最適な市場の求めるパッケージについて学ぶ。	3
14	8月23日(木) 13:30～16:40	財務管理の必要性と複式簿記 会員との意見交換	多様な入出金の管理の重要性とのための複式簿記について学ぶ。	3
15	8月30日(木) 13:30～16:40 (一般公開講座)	フード・コミュニケーション・プロジェクト	消費者の「食」に対する信頼向上に重要な項目を整理し、消費者の食への信頼を高める。また、企業と商品価値を向上させるヒントを売ると同時に、それらを正確に伝えるためのコミュニケーション力を向上させる。	3
16	9月6日(木) 12:00～17:30	食品加工と衛生管理 —実践— 【視察研修】	食品加工プロセスにおける衛生管理について、食品加工場等の施設を視察し、その現場を肌で感じると共に、管理技術などの解説を聞く。	3

別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科 目	概 要	時間
17	9月13日(木) 13:30～16:40	経営設計－作物組合、労働配分－ 会員との意見交換	労働、土地の制約の中で最適な作物の組合せの方法について学ぶ。	3
	17:00～20:00	インターネットを活用した販売とSNS 活用術	SNSによる情報発信と、地域の観光や地場産農産物の流通・販売等の場面で の、情報システムの活用について学ぶ。	3
18	9月21日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(1)	農業者が自らの生産物を販売する実践力を身につけるため、バイヤー等が求 める農産物・加工品、商品カルテの作成方法などについて学ぶ。	3
19	9月28日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(2)	つるおか大産業まつり2018での出店に向けて、商品の作り方等について学び、 準備を行う。	3
20	10月5日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(3)	つるおか大産業まつり2018での出店準備を行う。	3
21	10月13日(土), 14日(日)	販売実習 I (域内)	鶴岡大産業まつりで、農産物販売、加工品販売の体験をすとともに、他の販 売者の販売活動を視察し、販売方法について学ぶ。	12
22	10月19日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(4) サポーターとの意見交換	つるおか大産業まつり2018での出店の成果を踏まえ、成果、課題について学 ぶ。	3
23	10月26日(金) 13:30～16:40	財務管理－基礎－	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法に ついて学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	3
24	11月1日(木) 9:00～10:30	農産物の保存	フードシステムの高度化に伴って開発・導入が進められている保存技術について 学ぶ。	1.5
	10:40～12:10	野菜の栽培管理	野菜の栽培技術を学ぶ。	1.5
	13:30～16:40	財務管理－実践－	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法に ついて学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	3
25	11月9日(金) 13:30～16:40	ビジネス計画書作成(1)	ビジネスプラン(計画書)作成のためのポイントを学ぶとともに、個々人で作成開 始する。	3

別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
26	11月16日(金) 13:30～16:40	ビジネス計画書作成(2)	個々人でプランの作成を行い、全体像を確認する。	3
27	11月22日(木) 9:00～10:30 10:40～12:10 13:30～15:00 15:10～16:40	農地情報と市町村支援策	農地情報と市町村の支援策について学ぶ。	1.5
		畜産の実態	畜産の基礎知識、家畜の育種、繁殖、飼養、畜産物利用、畜産の安全・安心などを学ぶ。	1.5
		果樹の栽培管理	果樹の栽培技術を学ぶ。	1.5
		稲作の栽培管理	稲作の栽培技術を学ぶ。	1.5
		庄内の在来作物	庄内の在来作物について学ぶ。	3
29	12月7日(金) 9:20～12:30 13:30～16:40	販売力強化講座(5)	スーパーマーケットにおける農産物販売、インショップについて学ぶとともに、消費者目線での評価について議論する。	3
		ビジネス計画書作成(3)	個々人でプランの作成を行い、全体像を確認する。	3
30	12月13日(木) 11:00～11:30 11:30～15:00 15:10～16:40	ホスピタリティ・マネジメント事前学習	ホスピタリティ・マネジメントについて事前学習する。	0.5
		ホスピタリティ・マネジメントの実践【視察研修】	農林漁業や農山漁村の持つサービスの価値に着目した新事業創出について理解するとともに、ホスピタリティ(おもてなしの心)をベースとした農家レストランのマネジメントの実践を学ぶ。	2.5
		ホスピタリティ・マネジメントの検証	視察研修したホスピタリティ・マネジメントの事例について議論し、あり方を学ぶ。	1.5
31	12月21日(金) 9:00～16:40	ビジネス計画書中間発表会 (意見交換会)	個々人で作成したプランについて意見交換し、全体像を確認する。	6

別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
32	1月7日(月) 13:30～15:00	財務会計、資金計画の作り方	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法について学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	1.5
	15:10～16:40	物質・エネルギー利用型地域資源利用論	農林漁業・農村の資源から生産される物質・エネルギー利用の具体的事例や産業としてのポテンシャル(バイオマス利用や医薬品や工業製品の原料としての利用など)が進められていることを学ぶ。	1.5
33	1月11日(金) 13:30～16:40 (一般公開講座)	やまがた食と農のビジネスの戦略的販路開拓(仮題)	農産物及び加工食品の流通実態やブランド力、販路開拓・拡大に必要なマーケティングの観点、商談会成功のテクニック等について学ぶ。	3
34	1月18日(金) 9:00～12:10	ビジネス計画書作成(4)	事業構想のブラッシュアップ、事業計画作成の課題整理を行う。	3
	13:30～16:40	ビジネス計画書作成(5)	個々人で作成したプランについて、グループワークで意見交換し、全体像を確認する。	3
35	1月25日(金) 9:00～16:40	ビジネス計画書発表会	各人が作成したビジネスプラン(計画書)を発表し合い、意見交換を行う。	6
36	2月1日(金) 13:00～14:30	ビジネス計画書優秀者報告会	ビジネスプラン(計画書)優秀者による報告会を行う。	1.5
	15:00～16:00	修了式		
総時間数				166.5
OP		販売実習Ⅱ(域外)※	庄内地域で取り組まれている域外での物産展等で、農産物や加工品の販売、他の販売者の販売活動の支援等で販売方法について学ぶ。 ※参加可能な物産展等は開講式以降に紹介する。	12

農業スタートアップ塾

平成30年4月期

募集要項

地域定住農業者育成コンソーシアム

農業スタートアップ塾 平成30年4月期募集要項

I. はじめに

地域定住農業者育成コンソーシアムは農業を志す若手農業者に対し、自立（経営感覚の優れた担い手）に向け、①研修指導、②農産物販売支援、③住宅・生活支援、④農地支援、⑤就農・自立化相談などの総合的な機能で支援し、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図ることを目的に、平成28年4月に発足しました。

平成28年度から優れた経営感覚と販売ノウハウを養成するために山形大学農学部で「食と農のビジネス塾」を開講し、よろず相談をもとにした各種支援を開始しています。

新たに、農業技術の基本をより詳しく学ぶために、山形大学農学部で「農業スタートアップ塾」を開講します。

植物、動物の生理・生態、栽培・管理技術など農学部で13科目の中から希望する科目を選び、学生と一緒に学んで頂きます。

本募集要項では、「農業スタートアップ塾」受講生を以下の要領で募集します。

II. 募集について

1. 募集対象者

鶴岡市内及び市外に居住し、農業を実践しようとする者、している者

2. 募集定員（定員を超える応募があった場合には選考を行います）

10名

3. 応募資格

大学に入学することができる資格を有すること

※学校教育法第90条で規定される「高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者…（中略）…これと同等以上の学力があると認められた者とする。」

