

実践キャリア・アップ戦略～食の6次産業化プロデューサー（通称、「食 Pro.」）の紹介

中部大学は、2015年12月に一般社団法人食農共創プロデューサーズ（FACP）から、「食 Pro. 育成プログラム」の教育研修機関として認証を受けました。教育研修機関の名称は、中部大学「食 Pro.」です。

2016年4月に、食品栄養科学専攻内で「食 Pro.」レベル1、2の「わかる」の資格を取得できる「育成プログラム」を開始し、以後、多くの学生が資格を取得しました。

食 Pro. の詳しい内容は、下記のFACPホームページから取得できます。

<https://www.6ji-biz.org/>

■食 Pro. 取得の効果

食 Pro. は、**食の6次産業化**を担う人材の認定・育成を目的としています。生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）の一体化や連携によって、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストラン展開など、食分野で新たなビジネスを創出できる人材を育成・認定するシステムです。食 Pro. の資格を取得することで、①～③の効果が期待されます。

- ①将来、6次産業に関係する分野や、食品企業で働くためのスキルアップ
- ②自己の能力・スキルをPRでき、就職でのチャンスの拡大
- ③食分野で活躍できるプロ人材としてのキャリア・パス（能力・経験）の明確化

■食の6次産業化とは、生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売・サービス（3次産業）の一体化や連携により、加工品の開発、販売、レストラン経営など、総合的なビジネスの展開を指します。



■食 Pro. の検定制度

対象は農林漁業者、食品産業・外食産業・小売業などの従事者、行政機関や関連団体の職員などから学生まで、食品分野に関心がある方すべてです。段位はレベル1～レベル6までの6段階（図1）があり、レベル1は入門レベル、レベル2、3は一定の指示のもとに6次産業や食分野で仕事ができる段階です。レベル4以上はプロレベルの段位です。



図1 食Pro.段位制度

本学では、食 Pro. の資格の取得希望者に対して、卒業までに**レベル2**の段位取得を

目標として学生への指導・支援をしています。

■食 Pro. レベル1、2 取得の仕組み

レベル1は、本学の認証された育成プログラム（表1）を修了し、食 Pro. 事務局に申請することでレベル認定されます。このプログラムでは、座学を中心に、実習や視察を加え、6次産業化論、経営分析、食品衛生、生産・加工・流通など、当該領域に係る基礎的な知識を習得します。

表1 育成プログラムの構成

学年	申請に必要な履修科目
1年	食品栄養科学入門
2年	食料資源流通学 食品化学Ⅱ
3年	食品製造加工学 食品衛生学 食品製造・加工学実習

レベル2は、「できる（実践的スキル）」と「わかる（知識）」の審査項目があります。

「わかる（知識）」は、レベル1と同様、認証された育成プログラム（表1）を修了することで取得できます。

「できる（実践的スキル）」は課題レポートを提出することによりレベル判定されます。「わかる」で習得した「知識」を、自身の「能力」としていかに発揮できるかが問われます。レベル2の段位は、「できる」と「わかる」を同時に申請し、レポートの審査の結果、認定されます。

■食 Pro. 認定の実績

初 回（2019年度）認定者 レベル1 32名、レベル2 12名

第2回（2020年度）認定者 レベル2 10名

本学では、2020年度からレベル2の取得を推奨しています。

■食 Pro. 育成プログラム修了証の授与式とレベル2申請方法の説明会の様子

2021年度は、11名の学生がレベル2の取得を目指して、育成プログラム修了証の授与式（左）とレベル2申請の説明会（右）に臨みました。

