

食で稼げる人になる!



高知大学  
土佐フードビジネスクリエーター  
人材創出事業

2018 高知大学土佐FBC広報誌

FBC  
土佐

Tosa Food Business Creator

# 土佐FBCとは？

## About Tosa Food Business Creator

### 高知大学土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業（土佐FBC）

土佐FBCは、生産・加工・流通・販売を総合的につなげることができる専門人材を育成することを目的に、高知県の产学研官が連携し、主に県内の社会人向けに食品に関する専門教育プログラムを実施しています。平成20年度からスタートし、10年間で延べ490名（学外教室含む）を輩出しました。



平成30年度開講式(7月3日)

平成30年度は、

- BBコース 24名
  - 部分受講コース（40時間以下）12名
- 計36名が現在、受講しています。

### 土佐FBC-BBコースのプログラム

#### Tosa Food Business Creator - BB Course Program

資格が取得  
できます！



BBコースは、座学「食品製造・加工」「マネジメント」「品質管理」「食品機能」と、実習の「実験技術」「現場実践学」の合計160時間を1年間で履修し、自ら商品開発や分析・管理等の技術業務を担えるスキルと考え方を身に付けていただきます。国家戦略・プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）」のレベル1～3までの資格取得にも対応したプログラムです。



実験技術の様子(9月11日)



講義・食品加工学(9月14日)

食品化学の講義は  
自分自身に不足している  
知識の多さに驚きました

失敗も経験として  
見直すことで  
新たな発想や原因が  
見えてきました

なぜこの商品を作るのか  
目的を持って作ることが  
大切だと再認識しました

今年の受講生の感想  
(レポートより抜粋)

# 土佐FBCIII受講の流れ

## Flow of Courses



身  
実  
践  
力  
を  
つ  
け  
る。

計160時間以上  
【1年プログラム】

### 座学

- 食品製造・加工
- 品質管理
- マネジメント
- 食品機能



最適な加工方法、顧客視点のマーケティング、衛生管理への対応、食品機能のエビデンスを活かせる実践力を身につける。

### 実習

- 実験技術
- 現場実践学



食品に関する基礎実験を学ぶことで実験計画が立案ができ、加工・衛生・品質管理の学びから現場で対応できる実践力を身につける。



BBコース修了

### 土佐フードビジネスクリエーター BB (称号)



「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)」取得



BB  
コ  
ー  
ス  
を  
修  
了  
し  
て  
S  
コ  
ー  
ス  
へ

### S コース / 2019年度開講 /

計120時間以上  
【2年プログラム】

研  
究  
開  
発  
能  
力  
を  
身  
に  
つ  
け  
る。

#### カリキュラム

- 課題テーマ協議(ゼミ・個別)
- 専門講義・実習(ゼミ)
- 個別研究(研究・データ解析・論文・発表スライド)
- 審査会(ゼミ)



Sコース修了

### サポート・インセンティブ

オープンラボ開放による継続的な研究開発が可能に。  
専任教員のサポート体制も充実。共同研究への発展。

・土佐FBC倶楽部

・各種相談窓口

・共同研究支援

・オープンラボ **有料** (Sコース修了生対象)

# R&D(研究開発)人材育成!来年度新コース開講

New Course

## 2019年度にアドバンスド課題研究Sコース(2年間)が開講!

来年度からスタートするSコースでは、2年間で、実践的な研究開発を行いながら、高付加価値で競争力のある商品開発能力を身につけていただきます。まずは講師陣とともに市場で勝ち抜くことのできる事業戦略の立案をゼミ形式で行い、それを実現するための綿密な研究計画を作成します。研究は講師陣の指導・助言を受けながら、受講生の皆さんのが主体的に行います。コース終了時には、研究成果をまとめ、学会発表ができるレベルに仕上げます。さらに、研究成果を事業化するにあたり、立案した事業戦略を県の補助金申請などへ適用することもできます。

### アドバンスド課題研究Sコース

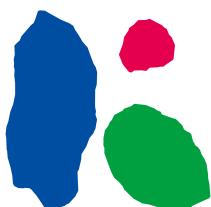


土佐FBC特任教授  
**富 裕孝**  
Hironori Tomi



平成が終わり、新しい年号とともに土佐FBCでも新しいコースが始まります。  
勝てる事業戦略を策定し、研究開発により現実化する、実践的な内容です。  
事業家として、研究開発者として、大きく成長できるチャンスです。  
奮ってのご参加をお待ちしております。

ベスト・リージョナル・コラボレーション・バンク  
～地域の発展のために、地域とともに最も汗を流す銀行～



# 高知銀行



JAGループ高知

石灰に“魔法”をかけて世界にお届け！

**INOUE**  
CALCIUM CORPORATION  
井上石灰工業株式会社

#### 【事業内容】

無機農薬、高活性金属酸化物、高純度酸化カルシウム、  
高純度水酸化カルシウムなどの製造販売および育種事業

# 土佐FBC前年度実績成果紹介

Results of the previous fiscal year

## 豆匠庵 食べる豆乳

自分達の作った豆乳がグランドグランプリを頂くことが出来ました。家族経営の小さな豆腐屋でも、何か出来る事があると思い、FBCやセミナーなどを受け、何かをつかむために必死でした。その結果、大会での評価は、今までの豆乳の概念を覆すと言って頂き、商品だけでなく大会までの努力、家族の協力、他県の方との交流の中で生まれた絆など、全てを評価して頂いた内容にも感動しました。

(10期生・谷脇まりさん)