4. 受講料

50,000円（分割納付も可能。入校から翌年3月末日までにお支払い下さい）

※ただし、現地研修等の参加費は別途個人負担となります。

農業生産等による収入のない場合には受講料を免除することがあります。

Ⅲ. 応募手続

1. 募集期間

平成30年3月1日（木）～3月15日（木）

2. 応募方法

（1）応募書類の入手方法

本要項5～6ページにあります。

（2）応募書類の提出方法

必要事項を記載済みの入学申込書を下記に郵送するか、持参してください。郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

3. 応募書類

①入学申込書 写真1枚（縦4cm×横3cm程度）を貼付してください。

学歴は中学校卒業から記入してください。

②受講希望理由書 A4用紙1頁以内

4. 応募書類の提出先・問合せ先

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

TEL：070-2011-5615 FAX：0235-28-2944

E-mail：youngf.sp2016@gmail.com

5. 応募上の留意点

（1）郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

（2）応募書類の不備なものは受けつけられませんので、記載には十分留意ください。

（3）虚偽の記載があったものは、入学許可を取り消す場合があります。

6. 選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているかを確認の上、決定します。定員を超える応募があった場合は書類選考します。

7. 発表

平成30年3月20日頃に本人に通知（文書発送）します。

IV. カリキュラム・修了要件

1. 開講期間・開講場所・開講科目・開講日

開講期間 平成30年4月10日（火）～平成32年2月19日（水）

開講場所 山形大学農学部講義室（鶴岡市若葉町1-23）

開講科目	環境保全型農業栽培学（4～7月）	火 10：30～12：00
	果樹園芸学（4～7月）	水 8：50～10：20
	家畜管理学（4～7月）	金 10：30～12：00
	在来植物資源学（4～7月）	木 10：30～12：00
	野菜園芸・施設学（10～2月）	水 10：30～12：00
	水田作物学（10～2月）	火 10：30～12：00
	畑作物学（10～2月）	月 10：30～12：00
	花卉園芸学（10～2月）	火 13：00～14：30
	家畜安全飼養学（10～2月）	金 10：30～12：00
	安全農産物生産機械学（10～2月）	金 14：40～16：10
	植物病害防除論（10～2月）	火 10：30～12：00
	応用昆虫学（10～2月）	水 14：40～16：10
	食農環境システム論（10～2月）	金 8：50～10：20

※開講日時は年度によって変わることがあります。その都度お知らせします。

2. 修了要件

2年以内に異なる6科目以上を履修し、6科目で合格すること。

V. その他

1. 修了証明について

所定の修了要件を満たした方には、山形大学が学校教育法第105条に基づき履修証明書を授与します。

2. 個人情報の取り扱いについて

応募に際しご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

3. 問合せ先

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

TEL : 070-2011-5615 FAX : 0235-28-2944

E-mail : youngf.sp2016@gmail.com

受付時間 : 9 : 00 ~ 16 : 30

(※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください)

平成 年 月 日

受付番号
※事務局記載

平成30年度4月期 農業スタートアップ塾 入学申込書

ふりがな		写 真	(4cm×3cm)
氏名			
性別	男・女		
生年月日	昭和・平成 年 月 日 (歳)		

連絡先 (自宅)	〒		
TEL		携帯電話	
FAX		E-mail	
緊急連絡先氏名・電話番号			

学 歴	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	

the YAMAGATA SMOKED BEANS



1.商品の特徴

素材そのまま・無添加仕上げ — 和製ナッツ 山形県産いどり豆の燻製 —

史上初・庄内地方発「燻製豆」

*201802特許出願中
ヘルシーなおやつ・健康的なおつまみ

おいしい山形県産の4種類の彩り大粒大豆を
丁寧にスモーク。ふっくら香ばしく焙煎！
いつでもポリポリ食べれる軽い食感！

「おやつ・おつまみ」に
栄養まるごとサクッと★

燻製の芳醇な香りと噛むほどに広がる自然の
甘味と香ばしさが後をひきます。

新しい日本と山形を味わう
＜和製ナッツ＞スモークビーンズ

山形産 — All YAMAGATA JAPAN

- ・山形産の豆を使用
- ・季節毎の旬のチップでスモーク

健康 — HEALTHY

- ・無添加
- ・機能性カラー大豆で、栄養・味・視覚を楽しむ
(紅大豆、黒大豆、緑大豆、黄大豆)
- ・天然のマルチサプリメント 大豆は、植物性タンパク質・
食物繊維・植物由来のポリフェノール・アントシアニン・
大豆イソフラボン等が豊富で美容や健康にカラダにうれし
い栄養いっぱい。

いつでも — EVERY

- ・食べるシーンが豊富
- ・アレンジ豊富
- ・小袋チャック式で持ち運びに安心

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



2.製品コンセプト

YAMAGATA SMOKED —BEANS— は
栄養豊富でカラフルな 山形県産の大豆 をまるごと使用し
素材の味わいを大切に焙煎し
山形の木々が薫るよう燻製した他にない大豆の新しい商品です。

大豆タンパク質やイソフラボン、ミネラル、アントシアニンなど
素材由来の栄養素を
おいしくスマートにいつでも摂ることができます。

— おいしい山形産を いつでも美味しく健康に —

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



3.素材へのこだわり

YAMAGATA SMOKED —BEANS—は
素材の良さをそのままに
山形産の素材にこだわり作っています。

大豆を特殊製法で丁寧にふっくら香ばしく焙煎し
山形の木々が薫るような燻製仕立て

天然素材を大切に無添加だから
カラダにやさしく、だれでも安心して食べられます。

— 山形の風土が作り上げる新しい出会いを —

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



4.大豆へのこだわり

海・山・川が織りなす山形県で育った
ミネラルたっぷりなイロドリ豊かな大豆は
大豆タンパク質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、アントシアニン
大豆イソフラボンなど様々な栄養が多く含まれています。

山形のおいしい大豆をより多くの人に手軽に食べていただきたい。
山形の大豆で皆様の笑顔の1つになりたい。
そんな思いから YAMAGATA SMOKED-BEANS-が生まれました。

日本の食文化である大豆を手軽にいつでも
おいしく摂取できる和製ナッツを世界へ。
弊社ならではの発想と技術でグローバルに提案していきます。

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



5.1大豆の栄養について 様々な栄養成分が凝縮されている大豆

大豆栄養素

大豆タンパク質、ビタミンE、ビタミンB₁、ミネラル、食物繊維、アントシアニン、脂質、炭水化物、食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、葉酸など様々な栄養素が含まれます。

一方、大豆はコレステロールを全く含みません。

大豆タンパク質 自然のバランス栄養食

必須アミノ酸がバランスよく含まれ良質

大豆タンパク質には、血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などの生理機能があるといわれています。



機能性物質

●総コレステロールを低下させる大豆レシチン

●ビフィズ菌を増殖させる作用のあるオリゴ糖

●抗酸化作用、またコレステロールなど血中脂質の低下が期待できる大豆サポニン

●目に良い効果や抗酸化作用でアンチエイジング効果が注目されているアントシアニン

●骨粗しょう症の予防や糖尿病改善、更年期の不調を改善するといわれるイソフラボン etc...

