

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.の詳細な内容は、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 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。

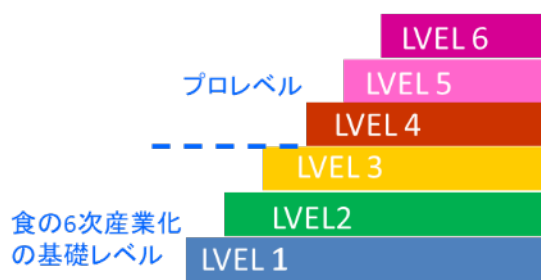


図1 食Pro.段位制度

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**（2020年度より）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

「わかる（知識）」と「できる（実践的スキル）」の審査項目があります。

「わかる（知識）」は、本学の認証された育成プログラム（表 1）を修了し、食 Pro.事務局に申請すると、レベル 1 が認定されます。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。

「できる（実践的スキル）」は食 Pro.事務局に提出した申請書の内容が審査され、レベルが判定されます。「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。「できる」と「わかる」を同時に申請し、審査の結果によりレベル 2 の段位が認定されます。

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

■食 Pro.レベル認定者の実績（当大学在籍時）

初 回（2019 年度）レベル 1 20 名、レベル 2 12 名
第 2 回（2020 年度）レベル 2 10 名
第 3 回（2021 年度）レベル 2 11 名
第 4 回（2022 年度）レベル 1 2 名、レベル 2 24 名
第 5 回（2023 年度）レベル 1 5 名、レベル 2 17 名
第 6 回（2024 年度）レベル 1 1 名、レベル 2 12 名
第 7 回（2025 年度）レベル 1 2 名、レベル 2 12 名
合計 レベル 1 30 名、レベル 2 98 名、合計 128 名

■最近の取り組み

2026 年度は 19 名の学生が食 pro.育成プログラム修了証を取得しました。4 月 20 日に修了証交付式およびレベル 2 申請の説明会が開催され、認定を目指しています。

