ご案内

平成26年度 いわてものづくりアカデミーのご案内

いわて産業振興センターでは県内中小企業の人材を育成するため、企業の管理者・後継者・製造現場スタッフ等を対象に、意識改革や経営手法に関するセミナーを開催します。ご参加をお待ちしています。

中堅管理者・後継者養成講座

企業が繁栄・存続していくためには、将来にトップを支えることとなる中堅管理者と後継者の養成が不可欠の条件となります。
この講座では、管理者・後継者に要求されるテーマを「経営理念・戦略」「計数の理解」「リーダーシップ」の3つに絞って指導します。

- テーマ　中堅管理者の立場と役割、環境の変化と企業の対応、経営理念と経営戦略、会社で使う計数の基礎、リーダーシップ、部下指導
- 講　師　(株)エム・イー・エル 石黒仁司、(株)MELソリューション 安田芳樹
- 日　程　平成26年9月10・11日、10月8・9日、11月12・13日
- 会　場　金ケ崎町・みどりの郷ほか
- 受講料　1名につき50,000円

経営者・管理者のための原価低減セミナー

市場の変化による減産や、お客様(取引先様)からのコスト削減要請といった厳しい状況下において、利益を出すためには、まずは原価を深く理解する必要があります。
本セミナーでは、経営者・管理者を対象に、原価に対する理解を深めてもらうとともに、減産下でも利益を出すための原価低減の考え方について講義と演習で学んでいただきます。

- テーマ　原価の仕組と決算書、ムダと原価の関係、原価管理の必要性、少ないデータで利益を確保する方法、優良企業の経営分析とベンチマーク演習
- 講　師　経営コンサルタント　齋　巌
- 日　程　平成26年12月4・5日
- 会　場　盛岡市・岩手県工業技術センター(予定)
- 受講料　1名につき10,000円

品質管理中級セミナー

品質管理と品質保証は奥の深い世界であり、加工の難易度、材質の問題、精度等刻々変化するものづくり現場に対応して管理手法や検査手法も不断のレベルアップを図る必要があります。
本セミナーでは、最新の品質管理の進め方や、大手メーカーに対しても確実な品質保証ができるレベルの管理技法を指導します。

- テーマ　品質管理の必要性・考え方、TQMの進め方、トラブル解決法・標準化、各種管理・検査手法他
- 講　師　玉川大学経営学部 教授 大藤 正
- 日　程　平成26年8月26・27・28日
- 会　場　北上市・北上オフィスプラザ
- 受講料　1名につき15,000円

管理者のための生産管理セミナー

企業が継続して利益を確保していくためには、お客様(取引先様)に満足してもらうことが、重要な条件となります。
本セミナーでは、お客様(取引先様)が満足するQCDを維持、提供していくために必要となる生産管理の考え方を講義と演習で学んでいただきます。

- テーマ　生産管理とは、生産計画の流れ、生産統制とは、多品種少量生産の生産管理、生産管理とリードタイム、生産方法の違いについて演習による体感
- 講　師　経営コンサルタント　齋　巌
- 日　程　平成26年7月15・16日
- 会　場　盛岡市・岩手県工業技術センター(予定)
- 受講料　1名につき10,000円

品質管理基礎講座

品質管理の徹底は、不良・クレームの減、ムダ作業の減、コスト減、生産性・信頼性・受注能力向上、体質改善等々、経営全般に著しい効果があり、取引先・社員・経営者の全ての利益に直結します。
本講座は、基礎的な品質管理を確実にできる人材の育成を目指します。

- テーマ　挨拶と管理前のかんり、整理整頓と人間関係、品質管理とは、データの取り方他
- 講　師　日本工場経営者協会 内山昭夫
- 日　程　平成26年5月22・23日
- 会　場　北上市・北上オフィスプラザ
- 受講料　1名につき10,000円

ISO9001内部監査員養成講座

ISO9001の取得・維持は、品質向上や競合他社との差別化はもとより、企業体質強化、企業イメージ向上等、経営戦略上の重要項目となっています。
本講座は、監査の実習等を含む実践的なカリキュラムで構成され内部監査員を目指す方には最適のコースです。

- テーマ　システム概要と要求事項、内部監査と内部監査員、監査計画と内部監査の実施、是正処置要求書・監査報告書
- 講　師　(株)高野テクノサービス　高野清治
- 日　程　平成26年10月23・24日
- 会　場　八幡平市・ホテル安比グランド
- 受講料　1名につき12,000円

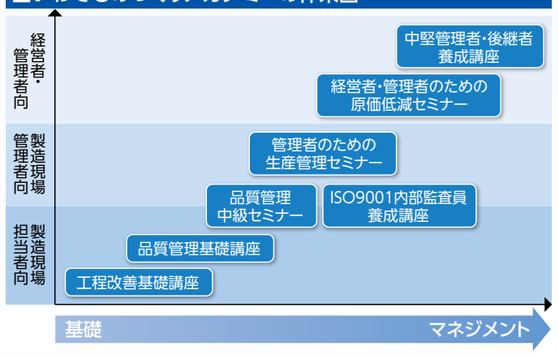
工程改善基礎講座

近年のものづくりでは、世界経済の影響を受ける中で、より一層ムダ・ムラ・ムリを排除した効率的生産が求められています。
本講座では、作業効率向上等に対応した工程改善のポイントについて伝授し、改善取組みへのきっかけづくりを行います。

- テーマ　参加企業の現状分析と問題点のとらえ方、モデル作業の改善、改善を継続するポイント他
- 講　師　(株)アドバンス経営 中田耕治
- 日　程　平成26年6月19・20日
- 会　場　北上市・北上オフィスプラザ
- 受講料　1名につき10,000円