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



5.2大豆の栄養成分について

様々な栄養成分が凝縮されているミラクルフード 大豆

健康的な身体をサポート 植物性タンパク質

大豆のタンパク質は、「畑のお肉」なんて言われ、9種類の必須アミノ酸を含む良質タンパク質。動物性タンパク質を摂る際に気になる「コレステロールもゼロ」ヘルシーなタンパク質として欧米でも注目されています。

若々しさをサポート 大豆サポニン/大豆レシチン

大豆レシチン効果効能は、総コレステロールを低下させ血液サラサラにしてくれます。
大豆サポニンの効果効能は、ブドウ糖が中性脂肪に変わるのを抑えてくれます。
抗酸化作用、またコレステロールなど血中脂質の低下が期待できる大豆サポニンは、お酒を飲むにもオススメといわれています。

不測しがらな栄養サポート ビタミン/ミネラル

大豆にはビタミンがたくさん！！特に糖質をエネルギーに変えるB1、糖質をエネルギーに変えるB2が豊富。また、カルシウムや鉄、カリウムなどのミネラルも含まれています。

スッキリをサポート 食物セイン

大豆には食物セインがたっぷり！またビフィズ菌を増殖させる作用のあるオリゴ糖も含まれているので腸内環境が快適に整うといわれています。

健康をサポート 大豆イソフラボン

大豆の胚軸に含まれる植物由来のポリフェノールの一種で、女性にとってもうれしい成分です。
骨粗しょう症の予防や糖尿病改善、更年期の不調を改善するといわれています。

4色の大豆でバランスサポート 機能性成分

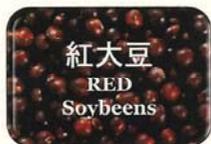
●赤豆・・・サポニンは血液中の余分な脂質を、取り除く効果が期待できます。
●黒豆・・・カリウムは免疫機能を高めるなどに働き目があるとされています。
●黄豆・・・メチオニンは、オルニチン成長ホルモンの分泌促進の役割を果たし、疲労回復機能を持つといわれています。
●青豆・・・アントシアニンは、目に良い効果が注目されており抗酸化作用を持ち体内の活性酸素に大きな効果を持つといわれています。

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



5.3山形県産・風味豊かな大豆の特徴



山形県の在来種「紅大豆」は生産数も少なく稀少で高級な大豆です。

また紅大豆は品種改良をされていない為、糖分の含有率が高く甘みが強いという特徴があります。



山形の寒暖差で旨味がうまれる大豆界の王様の「黒豆」は甘味があって豊かな旨味とアントシアニン成分が特徴です。



山形の肥沃な土壌から生まれた「黄色大豆」は、豆自体がとても甘く、濃厚なコクと香りが特徴です。



山形県で生産された風味豊かな「青大豆」秘伝豆

青大豆は黄大豆や黒大豆といった他の大豆に比べて甘みが多く、風味が良いのが特徴です。

主に北海道・東北地方のみ生産されており、あまり市場には出回りません。

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



6.開発コンセプト

The YAMAGATA SMOKED -BEANS- は山形県産の大豆の栄養成分の無限の可能性に着目。技術を応用して、山形産にこだわった商品でグローバルに展開可能な“新しい燻製と大豆”を提案。



7.関連商品

- YAMAGATA SMOKED -BEANS- 「山形イロドリ大豆の燻製」 <<絶賛販売中>> シリーズ製作中
- YAMAGATA FLAKE -BEANS- 「山形イロドリ大豆のフレーク」(4月販売予定)
- YAMAGATA JAPANESE TEA -BEANS- 「山形イロドリ大豆の豆茶」(4月販売予定)
- YAMAGATA SMOKED OIL -BEANS- 「山形イロドリ大豆の燻製オイル」(5月販売予定)

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



8.ご利用シーン 一例



おやつ <休憩のひとときや毎日の健康に>

- ・お茶、コーヒー、紅茶とも相性抜群
- ・チョコ、クッキー、和菓子等とティータイムにおつまみ <お酒のお供に>



- ・日本酒やビールやスコッチとも相性抜群
- ・チーズ、生ハム、ピクルス等に合せてアパタイザー

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



9.楽しい♪アレンジ方法 一例

「燻製 醤油」

- ・(みりん)醤油に漬ける大豆の風味も増しオリジナル燻製醤油として楽しめます。

「燻製オイル」

- ・オリーブオイルに漬けるとオリジナル燻製醤油としても楽しめます。(お刺身、パスタ、パン、炒め物)

「燻製 酢大豆」

- ・甘酢に1日漬けると、燻製酢大豆としても楽しめます。

「燻製 調味料」

- ・そのまま煮込み料理入れると味に深みが出ます。(カレー、シチュー、フイヤベース)
- ・炒め物(鶏肉の燻製大豆炒め)

「燻製大豆チョコバー(ボール)」

- ・チョコ溶かしてかけるとスモークでビターでスイートなクリスマスビーチョコバー(ボール)が楽しめます。

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



10.商品展示 コーディネート一例



the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the YAMAGATA SMOKED BEANS



11.商品のレジュメ

商品名	和製ナッツ 山形県産 いろどり豆の燻製 YAMAGATA SMOKED - BEANS -
商品特長	ヘルシーなおやつ、健康的なおつまみ
利用シーン	小腹が空いた時、移動中(バス・電車・車)、パーティー、BBQ、登山、お酒の席、お茶うけ、山形のお土産、プレゼント、記念品
食べ方	そのままはもちろん、アレンジ次第で多く広がります。
賞味期限	製造より6ヶ月程 参考賞味期限 乾燥大豆・・・12ヶ月 煎り豆・・・6ヶ月
アレルギー表示	大豆 / 厚生労働省: 表示を奨励(表示義務なし任意表示)
量目	45g(チャック式袋)

the YAMAGATA SMOKED Chizuko yoshikata 2018 All right reserved.

the
YAMAGATA SMOKED
BEANS



山形県は
海、山、川、平野すべてが揃い
澄んだ空気、輝く太陽、美しい水、豊かな環境と土壌に恵まれています。

この素晴らしい山形で生まれ育った
ミネラルたっぷりの彩り豊かな 山形の食物や大豆が
皆さまの笑顔につながる1つになれば幸いです。

The
YAMAGATA SMOKED - BEANS -

代表取締役

芳 潟 千 寿 子 (Chizuko Yoshikata)

