

2026年度日系社会研修 コース概要

No	18
所管センター	横浜
分野	農業
研修コース名	コメバリューチェーン構築
受入人数	8
受入時期	上半期
来日日	2026年7月15日（水）
帰国日	2026年8月11日（火）
提案団体	農匠ナビ株式会社
提案団体ウェブサイトアドレス	https://www.noshonavi.co.jp/
研修員必要資格	研修内容はコメバリューチェーン構築の各工程のステークホルダーであることから、農業者だけでなく、日系農協または地域農業法人に所属する若手経営者、地域の米加工グループまたは女性農業者団体の中心メンバー、加工会社やレストランの経営者など幅広い分野からの応募者を受け入れることが可能である。一方で、グループワークにて地域農業の発展に資する六次産業化の具体的なアクションプランを作成することから、地域の課題や特徴に関する基本的な知識と経験を有することが望ましい。農業経営に関する基礎的な知識があるとより効果的であり、農家の女性や農協職員や組合で、コメの加工や販売に携わった経験がある人材が地域経済の活性化や六次産業化に向けた実行力を持つリーダー育成のために望ましい。
研修員に必要な実務経験年数	不問
研修使用言語	スペイン語、日本語
日本語能力 （JLPT目安）	N5
英語能力	不問
研修目標	帰国後に日本で習得したバリューチェーン構築や高付加価値化の知識を指導的立場として実践できるよう、現地でビジネスモデルの最適化による、地域資源としてのコメの付加価値を高めることで、農業所得の向上と地域経済の自立的発展を同時に実現する、現地主導型の持続可能な農業モデルの構築を目指す人材を育成する。
期待される成果 （習得する技術）	○ 高付加価値化に資する米加工品の製造技術 ○ 市場ニーズに合わせた米加工品の商品化、販売ルートの開拓、観光農園経営の実践 ○ 地域資源を活用したブランド化と六次産業化戦略 ○ 経営および技術移転のマネジメント技術
研修計画（内容）	研修方法は、JICA横浜を拠点として、講義と視察、実習を含めたグループワークを約3週間の日程で実施する。子供のいる女性参加者にも参加しやすい研修期間とし、時期も夏休み期間とした。日本のコメ流通の基本を学びつつ、実際の米粉の製造方法や品質管理の基本を学び、関東周辺の米加工施設を視察する。米粉を使った商品開発実習を行い、米粉パンや菓子、麺類の製造技術を習得する。地域の六次産業化をテーマに、米の生産から加工、流通、販売に至るまでの実践的な技術を学ぶためにコメどころ山形県にて研修旅行を実施し、マーケティング戦略や商品開発、流通網構築の方法についての学びのアウトプットの場として、商品開発や販売戦略を含むアクションプランを専門講師とのグループワークにて作成する。
本研修実施の意義 現地日系社会への裨益効果	本コースは、単なる技術移転にとどまらず、コメの加工・商品化を通じた地域農業の高付加価値化と中南米地域における新たな食産業の創出を目的とするものである。とりわけ、気候変動や市場競争が激化する中で、農業の経済的持続性を確保するためには、従来の一次生産型モデルから脱却し、加工・販売までを一貫して担う「自立型農業経営」の確立が求められている。本研修では、日本が長年培ってきたコメ加工技術、製品設計、品質管理、経営ノウハウを体系的に提供することで、現地における農産加工産業の中核人材を育成し、農業を起点とした持続可能な地域経済の基盤強化を目指す。 さらには、日本国内の中小企業や地域団体を巻き込み、将来的な海外連携や販路拡大の契機とし、農業・食品分野における国際的な人的ネットワークの構築という観点からも意義が大きく、これにより、日・中南米間における民間レベルの技術交流や事業連携の促進が期待される。また後継者不足や経営の小規模化といった課題に直面している日系農家や団体に対して、日本の六次産業化の知見を提供することで、経営の再構築と次世代への技術継承を支援するものである。とりわけ、加工品を通じたブランド化や都市市場への展開は、日系人の存在感を地域社会の中で再定義し、経済的自立によるより開かれた共生型の地域発展モデルの構築に貢献する。
応募希望者への特記事項	研修参加者へ事前に研修内容について確認し、希望応じた研修内容を考案予定。宿舎は、JICA横浜センターを予定している。