

登米市迫町新田地域をフィールドにした 都市企業×伊豆沼農産 事業共創フィールドワークを開催！

地域への誘客強化に向けた新事業づくり

～都市企業との連携・共創による、新たな事業創出を目指して～



令和6年2月1日～2日にかけて、企業参加型によるフィールドワークを実施しました。

関東・仙台より、4社・6名の方に参加頂き、登米市迫町新田地域をフィールドに、伊豆沼周辺の視察や食づくり体験の他、地域への誘客強化に向けた共創事業づくりの検討も行いました。**※実施概要は裏面参照**

伊豆沼農産の取組みや地域資源を活かした、たくさんのアイデアの種が挙がりました！

貴社でも活用してみませんか？

≪ 伊豆沼農産流 ≫

食・農・体験型 チームづくり研修プログラム

伊豆沼地域をフィールドに5つの要素をパッケージ化

知識習得・思考する → 見る・触れる・感じる → つくる・行動する → 関係性を構築する → 達成・成果を出す

講義研修・各種ガイダンス

経営ビジョン・事業創出等

- 農村の産業化
- 6次産業化事業開発
- 地域資源活用・商品開発
- コーディネーター育成など



ワークショップ・グループワーク

チーム検討・企画・創造等

- 理想の職場（寸劇制作）
- アイデアソン・新事業企画
- 食農体験プログラム企画
- 地域資源活用商品開発など



現場視察・工場見学

- 生産圃場
- 食肉加工所
- 伊豆沼・内沼
- サクチュアリセンターなど



ものづくり体験・フィールドワーク

- 農業体験・収穫体験（田植え・稲刈り、蓮根掘り等）
- 調理・食づくり体験（ソーセージ、生ハム、郷土料理等）
- 自然体験・伝統芸能など（風土アットバス、渡り鳥観察、餅つき）



成果物など

- プロジェクト・新事業企画
- 認定取得（食農体験ソムリエ）
- 生ハム・ソーセージなど



※ 上記は基本構成です。プログラムの詳細については、ご希望に応じてカスタマイズ可能です。

《 フィールドワーク概要 》

(1日目)

- 10:00 オリエンテーション
伊豆沼農産事業ガイダンス
- 11:00 施設見学（サンクチュアリセンター、
生ハム工房、直売所など）
- 12:00 郷土食体験・昼食
- 13:00 手づくりウインナー体験
- 15:00 伊豆沼・内沼の環境を学ぶ研修
（保全活動、渡り鳥観察など）
- 17:00 振り返りワークショップ・交流会



(2日目)

- 9:30 ワークショップ①
企業ニーズ・共創事業アイデア
- 11:00 ワークショップ②
連携事業の具体化・課題の整理
- 12:00 クロージング・感想や今後の関わり方



《 参加者の声 》



- 手づくりソーセージや郷土料理などのコンテンツが楽しい！
- 体験プログラムを通じて、顧客目線で考えることができた！
- 地元の人たちは味があって面白い！素敵な出会いを頂いた！
- 参加してその魅力を存分に感じ、伊豆沼ファンになりました！
- 連携・協働できる可能性を見つけられました！
- インターンシップ事業導入で、人手不足の解決に貢献できる！

伊豆沼農産は1988年の創業より、『**農業を食業に変える**』を経営理念として、原材料となる農業生産から加工・販売にいたるまで、地域一貫体制にこだわった事業を行っています。

自社農場では「**伊達の純粹赤豚®**」をはじめとする養豚の他、水稻やブルーベリーの栽培を行い、自社工場では精肉・ハム・ソーセージ等を加工して、製品は併設されたレストランと直売所にて提供しています。

また2004年からは『**農村の産業化**』をテーマに、地域の「人」「もの」「環境」資源を組み合わせた、都市農村交流の活性化事業を推進しています。

地域と共に育み・培ってきた、『**農業の6次産業化**』『**食農体験**』等、地域ならではの交流プログラムを、これからも提供していきます。