Tel : 090-1882-5714

Mail: organicchez@gmail.com

酒田事業所 〒998-0842 山形県酒田市亀ヶ崎
鶴岡営業所 〒997-0166 山形県鶴岡市羽黒町

平成30年3月7日
山形大学

「ベニちゃんバス」運行状況解析を産学官地域連携で行っています！

山形市のコミュニティバスである「ベニちゃんバス 東くるりん&西くるりん」の運行状況解析を協定[†]に基づき山形市・あいおいニッセイ同和損害保険・山交バス・NTTドコモ・山形大学理学部等が連携して行っています。

数値化された客観的な運行状況は、今後の「ベニちゃんバス」運用方針を決定する上で、重要な基本環境情報となります。また、理学部数理科学科の学生にとって、自分たちが学んできたデータサイエンスの知見が山形市の公共交通環境の改善に役立てられるなら、卒業研究に取り組む上で、大きなモチベーションを得ることになります。

([†]: 地(知)の拠点大学による地方創生事業の共同実施による協定)

■ベニちゃんバス 東くるりん&西くるりん

山形市内の東西を100円で運行する「ベニちゃんバス」は山形市民の親しまれる大切な公共交通機関です。しかし、住宅街を縫うように運行する「ベニちゃんバス」は、この冬、雪の影響で大幅な遅れが発生する場面もありました。市民の大切な足が、これからも愛され続けるためにも、客観的な運行状況情報を収集・解析することで、運行改善に少しでも役に立てればと、この調査企画を開始しました。



■3つのツールで、ベニちゃんバスを大追跡！

あいおいニッセイ同和損害保険の提供するブルー투스端末「Visual Drive」により車の傾きや加速度を測定し、NTTドコモが提供する「スマートフォン」で車の位置を表わすGPS情報を記録し、山形大学理学部が提供する「タイムラップカメラ」で運行状況を画像データに納めます。これらの機材を山交バスが運行する「東くるりん」及び「西くるりん」に設置し、平成30年3月1日から3月31日まで運行情報を収集します。



■データ解析は理学部数理科学科の卒業研究に得られたデータは、理学部協研究室でデータサイエンスの知見を活用した卒業研究として解析が行われ、秋には山形市役所での解析報告会の実施を予定しています。



(お問合せ先)
学術研究院 教授(応用代数) 脇 克志
電話 023-628-4637

平成 30 年 3 月 7 日
山 形 大 学

4 月から起業家育成プログラムを本格稼働します

4 月から山形大学起業家育成プログラムを本格稼働します。文部科学省「次世代アントレプレナー育成事業（EDGE-NEXT）」（※）や山形県と連携して本学学生のみならず、県内他高等教育機関や社会人も対象とした総合的教育プログラムを展開します。

- 各プログラムは別添資料を参照ください。
- 本日は以下 4 名の外部講師からプログラム実施についての豊富を語っていただきます。
 - 戸田 達昭 氏 シナプテック(株)代表取締役・起業家・元中央教育審議会委員
 - 浅見 義治 氏 (株)コアストリーム CEO 兼慶應義塾大学 SFC 研究員
 - Manjot S. Bedi 氏 クリエイティブ・ブティック (株)Just on time 代表取締役社長
 - 莉々 紀子 氏 リリーズ・トランサポート 日英同時通訳・会議通訳者

■ EDGE-NEXT オフィシャル・キックオフ 2018

日時：2018 年 4 月 21 日（土）9:30-12:00（予定）

会場：山形大学小白川キャンパス基盤教育 221 教室

文科省、山形県、県内連携市町村から来賓をお招きし、同日午後の開講する 2018 年プログラムのキックオフとします。詳細は後日改めてご案内します。

※ 次世代アントレプレナー育成事業（EDGE-NEXT）とは？

文部科学省次世代アントレプレナー育成事業（EDGE-NEXT: Exploration and Development of Global Entrepreneurship for NEXT generation）は、EDGE プログラムに採択された大学をはじめ、これまで各地の大学で取り組まれてきたアントレプレナー教育で得られた成果や課題を踏まえて、大学等の研究開発成果を基にした起業や新事業創出に挑戦する人材の育成、関係者・関係機関によるベンチャー・エコシステムの構築を目的としています。文部科学省 web

（http://www.mext.go.jp/a_menu/jinzai/edge/1346947.htm）より。

（お問合せ先）

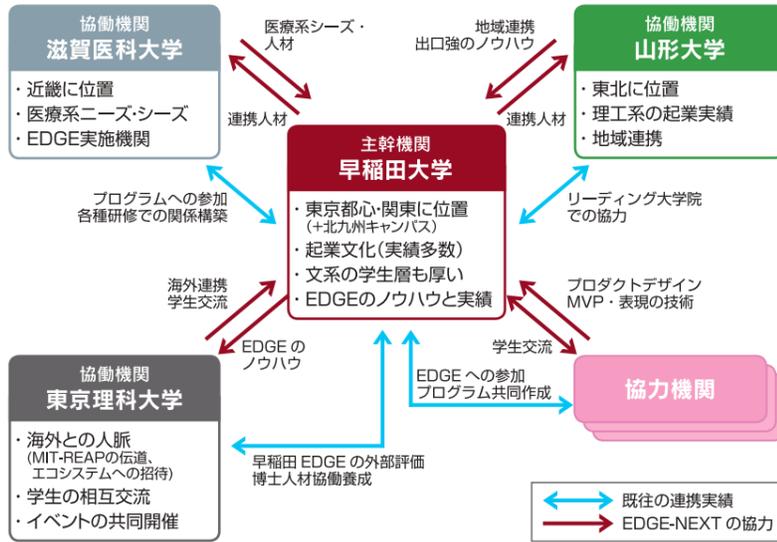
山形大学国際事業化研究センター 小野寺忠司

Tel. 0238-26-3025

Mail: tonodera@yz.yamagata-u.ac.jp

早稲田大学を主幹校とし、滋賀医科大学、東京理科大学、山形大学を協働機関、多摩美術大学、富山県、株式会社本田技術研究所、一般財団法人大川ドリム基金ら31機関を協力機関としたコンソーシアム(Skyward EDGEコンソーシアム)が提案した「EDGE-NEXT人材育成のための共創エコシステムの形成」が平成29年度採択されました。

本コンソーシアムは、参加機関の強みや国内外の産学官の英知を結集して、専門的基礎能力を有し、鋭利な発想、体系的な方法論により新たな市場を開拓します。「グローバルリーダー」、「地域貢献」を体現するアントレプレナー人材のすそ野拡大に向けた「Future-EDGE人材」と、実際の起業・新規事業創出に向けた「EDGE-NEXT人材」を文理融合で養成します。



協力機関

海外

Babson College (米国), University of Maryland, Academy for Innovation and Entrepreneurship (米国), The California Institute for Innovation and Development (CIID) at UC San Diego Rady School of Management (米国), Sten K. Johnson Centre for Entrepreneurship, Lund University (スウェーデン), Chalmers School of Entrepreneurship, Chalmers University of Technology (スウェーデン), University of Ottawa (カナダ), 北京大学 (中国), 韓国外国語大学校 創業教育センター (大韓民国), 中信金融管理学院 (台湾)