※宿泊料等はお問い合わせ下さい。　※当センター賛助会員の方は2割引で受講できます。

■いわてものづくりアカデミーの体系図



申込・問合せ先　産業支援グループ　TEL:019-631-3823　FAX:019-631-3830

おしらせ

第19回 いわて希望ファンド助成金
第16回 いわて農商工連携ファンド助成金

公募中です
3/3[月] ▼ 3/31[月]まで
希望ファンド小規模事業者枠は3/24まで

いわて希望ファンド 地域活性化支援事業

県内中小企業等の革新的・個性的な取り組みにより、地域経済の活性化を図るため、創業、経営革新、中心市街地活性化に向けた取り組みなどを支援します。

起業・新事業活動支援事業

創業・起業や経営の革新に資する中小企業等の以下の取り組みを支援

市場調査・動向調査、新商品・新技術・新役務の開発または事業化、販路開拓、人材養成等

対象者	●創業する者 ●中小企業者	●特定非営利活動法人(NPO法人) ●農事組合法人等		
	①一般枠 起業または新事業に取り組む事業	②地域資源活用枠 (地域資源を活用する事業)	③経営革新枠 (経営革新計画の承認を受けた事業)	④小規模事業者枠 (従業員5名以下の事業所で起業または新事業に取り組む事業)
助成限度額	300万円	300万円	500万円	150万円
助成率	1/2	2/3	3/4	3/4
助成期間	1年間(※継続3年以内(毎年審査))			

中心市街地活性化支援事業

中心市街地や商店街の活性化に向けての革新的な以下の取り組みを支援

市場調査・動向調査、新商品・新役務の開発または企業化、販売促進・販売力強化、業種構成再編・遊休資産活用等

対象者	● 中心市街地の活性化に関する法律第15条第1項各号に掲げる者 ● 小売・サービス業を営む県内に住所のある中小企業者等 ● 商工会、商工会議所、商店街振興組合、事業協同組合 ● 知事が適当と認める特定非営利活動法人(NPO法人)		
助成率	9/10　(店舗賃借料については、「店舗賃借料／月×月数(助成対象期間×1/3)」の算式によって算出された額の9/10)		
助成限度額	250万円	助成期間	1年間(※継続3年以内(毎年審査))

支援機関による支援事業

中小企業者が実施する起業・経営革新等を支援する事業を行う支援機関の取り組み支援

いわて農商工連携ファンド 地域活性化支援事業

本県の地域経済の重要な担い手である農林水産業と中小企業者との連携(農商工連携)を強化し、相乗効果を発揮していくことで地域経済の活性化を図るため、中小企業者と農林漁業者の連携体が行う創業や新たな事業展開等を支援します。

起業・新事業活動支援事業

中小企業者と農林漁業者が連携をして行う下記の事業を支援
①新商品等開発支援事業(新商品・新技術・新役務の開発事業)
②販路開拓等支援事業(販路開拓事業)

市場調査・動向調査、新商品・新技術・新役務の開発または事業化、販路開拓、人材養成等

対象者	● 県内の中小企業者と農林漁業者の連携体 ⇒農林漁業者とは、農業、林業、漁業を行うもの及びこれらの組織する団体(農協、森林組合、漁協、連合会も可) ● 中小企業者以外で、県内のNPO等と農林漁業者の連携体
助成率	4/5
助成限度額	600万円 (農商工等連携事業計画の認定を受けている場合は助成限度額1,000万円)
助成期間	1年間(※継続3年以内(毎年審査))

支援機関による支援事業

農商工連携による起業・新事業活動等を支援する事業を行う支援機関の取り組みを支援

●農商工連携の基本的要件

1.有機的連携　中小企業者と農林漁業者が有機的に連携し、それぞれの経営資源を有効に活用すること

◆「有機的連携」とは、通常の事業範囲を超えて両者が連携することを指します。
◆「経営資源を有効に活用」とは、両者の有する設備、技術、個人の有する知識及び技能その他ビジネスノウハウ、知的財産等が、本事業を実施するために具体的、かつ有効に用いられていることを指します。

2.新商品の開発等　事業により、新商品若しくは新役務の開発、生産または需要の開拓が実現すること

◆「新商品若しくは新役務(サービス)」とは、事業実施主体にとって、これまでに開発、生産したことのない新たな商品または役務であることが必要です。

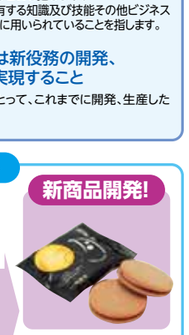
●農商工連携の事例～お菓子の開発～

中小企業者(菓子メーカー)
もち米である古代米、低アミロース米の米粉を使用し試作品の製造、サイズ・パッケージ共に平泉に結びつけるデザインの製作。展示会における市場調査、販路拡大活動を行う

農林漁業者(農業者)
古代米を米粉に加工(品種の選定と製粉条件)。低アミロース米、うるち米といった食感の異なる原材料も検討。事業化された事により古代米に新たな活用・販路が生まれた

連携
それぞれが工夫を凝らした取り組み!

新商品開発!



平泉の「世界文化遺産」登録を目前に商品開発を構想。「平泉」と「古代米」という共通した歴史イメージをもつ素材を組み合わせて考案され事業化に至った。商品名・パッケージデザイン等も同様のイメージから発案された。

お問い合わせ お申し込みは　産業支援グループ
(いわて希望ファンド担当／福島　いわて農商工連携ファンド担当／伊藤利光)
TEL019-631-3824 FAX019-631-3830　メール joho@joho-iwate.or.jp
※応募を希望される場合は、事前相談が必要になります。