

厚生労働省委託事業／実践型地域雇用創造事業

# ヒタモノつくり シゴト大講座



日田市雇用創造協議会  
平成26年度実績



平成26年度  
ヒタモノつくりシゴト大講座

## 雇用拡大メニュー



事業者  
向け



創業希望者  
向け

**おもてなし魅力アップ講座**

目に見えない「おもてなし」の本質とは何かを考えながら、顧客満足度を向上させる「おもてなし」の基本と実践を学ぶ講座。

**「おもてなし」はすべての商売に通ず講座**

講師 中野 幸浩

**日田の「技」再発見講座**

自社商品のブラッシュアップや新商品開発に関わる知識・手法を学び、異業種との交流も視野にいれた商品の魅力再生に必要な考え方を学ぶ講座。

**人を惹き付けるモノづくり講座**

講師 中庭日出海

**新たな視点による商品開発講座**

講師 村澤一晃・佐々木真弓・河村信孝・城谷耕生

ヒタモノつくり  
シゴト大講座

## 農林業経営講座

これからの農業や林業を経営するうえで知っておきたい知識や技術、6次産業化に向けたノウハウや特産品の附加值創出を学ぶ講座。

### これからの農業を切り拓く講座

講師 南園の匠 田尻 恒憲・宮川 将人  
那須 修一・前田 正明

### ヤマを元気にするヒトづくりナリワイづくり講座

講師 矢房孝広・國武信子・長友まさ美  
齋藤潤一・石井 勇・石崎英治

## 就職促進メニュー



事業者  
向け



求職者  
向け



Uターン  
Uターン  
希望者

**ヒタモノつくり  
シゴト大講座**

**ビジネス合コン**

事業者と求職者、Uターン、Uターン希望者との雇用マッチングの促進を図るために個別ブースによる面談会を開催。両者が採用活動前にアプローチできる機会をつくることで、就職活動がスムーズになるようサポートします。

日田の仕事と人材を磨くプロジェクト。就職や起業、事業拡大の後押しをするべく、スキルアップとビジネスのヒントに満ちた多様な講座を用意しました。雇用拡大メニューと人材育成メニューから成るシゴト大講座は経験豊富な講師陣による刺激的な講座が続きます。ヒタモノつくりシゴト大講座で視点を磨き、意識を変え、そこから見えてくる自らの可能性に興奮してください。

## 人材育成メニュー



ヒタモノつくり  
シゴト大講座

### ビジネススキル習得講座

ビジネスの問題や課題を発見する方法や解決するためのビジネススキル（マネジメント、コミュニケーション等）のあり方と実践を学ぶ講座。

#### ビジネス コミュニケーション スキル習得講座

講師 佐藤 真一



ヒタモノつくり  
シゴト大講座

### 日田特産品開発講座

地域にある資源（農林産物や郷土料理等）を見つめ直し、その魅力を市内・外の人々に届くようにするための付加価値を生む手法や技術を主体的に学ぶ講座。

#### 地元の食で特産品を創る講座

講師 はらだきょうこ

#### 仕事に活かせる食の基礎講座

講師 本山 秀樹

#### 開発に必要な企画力・実践力を上げる講座

講師 江副 直樹

#### 伝統をシゴトに換える講座

講師 清水 清子・樋口一成・牟田裕美子



ヒタモノつくり  
シゴト大講座

### 情報発信力習得講座

仕事をするうえで当たり前となってきた情報発信力を身につけ、発信する際に必要なITの活用法、ビジネスの基本ルール、情報整理等を学ぶ講座。

#### タブレット＆スマホで始める情報発信講座

講師 重松 賢

#### 自分を知り、仕事で自分を活かす講座

講師 関 亜紀

#### ビジネスのための基本講座

講師 奉苦由布子

#### これから始める人のための商売繁盛いろは講座

講師 金子 英典・筒井今日子

#### 気持ちを届けるラッピング講座

講師 財津 園美



ヒタモノつくり  
シゴト大講座

### 観光魅力アップ講座

日田の魅力を伝えるために、日田で働く一人として必要な知識や対応力などを身につけ仕事で活かす方法を学ぶ講座。

#### 「おもてなしマインド」パワーアップ講座

講師 内木場 三保

#### 異文化コミュニケーション講座

講師 七條 芙美・アンダース EG オルソン

#### 日田コンシェルジュになろう！講座

講師 室岡祐司・木下周・大庭龍一・奉苦由布子

#### ビジネスが変わる！色彩活用講座

講師 石井亜由美



# 雇用創出実践メニュー 商品開発事業

日田の素材を活かした商品開発と観光商品開発を行うことで  
地域での普及と雇用機会の拡大につなげることをねらいとしています

## 奥日田 自然体験ツアー

前津江・中津江・上津江(通称奥日田)それぞれの地域の自然と文化を満喫するツアーを企画しました。



## 棚田で 米づくり体験

国の重要文化的景観に指定された棚田がある池ノ鶴地区で、田植えと稻刈り体験ツアーを企画しました。



## 日田の秋を味わう フォトツアー

日田の美しい文化財の撮影体験と日田で採れた秋の食材を味わうツアーを企画しました。



## 隈周辺 時代散歩

風情が色濃く残る隈町周辺の歴史を振り返りながら散歩ができる、時代別マップを製作しました。



## おおやまシロップ すもも

大山の大地で真っ赤に完熟した「すもも」を甘酸っぱいシロップに作り上げました。



## おおやまパウンド うめ

大山町特産品の「完熟南高梅」を使って、こだわりのうめケーキを作りました。



## モロコ de みそ

天瀬の休耕田で育てた「ホンモロコ」と日田の味噌を合わせて魚味噌を作りました。



## 塩蔵山椒

一番おいしい時期の山椒を「塩蔵」という手法で一次加工しました。色々な料理に使えます。



お申込・お問い合わせ先

**日田市雇用創造協議会** (ヒタモノつくり事務局)

〒877-0016

大分県日田市三本松2丁目3-1

(公財)日田玖珠地域産業振興センター内

TEL: 0973-22-3567 FAX: 0973-22-1136

<http://www.hitamono.jp> 大講座プログラム

構成団体

日田市・日田商工会議所・日田地区商工会・日田市商店街連合会  
一般社団法人日田市観光協会・日田旅館組合・天ヶ瀬温泉旅館組合  
大分県農業協同組合日田事業部・大分大山町農業協同組合  
日田木材協同組合・日田市森林組合・日田郡森林組合・日田市工業連合会  
日田漁業協同組合・津江漁業協同組合

ヒタモノつくりは厚生労働省の委託事業として地域の雇用創出を目指すプロジェクト  
「事業者・求職者・創業希望者への講座」と「ツアーと商品の開発」を行っています