企業等

本田技術研究所、(一財)大川ドリム基金、ラーニングアントレプレナーズ・ラボ、(一財)日本社会イノベーションセンター、頂新国際集団康師傳控股有限公司(頂新グループ)、台湾三三青年会(台湾)、Scrum Ventures (米国)、東レエンジニアリング株式会社、MIT-REAP REAP Tokyo Team、東京理科大学インベストメント・マネジメント株式会社(特非)ワイリサーチイノベーション、東北イノベーションキャピタル株式会社、山形銀行、横山内銀行、米沢信用金庫、他1機関

大学等

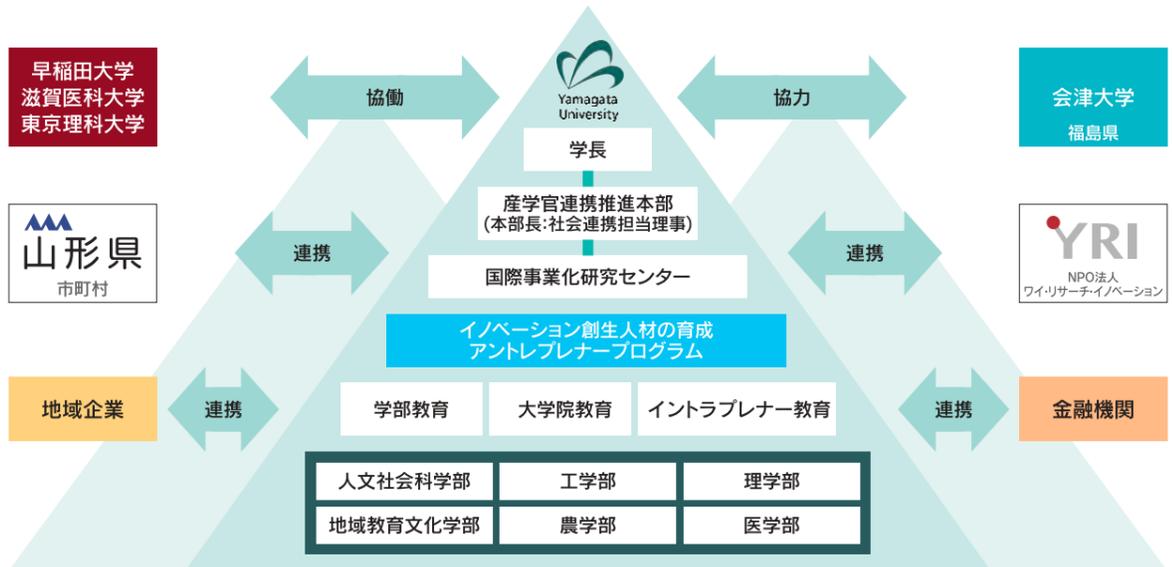
多摩美術大学 生産デザイン学科 プロダクトデザイン専攻、会津大学

地方自治体等

北九州市役所、(公財)北九州産業学術推進機構(FAIS)、東京都産業労働局、富山県

山形大学の体制

産学官金の関係機関等と連携し、アントレプレナー、イントラプレナー育成・地方創生にむけて相乗効果を発現できる連携を開始。山形大学が起点となり、山形・福島以南の南東北からイノベーションを起こす人材を育成し、ベンチャーを創出するエコシステムを構築していきます。



山形大学EDGE-NEXT人材育成プログラム



- 地域をつくり支える、自らイノベーション(起業化、事業化)を起こす人材の育成が急務。
- 重要なのは、単なる人口増ではなく、地方創生の担い手となる「ローカル人材」と「グローバル人材」の育成。
- 地方にとって自ら行動を起こし、地域に影響を与え、地域を支えていく人材の育成が急務。

アントレプレナー育成・地方創生にむけて相乗効果を発現できる連携を開始
大学が起点となってイノベーションを起こす人材を育成

山形大学 EDGE-NEXT 人材育成プログラム プログラム運営責任者からご挨拶



山形大学EDGE-NEXT人材育成プログラムプログラム運営責任者
山形大学国際事業化研究センター長・教授 **小野寺 忠司**

目標に向けて積極的に実行出来る人材を育てていきたい

山形大学の人材育成プログラムの特徴は、経験豊富な外部講師を招き具体的な事例を挙げ、実践的な「起業家精神」を持った人材を育てることです。「起業家精神」とは、単にベンチャー企業の経験者等に限定されるべき資質ではありません。例えば、既存の企業等における「企業内起業家(イントラプレナー)」を含めあらゆる仕事において必要な資質であると考えます。このプログラムを通して、挑戦的でリスクを恐れずにチャレンジする精神、そして独創的なアイデアをもち、目標に向けて積極的に実行出来る人材を育てていきたいと考えております。

各プログラム紹介

地域課題を解決する実践的プログラムにより学生の起業家精神を育成し、将来の起業チャレンジャーに起業の基本能力を習得させ、本格的創業に向けた伴走支援と資金調達支援を行う3ステップのプログラムを準備し、ベンチャー企業を継続的に生み出すエコシステムを構築します。

起業家育成教育プログラム(実践編)

本格的な創業支援・新規事業支援をする独自のプログラムを実施します。ベンチャー企業設立候補者(チーム)に担当プロデューサーが付き、シーズ発掘、価値提案策定(顧客調査)、ビジネスプランの策定・検証を約1年かけて実施します。事業化が決定した際には資金調達支援も実施します。

起業家育成教育プログラム(基礎編)

起業家を体現するために必要なマインドセットとビジネスに必要な基本的なスキルセットを講義、講演、ワーク、ディスカッション、発表を通して学びます。山形大学の既存の授業やコンソーシアム内の他の大学とのプログラム連携(オンライン受講等)も検討しています。

<実施概要> ※受講対象が山形大学学生のみでの授業もあります。

プログラム	期間	日程	場所
起業家育成教育プログラム(基礎編)	前期(4月~7月):8回、後期(10月~1月):8回	隔週土曜日(月2回)	山形大学小白川キャンパス
グローバルコミュニケーション講座	前期(4月~7月):6回、後期(10月~1月):6回	平日夜開催	山形大学小白川・米沢キャンパス

