

水産庁補助事業 国産水産物流通促進事業

2015 店頭販売技術スキルアップ講座 金沢会場 開催のご案内

国産水産物流通促進センター

このたび、国産水産物流通促進センターは下記の通り 8 月及び 9 月の 3 日間にわたり講座を開催いたします。水産物に関する知識を深め、販売技術の向上を図ることで、水産物の販売促進につなげることを目的としています。金沢にて昨年も開催致しましたが、今回の講座はより発展させた異なる講義内容で企画致しております。

昨年受講された方も、今年初めての方も、ふるってのご応募をお待ちしております。なお、講座は 3 日間のカリキュラムのため、全日程受講可能な方に限ります。

記

- ・開催日程：平成 27 年 8 月 25 日（火）8:20～16:00（予定） 近江町市場商店街振興組合
9 月 9 日（水）9:10～16:30（予定） 金沢勤労者プラザ
9 月 16 日（水）9:00～17:30（予定） 近江町市場商店街振興組合
 - ・会場：●近江町市場商店街振興組合 3F 会議室
(石川県金沢市上近江町 50 番地)
●金沢勤労者プラザ 204 研修室、303 研修室、3F 料理実習室
(石川県金沢市北安江 3-2-20)
 - ・講座内容：別紙参照
 - ・募集定員：20 名程
 - ・受講料：無料（※資料代として 8,640 円（税込）を頂戴いたします。初日にご持参ください。）
 - ・受講申し込み：別紙「店頭販売スキルアップ講座参加申込票」に必要事項を記入の上、下記の FAX 番号、またはメールにて送付してください。申込完了次第、申込票記載住所宛てに「講座案内」を送ります。
 - ・申込締切：平成 27 年 8 月 11 日（火）17 時 ※定員に達し次第締め切ります。お早目に！
- 問い合わせ、申し込み先：国産水産物流通促進センター
(担当構成員) 公益社団法人 日本水産資源保護協会
〒104-0044 東京都中央区明石町 1-1 東和明石ビル 5F 担当：鳴島
TEL： 03-6680-4277 FAX：03-6680-4128
e-mail: ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp

2015店頭販売技術スキルアップ講座 金沢会場 概要

※講義の順番の変更や講師の変更、時間が前後する場合があります。ご承知おください。

一日目: 8:20~16:00(予定) 会場: 近江町市場商店街振興組合(石川県金沢市上近江町50番地)

限	科目	内容	予定	場所	講師
		ガイダンス	挨拶	8:20~	
1	コミュニケーション	話すことや聞く力などについて学びます	8:30~10:00 (90分)	3F会議室	遠藤 のぶこ
休憩					
2	プレゼンテーション	プレゼンテーションの基礎を学び、実地訓練を行います	10:00~11:30 (90分)	3F会議室	遠藤 のぶこ
昼食休憩(60分)					
3	ニュートリション(栄養)	基本的な栄養の知識について学びます	12:30~14:00 (90分)	3F会議室	成瀬 祐子
休憩(10分)					
4	販売戦略の基礎	マーケティングの基礎と消費者行動について学びます	14:10~15:40 (90分)	3F会議室	藤掛 進
	ガイダンス	講座について説明	~16:00		スタッフ

二日目: 9:10~16:30(予定) 会場: 金沢勤労者プラザ(石川県金沢市北安江3-2-20)

限	科目	内容	予定	場所	講師
		ガイダンス	挨拶	9:10~	
1	シーフード品目(魚編)	様々な魚類の特徴と目利きのポイントなどを学びます	9:10~10:40 (90分)	204研修室	太田 雅士
休憩					
2	シーフード品目(貝類その他及び加工品)	貝類やその他の水産物の特徴について学びます	10:40~12:10 (90分)	204研修室	太田 雅士
昼食休憩(50分)					
4	特別講演	「日本の魚食の意味と消費者感覚」	13:00~14:30 (90分)	303研修室	上田 勝彦
休憩(10分)					
5	特別講演	「しくみで伝える 伝わる魚料理の伝え方」	14:40~16:10 (90分)	料理実習室 3F	上田 勝彦
	ガイダンス	三日目について	~16:30		スタッフ

三日目: 9:00~17:30(予定) 会場: 近江町市場商店街振興組合(石川県金沢市上近江町50番地)

