

青年研修 「モンゴル/地域における中小企業振興」

対象国 : モンゴル

受入人数: 12名

受入期間: 2019年2月12日～2019年3月1日



モンゴルでは、古くから遊牧民の食卓は、モンゴル語で「白い食べ物」と呼ばれる乳製品、「赤い食べ物」と呼ばれる肉製品で成り立っていました。都会の住人の生活は、遊牧民の伝統的なものから変化してきましたが、食生活の中心は今も変わらず乳と肉で、昔ながらの伝統的な方法で作られるチーズが食されています。

本研修では、モンゴルから中央・地方レベルの行政官と民間企業職員12名が来勝し、酪農王国・十勝におけるチーズ等乳製品の製造・販売を事例とした中小企業振興の取組みを学びました。

産官学金が連携して行う地域振興事業や、特色あるチーズ工房の経営理念、商品開発、品質管理等について説明を受け、モンゴルの中小企業・地域を活性化させるためのアイデアを得ることができました。



研修員が持参したチーズを試食し、味やパッケージデザインについて意見を交換しました。



十勝野フロマージュで、多様な商品を比較し、マーケティング戦略を学びました。



チーズ工房への集客の事例として、共働学舎新得農場でバターづくりを体験しました。



道の駅で見つけた地域限定販売のチーズから、マーケティングのアイデアを得ました。