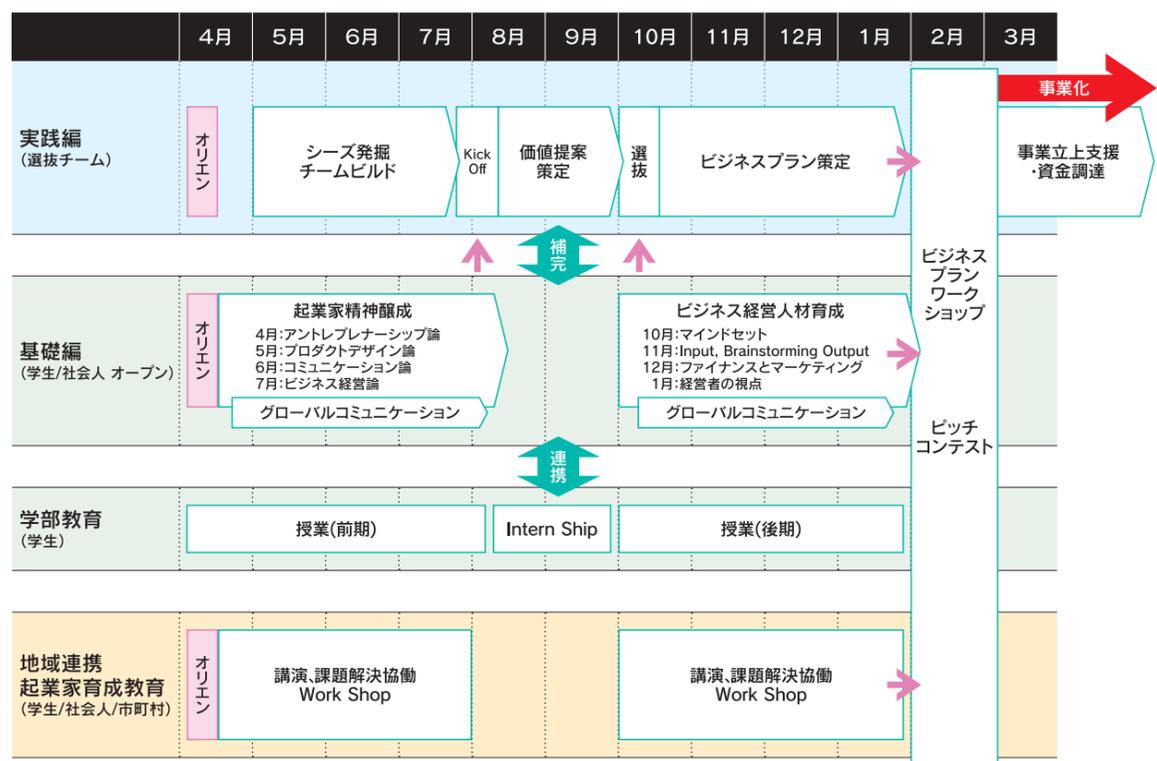
地域連携起業家育成教育

大学在学中に起業家精神を育み(≠経営者教育)、次世代を担う起業家人材を育成します。また、地元中小企業とのコラボレーションも重視し、身近なテーマを扱っての課題解決型ワークショップにより、リーダーシップや協調性が身に着くとともに、県内企業への就職も促します。

個別イベント

イベント名	概要
英会話力向上トレーニング	2泊3日の集中研修でコミュニケーション能力を鍛えるプログラム(3月、7月開催予定)
プログラミングスクール	海外講師を招きオリジナルアプリを開発しながら「プロダクト志向」を身につける6日間のプログラム(9月開催予定)

山形大学 EDGE-NEXT 人材育成プログラム体系図



主な講師

山形大学学内講師



山形大学 教授
国際事業化研究センター長
小野寺 忠司

プログラム運営責任者“小野寺塾”学長として、プログラムの趣旨、参加者への期待・心構え、起業家の必要性について講義を実施。



山形大学 大学院理工学研究科
有機デバイス工学専攻 教授
城戸 淳二

基礎編のアントレプレナーシップ論を担当。数多くのベンチャー設立経験から、起業家精神について講義を実施。



山形大学 大学院理工学研究科
教授
小野 浩幸

学部授業のベンチャービジネス論の講義において、ビジネスとして具体的な形にしていくマーケティングとプランニングを学ぶ。



山形大学 学士課程基盤教育機構
准教授
松坂 暢浩

学部授業において、学生の中小企業へのインターシップにより、企業と人材を共に育てる共育型インターシップを実施。



山形大学 大学院理工学研究科 教授
国際事業化研究センター 副センター長
田中 陽一郎

実践編のプロデューサーを担当し、起業家の伴走支援を実施。



山形大学 有機材料システムフロンティアセンター
客員教授
柴田 孝

基礎編を担当し、起業人に必要不可欠なリーダーシップについて、講義を実施。



山形大学 人文社会科学部
教授
是川 晴彦

学部授業で、市場メカニズムの意義や課題についての理解、また家計や企業の経済行動の理解を深める講義を実施。

外部講師



慶應義塾大学 湘南藤沢キャンパス
SFCフォーラム 事務局長
廣川 克也氏

基礎編のメインコーディネーターを担当。プログラムの立案、チーム進捗状況を把握し、最適なプログラム運営を行う。



シナプテック(株) 代表取締役
起業家、元中央教育審議会委員
戸田 達昭氏

基礎編のコーディネーターと市町村と連携した地域課題解決プロジェクトを担当。次代を担う学生の起業家精神、リーダーシップ、協調性を育成。



(株)コアストリーム CEO
兼 慶應義塾大学 SFC研究員
浅見 義治氏

基礎編のコーディネーターを担当。主にプロダクトデザイン論やマーケティングを担当し、アイデアの発想術などを育成。



國學院大学 経済学部 教授
日本ベンチャー学会 委員長
秦 信行氏

基礎編でビジネス経営論を担当。起業家に必要なビジネス経営の基礎について講義を実施。



クリエイティブ・ベティック
(株) Just on time 代表取締役社長
Manjot S. Bedi氏

基礎編でプロダクトデザイン論を担当。デザインにおける戦略的な思考、アイデアの発想術を育成。



フリーランスライター&ディレクター
元成城大学講師
山田 祥平氏

基礎編でコミュニケーション論を担当。世界の動向、ITやメディアの動向から、マーケティング力などを育成。



みやこキャピタル 代表取締役
元JAFCO Ventures President & CEO
山形大学 客員教授
菅谷 常三郎氏

基礎編でファイナンスを担当。投資家としての豊富な経験を活かし、ビジネスに不可欠な経営論や資本政策について講義。



Lenovo Executive Director
戦略的投資組織のエグゼクティブディレクター
川島 健一氏

基礎編を担当し、起業家の対局からの視点で、起業家に重要な事業戦略策定、製品企画、出口戦略の講義を実施。



(株)サイラボ 代表取締役、
NPO法人 ワイ・リサーチ・イノベーション副代表理事
山形大学 客員准教授
小俣 伸二氏

実践編のプログラム策定・運営を担当。プロデューサーとして起業家の伴走支援を実施。



東芝ライフスタイル(株) 情報システム部長
元東京工業大学 特任教授
皆川 達哉氏

実践編のファシリテーターを担当し、プロデューサーとして起業家の伴走支援を実施。



元NECパーソナルコンピュータ
技術戦略部部長
杉山 修司氏

実践編のプロデューサーとして起業家の伴走支援を実施。



リリース・トランサポート
莉々 紀子氏

グローバルコミュニケーションを担当。コミュニケーション、プレゼンやネゴシエーションに必要な英語能力を鍛える講座を実施。

平成30年3月7日
山形大学

* 詳細は別添の資料をご覧ください。

1. 第11回 学長特別講演会の開催について

山形大学の3つの使命「地域創生」「次世代形成」「多文化共生」を発信するため、シリーズで開催している学長特別講演会の第11回目の開催が決定しました。講師に、東京大学大学院経済学研究科教授・東京大学ものづくり経営研究センター長 藤本 隆宏（ふじもと たかひろ）氏をお迎えします。