限	科目	内容	予定	場所	講師
		ガイダンス	挨拶	9:00~	
1	シーフードの国、日本の現状	水産業の生産と消費の現状や環境問題について学びます	9:10~10:40 (90分)	3F会議室	榎 彰徳
休憩(10分)					
2	シーフードを取り巻く世界	世界の漁業と貿易及び資源管理等について学びます	10:50~12:20 (90分)	3F会議室	榎 彰徳
昼食休憩(50分)					
3	プレゼンテーション発表	好きなシーフードなど一人3分間(5分)発表	13:10~15:10 (120分)	3F会議室	スタッフ
休憩(15分)					
	修了式	挨拶、講評	15:25~		スタッフ
4	修了筆記試験	開始30分以降は終了次第退出可	15:30~17:30 (120分)	3F会議室	スタッフ

2015 店頭販売技術スキルアップ講座 金沢会場 講師プロフィール

◆コミュニケーション、◆プレゼンテーション・・・遠藤 のぶこ 先生

関西学院大学 文学部卒業。 サントリー株式会社入社後（人事部教育研修を担当）、出産を機に退社。子育て専念期を経て、アナウンススクールに入学。同時にラジオレポーターに応募・採用される。その後、タレント事務所に所属、司会・ナレーション・ラジオ・TVなどで活動。現在はフリーでタレント活動を続ける。

出演番組:MBS ラジオ 日曜 7:30～『のぶりんのあつあつふうふう』、日曜 9:00～『聞きのがサンデー』・FM845:生活情報番組『ワカバン!』・ZTV『ハローOTSU』:キャスター他

◆ニュートリション (栄養)・・・成瀬 祐子 先生

給食会社及び病院にて管理栄養士として勤務。その後、京都府立大学大学院にて食育を研究し、現在は松本大学 人間健康学部健康栄養学科専任講師。“栄養学”と難しく考えずに、シーフードをとおして健康について、より豊かな食卓について、みなさんとともに考えていけたらと思っています。

◆販売戦略の基礎・・・藤掛 進 先生

同志社大学卒 農水産業資材メーカーにて開発部門に従事後、有機農業団体を設立し産直活動とその指導を行う。2000 年青果物等のネット通販会社の立ち上げに参画。2007 年に日本食育者協会を設立し同時に代表理事就任。魚食教育、魚食普及をめざすシーフードマイスター制度や和食の伝承と普及をめざしおぼんざい伝承師制度の提案などを行っている。現在、京都大学大学院農学研究科後期博士課程在籍

◆シーフードの品目 (魚編)、◆シーフードの品目 (貝類その他、及び加工品編)・・・太田 雅士 先生

大阪木津地方卸売市場開設者の大阪木津市場株式会社勤務。総務部食育衛生担当。

近畿大学農学部水産学科を卒業し、大阪府漁連や卸売市場、百貨店につとめ、シーフードの販売を通じて魚の美味しさと目利きを学びました。シーフードの魅力を食品業界のみなさんといっしょになって一人でも多くの皆様に伝えていきたいと考えています。

◆「日本の魚食の意味と消費者感覚」「しくみで伝える 伝わる魚料理の伝え方」・・・上田 勝彦 先生

(株)ウエカツ水産代表取締役、東京海洋大学客員教授

1964 年島根県出雲市生まれ。長崎大学水産学部卒業後、漁師から水産庁勤務を経て 2015 年より現職。

日本調理師会食育指導員講師、全漁連プライドフィッシュ企画委員、水産庁認定「魚の語りべ」、水産庁水産復興アドバイザー。日本の食卓と魚をつなぎ直すべく、料理講習や講演のほかメディアや雑誌を通じて、島国に生きる日本人が魚を守りながら食べることを意味を発信し続ける“魚の伝道士”。

NHK「あさいち」「キッチンが走る」「東北発! 未来塾」、TV東京「ソロモン流」、TV朝日「林修の今でしょ講座」等出演。著書に「ウエカツの目からウロコの魚料理」東京書籍、「魚の旬カレンダー」宝島社など。

◆シーフードの国、日本の現状、◆シーフードを取り巻く世界・・・榎 彰徳 先生

伊勢湾に面した知多半島の常滑生まれ。大学院を修了してからクロマグロの完全養殖で脚光を浴びている近畿大学水産学科で、水産経済学研究室を担当しました。教え子はおよそ 900 名、全国展開です。そうそう、金沢の彦三町が実家の生徒もいました。皆さんと同じく、水産物流通の最前線で頑張っている人も多いです。「漁師さん（生産者）とお客さん（消費者）を結ぶような仕事をしなさい!」と言ってきました。新幹線の開通で魚の売れ方に変化はありますか? 当日教えてください。お客さんを引き付けるような元気ある「魚屋」に成れるよう一緒に考えましょう!