

令和3年度みえ食の“人財”育成プラットフォーム事業計画

みえ食の“人財”育成プラットフォーム(以下、「プラットフォーム」という。)では、みえの食のすばらしさや魅力が理解され、食関連産業の新たな価値創出を担う人材の育成を進め、食関連産業で活躍したいと思う若者や子ども達を増やすとともに、食関連産業の健全な発展を図ることを目的に、県の事業とも連携しながら、令和3年度は新型コロナウイルス感染症の影響をふまえつつ、優先度をつけ、予算の範囲内で下記のとおり事業を実施していきます。(優先度が高い事業については、下線を引いています)

1 研修事業

三重県の食文化や伝統、食材等を知る機会をつくり、新たな価値の創出を図るため、研修を実施します。また、消費者の「食」に対する信頼の向上に取り組むため、食品衛生・品質管理に係る技術力強化に向けた研修を実施します。

- (1)ISO-HACCP(FSSC)研修会(食品製造業向け)
- (2)HACCP研修会(飲食サービス業・旅館ホテル業向け)
- (3)食品衛生 7S 研修会
- (4)微生物検査実習会
- (5)みえの風土・食文化を知る研修会(総論)
- (6)みえの食材を知る研修会(試食研修会)
- (7)みえの食材を知る研修会(産地・工場見学会)
- (8)ホスピタリティ(おもてなし)研修会
- (9)商品プロデュース人材育成研修会
- (10)商品の魅力発信力向上研修

2 交流会(サロン)等

多様な主体が参加する取組を通して、職場が活性化する気づきや、新たな価値・サービスの創出を図るため、交流会(サロン)を開催します。

- (1)さまざまな料理人との交流会
- (2)学生等とのコラボ商品の企画・開発
- (3)新しい生活様式に対応した商談力向上セミナー
- (4)食品ロス削減に向けた交流会

3 インターンシップ等

食関連産業で活躍したいと思う人材を増やすため、食関連産業に特化したインターンシップを企画します。

- (1)「みえの食」の生産現場からお客様への提供まで一気通貫で体験できるインターンシップ
- (2)新しい生活様式に対応した採用活動に関する研修会

4 食イベント

従業員の意欲の向上や次世代の担う若手職人のモチベーションの向上のため、料理に関するコンクールを開催します。

- (1)次世代「味の職人」決定戦(仮称)
- (2)トップシェフによる三重県の食材を使った料理教室

5 情報発信

ホームページ等により、企業や学生に食に関する情報を提供するとともに、みえの食の魅力を県内外へ発信します。

- (1)食品衛生等に関する情報発信
- (2)出前授業等に関する情報発信
- (3)みえふるさと料理展に関する情報発信
- (4)日本料理技能展に関する情報発信
- (5)みえ食の職業ガイドマップ
- (6)食に関する研修会やセミナー情報一覧
- (7)大学や調理学校等の公開講座一覧
- (8)業界のスターによるリレートーク
- (9)業界注目の若手の特集

6 販路開拓支援等

国内で開催される各種イベントへの出展にかかる経費、製品に係る商標の登録料やHACCP等認証審査登録費、学校への出前授業等に係る経費を助成することにより、積極的な販路開拓商品や食関連産業のPRなどへの取組を促進することで、食関連産業及び会員の企業・組合の商品の認知度向上を図ることを目的として、助成事業を実施します。

- (1)展示会出展等助成
- (2)審査登録費等助成
- (3)学校への出前授業等助成

7 各会議の開催

プラットフォームの円滑かつ効率的な運営を行うため、役員会などを定期的で開催します。

- (1)組織拡充及び運営活動強化へ向けた役員会の開催
- (2)会員による通常総会の開催