日時：平成30年4月16日（月）16時30分～18時00分

場所：山形大学小白川キャンパス

※参加無料（要申込）

2. 震災の記憶と教訓の風化防止のため

学生と市民が一斉にキャンドルを灯す『7年目のCandle Night』開催

学生、市民、市民団体で構成される7年目のCandle Night実行委員会が同イベントを行うのは今回で7回目。一年を通して市民参加ワークショップにおいて作ったキャンドルに一斉に灯します。

日時：平成30年3月11日（日）18時30分～

場所：鶴岡アートフォーラム

3. 公立大学法人会津大学と教育研究連携協力に関する協定を締結します

山形大学と会津大学はこれまで、教育・研究の連携・協力に向けて、ジョイントシンポジウムを開催するなど多くの教職員や学生が参加し交流してきました。

この度、両大学間での教育研究連携協力に関する協定を締結いたします。

日時 平成30年3月14日（水）10時30分

場所 山形大学米沢キャンパス百周年記念会館

4. 山形大学学位記授与式等の取材に対するお願い

円滑な進行にご協力をお願いいたします。

※これまでの定例会見でお知らせしたもので、開催が迫っているイベント

◎ 理学部やまがた天文台望遠鏡ドーム（ニクニドームやまがた）

ネーミングライツに係る調印式・除幕式

日時：平成30年3月22日（木）10時00分～

場所：山形大学小白川キャンパス 法人本部棟3F第一会議室

理学部やまがた天文台望遠鏡ドーム（理学部2号館屋上）

学長特別講演会

学長特別講演会シリーズ
「山形から世界へ」第11回

デジタル化時代の ものづくりと地域経済

日時

平成30年4月16日(月) 16:30～18:00

会場

山形大学 小白川キャンパス

対象

学生(高校生・大学生)・一般

お申込み・お問い合わせ



総務部総務課広報室

TEL. 023-628-4008

www.yamagata-u.ac.jp

入場無料

※事前申込が必要です



プログラム

16:30 開会挨拶(山形大学長 小山清人)

16:40 講演

17:30 ディスカッション
(藤本氏 x 小山学長)

18:00 閉会

司会 山形大学特任教授 土井正己

講師

東京大学ものづくり経営研究センター長
東京大学大学院経済学研究科教授

藤本 隆宏 氏

講師よりメッセージ

日本の産業や地域経済は、1990年代以来、グローバル化とデジタル化の2つの大波を受けて苦戦しました。グローバル競争に関しては、2010年代までにほぼ長いトンネルを抜け、日本の国内優良現場は中国などの新興国に負けないコスト競争力を回復しましたが、その多くは仕事が来すぎて人が足りない状況で、現有人力で仕事をこなすための生産性向上が急務です。一方、デジタル化のインパクトは続いており、ICT層つまりデジタル化した重さのない世界ではアマゾン、グーグル、アップル、フェイスブックなど米国プラットフォーム企業が制空権を握り、地上に強い日本勢も制空権を握られたことが前提の戦いを強いられます。しかし、そこでも良い戦い方はあり、成功例も身近にあります。EV、自動運転、4.0、IoT、日本の現場力などに関し、誤った俗説が横行する時代、右往左往しないための本質論は何かを皆さんと一緒に考えてみようと思います。

▼大学ホームページはこちら

のQRコードから(大学)



▼申込メールの作成はこちら

の申込み・リンク先をメールの作成が可能です



第 11 回講演

デジタル化時代の ものづくりと地域経済



山形大学 学長特別 講演会

山形大学では
地域創生・次世代形成・
多文化共生の3つを使命として
掲げ、改革を推進しています

「山形から世界に通用する技術やプロダクト・学術研究をどんどん生み出そう。そして、山形を元気にして地域創生につなげよう」というコンセプトを広く発信し、定着させるため、学生、教職員、高校生、一般市民を対象とした学長主催の特別講演会を定期的に開催しています。

講師

東京大学ものづくり経営研究センター長
東京大学大学院経済学研究科教授



藤本 隆宏 氏

講師プロフィール

1955年東京生まれ。1979年東京大学経済学部卒業、株式会社三菱総合研究所入社。1989年ハーバード大学ビジネススクール博士号取得（D.B.A.）。1990年東京大学経済学部助教授。1996-7年ハーバード大学ビジネススクール客員教授、1997年より同大学上級研究員、1998年より東京大学大学院経済学研究科教授。2004年より東京大学ものづくり経営研究センター長。2013年より一般社団法人ものづくり改善ネットワーク代表理事。研究分野は技術・生産管理論、進化経済学。

司会

土井 正己 山形大学特任教授

会場へのアクセス

山形大学小白川キャンパス（山形市小白川町1丁目4-12）

◆ JR山形駅から ◆

- ・東方へ約2km（徒歩約25分）
- ・山形大学専用シャトルバス（約12分）
- ・ベニちゃんバス「東くるりん 東原町先回りコース」で「山大前」下車（約9分）
- ・市内路線バス「県庁前・県庁北口」行きで「南高前・山大入口」下車（約6分）、そこから徒歩約7分

申込方法

氏名（ふりがな）、年齢（学生は学校名・学年・学部・学科など）、電話番号をご記入の上、メールでお申込み下さい。

メール送信先

山形大学広報室 koho@jm.kj.yamagata-u.ac.jp

▼小白川キャンパス周辺地図



▼申込メールの作成はこちら



メールの作成が可能です

こちらから（申込はメールアドレス）

メールの作成が可能です

平成30年3月7日
山形大学

震災の記憶と教訓の風化防止のため、

学生と市民が一斉にキャンドルを灯す『7年目のCandle Night』開催

学生、市民、市民団体で構成される7年目のCandle Night実行委員会が同イベントを行うのは今回で7回目。鶴岡市と山形大学農学部の共催、鶴岡市社会福祉協議会と鶴岡市教育委員会の後援のもと、2018年3月11日（日）18時半に、鶴岡アートフォーラムでキャンドルや竹灯籠を一斉に灯します。キャンドルは、一年を通して市民参加ワークショップにおいて作ったものです。

当日の14:40～15:10は『追悼と防災の集い』と題した催しを鶴岡アートフォーラム交流広場で行います。地震発生時刻に犠牲者への黙祷を捧げた後、鶴岡市長と実行委員会学生代表からのメッセージを発信します。その後、災害への備えについて知り考えるミニ学習会を鶴岡市防災安全課の協力の下に行います。

そして18:30～20:00には『キャンドルの夕べ』を同会場で行います。鶴岡アートフォーラム屋外にキャンドル・竹灯籠を一斉に灯します。その灯火をながめつつ、市民有志による合奏・合唱に耳を傾け、震災の記憶と教訓（災害に対する備えなど）を参加者一同で共有します。参加は無料です。

◆1年目のCandle Nightから7回目の開催

学生と市民有志によるキャンドルナイトの取り組みは、震災発生から1年が経過しようとしていた2012年2月に始まりました。鶴岡に避難してきた1人の女性がSNS（Facebook）上で発した「1年目となる3月11日に私は何ができるのだろう」といった想いに多くの学生・市民が共感し、庄内に暮らす私たちにできることを考え、「3.11のCandle Night」を始めました。

それから毎年開催して、今回が7回目となります。時が経つにつれ、震災の記憶と震災から得た貴重な教訓がドンドン風化しているように思います。あの日、あの時の未曾有の出来事。あの日、あの時に気が付いたこと、感じたこと。この7年間で変わったこと。明日からの未来に向けて考えること。他人事ではなく、自らのこととして災害に備えるべきこと。

契機となった3月11日に市民が集い、それら様々な想いを抱きながらキャンドルを灯すことで、それぞれを想いが一つにつながるのではないかと実行委員会では考えています。

◆キャンドルは全て市民の手作り

庄内地域一円のお寺やセシモニーホール、個人から無償提供いただいたろうソクを材料にカラフルなキューブ状ろうソクを実行委員が事前に作ります。地域のイベント等で

一般参加型ワークショップを開催し、市民にこのキューブを使って紙コップキャンドルを手作りしてもらっています。紙コップ表面には、それぞれの震災に関する想いがメッセージとして記されています。このような活動を1年を通じて行い、キャンドルを作り貯めます。

◆イベント直前に行う一般参加型キャンドル作成ワークショップの開催日程

①キャンドル作りワークショップ in こぴあ

開催日：2月24日（土）・25日（日）・3月3日（土）・4日（日）

時 間：10：00～16：00

会 場：鶴岡協同の家こぴあ（鶴岡市余慶町1-2）

参加費：無料

②キャンドル作りワークショップ in アートフォーラム

開催日：3月10日（土）・11日（日）

時 間：10日は13:00～20:30、11日は9:30～11:30

会 場：鶴岡アートフォーラム アトリエ（鶴岡市馬場町13-3）

参加費：無料

※ 3月11日（日）には、大きな布への想い・メッセージの寄せ書きも行います。

◆7年目のCandle Night実行委員会の構成団体

庄内キャンドルナイトの会

庄内キャンドルナイトの会学生部（山形大学農学部の学生サークル）

共立社鶴岡生協

社会福祉法人 三瀬保育園

鶴岡山王商店街振興組合

フクシマの子どもの未来を守る家

◆Facebookページ

<https://www.facebook.com/candlenight.3.11/>

（お問合せ先）

学術研究院 准教授 菊池 俊一（農学部担当）

（7年目のCandle Night実行委員会委員長）

電話 0235(28)2880

あの日から7年 未来を想う私たちが

柔らかな灯火で ひとつにつながる夜

7年目のキャンドルナイト

Candle Night

Candle Night from 庄内 - つながる灯火 on 3.11 -

2012年から始まった3.11のCandle Night キャンドルを静かに灯しながら過去に黙祷し
安らかな未来を願い 想いを共有しましょう。

3月11日(日) 18:30 キャンドル点灯



主催：7年目のCandle Night実行委員会 共催：鶴岡市・山形大学農学部 後援：鶴岡市教育委員会・鶴岡市社会福祉協議会

鶴岡協同の家 **こぴあ** 2階 鶴岡アートフォーラム

2/24〔土〕 25〔日〕 10:00~16:00

3/ 3〔土〕 4〔日〕 10:00~16:00

3/10〔土〕 13:00~20:30

3/11〔日〕 9:30~11:30

 3.11 のスケジュール
鶴岡アートフォーラム

14:40~ 追悼と防災の集い
18:30~20:00 キャンドルの夕べ

 酒田市でも同時開催
Candle Night in 中町

18:00~19:30 マリーン5 清水屋前点灯



写真 募集

あなたのキャンドルナイトを投稿してください

みなさんのご家庭・職場などで灯したキャンドルの
写真をコメントと共に下記アドレスまで投稿下さい。
みんなの想いをネット上で共有（シェア）しましょう。

✉ shonai.c.n@gmail.com



 Facebook にて最新情報配信中！
facebook.com/candlelight.3.11

お問合せ TEL: 0235-28-2880

7年目の Candle Night 実行委員会山形大学農学部内（担当 菊池）

平成30年3月7日
山形大学

公立大学法人会津大学と教育研究連携協力に関する協定を締結します

山形大学と会津大学はこれまで、教育・研究の連携・協力に向けて、両大学においてジョイントシンポジウムを開催し、多くの教職員や学生が参加し交流してきました。
この度、山形大学は、会津大学と教育研究連携協力に関する協定締結式を平成30年3月14日（水）に行います。

1. 目的

有機材料分野で世界中から注目を集める成果を生み出し続けてきた山形大学と、グローバル教育とアントレプレナー教育を特徴として、コンピュータ理工学に関わる基礎から応用までの教育と研究を行う会津大学が連携協力して教育研究活動の一層の充実と質の向上を図り、もって、わが国はもとより、世界における学術及び科学技術の発展と有為な人材の育成に寄与することを目的とする。

2. 連携協力事項

- (1)教育に関する事項
- (2)研究に関する事項
- (3)産学連携に関する事項
- (4)国際交流に関する事項
- (5)教職員の交流に関する事項
- (6)その他双方の大学が必要と認める事項

3. 締結式

日時 平成30年3月14日（水）10時30分

場所 山形大学米沢キャンパス百周年記念会館

出席者

山形大学 学長 小山清人

会津大学 学長 岡 隆一

<参考> 過去に開催したジョイントシンポジウムについては、ホームページをご参照ください。

第1回シンポジウム

goo.gl/kJMUAB



第2回シンポジウム

goo.gl/o5UAjD



(お問合せ先)

米沢キャンパス事務部

学務課教育支援担当 新関

電話 0238-26-3036

平成30年3月7日
山形大学

山形大学学位記授与式等の取材に対するお願い

平成29年度学位記・修了証書授与式を以下のとおり挙行いたします。
式当日の取材に際しては、壇上での撮影は差し支えありませんが、式進行の妨げとなるような行為は慎んでいただき、円滑な進行にご協力をお願いいたします。
また、学長告辞については当日に配付いたしますが、式終了後に公表願います。

【山形地区】

- 人文学部・地域教育文化学部・理学部・医学部・養護教諭特別別科・
社会文化システム研究科・地域教育文化研究科・理工学研究科（理学系）・
医学系研究科・教育実践研究科
日 時：平成30年3月23日（金）11：00開式
会 場：山形県体育館（山形市）

【米沢地区】

- 工学部・理工学研究科（工学系）・有機材料システム研究科
日 時：平成30年3月21日（水・祝日）11：00開式
会 場：米沢市営体育館（米沢市）

【鶴岡地区】

- 農学部・農学研究科
日 時：平成30年3月17日（土）11：00開式
会 場：東京第一ホテル鶴岡（鶴岡市）

【附属学校】

- 附属幼稚園
日 時：平成30年3月15日（木）10：00開式
会 場：附属幼稚園遊戯室
- 附属小学校
日 時：平成30年3月19日（月） 9：00開式
会 場：附属小学校体育館
- 附属中学校
日 時：平成30年3月16日（金） 9：00開式
会 場：附属中学校体育館
- 附属特別支援学校
日 時：平成30年3月18日（日）10：00開式
会 場：附属特別支援学校体育館

（お問合せ先）総務部総務課（総務担当）
電話 023-628-4006