2017年度にっぽんの宝物  
コラボグランプリJAPAN大会  
グランドグランプリ受賞



## 横山麺業株式会社 土佐の鰹だし 室戸天然天草ところてん

土佐の夏の風物詩で、高知ならではの鰹だしで食べるところてんを県外に発信しようと「ところてんのお土産化」をテーマに土佐FBCで課題研究に取り組み、そこから商品が生まれました。当初受賞できるとは全く思っておらず知らされた時は驚きました。土佐FBCを受講して本当に良かったと想います。お世話になった先生方に心より感謝申し上げます。

(9期生・横山要さん)

高知家の  
うまいもの大賞  
2018  
大賞受賞



## 株式会社スウィーツ 田野屋塩二郎プチシューラスク

「おみやげグランプリ2018(主催:フジテレビ・文化放送・東京ドーム、後援:国土交通省観光庁他)」において、全国より選りすぐられた全462商品の中、「田野屋塩二郎プチシューラスク」がフード・ドリンク部門グランプリを獲得しました(表彰式は国内最大級の物産展「ふるさと祭り東京(於:東京ドーム)」にて実施)。高知の魅力を全国、世界に発信することが出来、スタッフ全員大いに喜んでいます。

(9期生・春田聖史さん)

おみやげグランプリ  
2018  
グランプリ受賞



# 土佐FBC11期生・受講生企業紹介

## Introduction of Participating Companies



### 有限会社土佐角弘海産

代表取締役

北垣博則さん

当社は香南市で昭和62年から、しらす干し製造販売を行っています。今回、FBCに入講した理由は、しらす干しの品質向上に加え、土曜日限定で始めた飲食事業と連動して、水揚げから加工、天日干しまでの工場見学の実施により、顧客満足度100%のしらす干しの製造・販売システムの実現を目指しています。FBCの講義や先生方のアドバイス、他の受講生との意見交換を参考に、商品の付加価値向上と視察型工場の実現を目指していきたいと思います。



### 株式会社けんかま

常務取締役

浦岡之裕さん

弊社は高知県の皆様にご愛顧頂いて、おかげさまで創業半世紀以上となりました。創業以来の主力商品である「すまき」「竹輪」「天ぷら」の生産量は減少傾向にありますが、ヘルシー志向の現代、すり身はまだまだ活躍できる場所があると感じています。現代の食卓に受け入れられるすり身の形を考え、お客様や関係する方が幸せになるビジョンを描くために、FBCで勉強したことを活かしていきます。



### 株式会社城西館

物販事業部支配人

高島田裕人さん

高知市の旅館で物販事業部の責任者をしており、主に銀不老豆をはじめとする高知県産食材を使った加工品を開発・販売を行っています。今回、専門的な知識を学ぶことで安心安全な商品を開発し、「老舗旅館ブランド」による高付加価値商品をお客様へ情報発信することで、魅力ある高知県産食材の価値を高め地域の活性化へ繋げていくための架け橋になりたいと考え受講しました。



室戸海洋深層水100%

海の深層水

あまみ

天海の水

赤穂化成株式会社 [www.ako-kasei.co.jp](http://www.ako-kasei.co.jp)



人事は、企業戦略の要です。

**KENJIN**  
Kochi, Japan. Intelligent network service Inc.

株式会社ケンジン

高知市本宮町105-18 ソフト団地内  
〒780-0945

TEL088-850-0566

熱い企業は  
人も熱い!



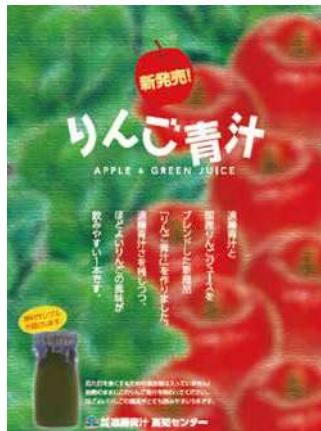
# 土佐FBC商品・お店の紹介

## Introduction of Products and Shops

1

### 有限会社アフロディア 美味しいグアバ茶

土佐FBCにて研究実験、焙煎条件等の研究を重ね、その研究の成果を学会発表し、またグアバ茶葉特有の青臭さの解消に成功、さわやかな味わいに仕上げました。有機JAS定及びノンカフェイン商品なので、お子様や妊娠中のママ、糖や脂質の吸収を抑制したい健康意識の高い方に好評です。ティーバッグ1包をカップに入れお湯を注ぐ、または1包をやかんで煮出せば2L抽出できます。(6期生・西川きよさん)



2

### 株式会社遠藤青汁 高知センター 青汁 りんご青汁

弊社は他社製品に比べ「濃い青汁！」としてPRしていますが、エビデンスはありませんでした。FBC受講により、主成分分析を行い、それが科学的に証明することができました。また、商品のポジショニングが可視化できたことから、優位性である「濃さ」は残し、「旨み」に寄った新商品「りんご青汁」を発売する事ができました。(9期生・森尚美さん)

3

### ウェルカムホテル高知 1F レストランJ(ジェイ)



当店はオープンキッチンで土佐備長炭から始まり、四万十芋豚、春野岡崎農園さんのトマト、御畠瀬産のメヒカリ、安芸産北村なす、仁井田米にこまるなど、高知県産の素材をふんだんに使ったメニューを揃えております。「高知の中心地」「高知県産素材」「地産地消」「土佐備長炭」それぞれの良さを最大限に活かし、お客様に「おいしい」「また来たい」と思っていただけるお店づくりを目指しています。(9期生・徳弘誠、山本英貴さん)

地域に、本気だ。



旭食品株式会社

# 修了生同士の勉強と交流の機会「土佐FBC俱楽部」

Opportunities for Study and Networking, Tosa Food Business Creator Club



セミナー



交流会

土佐FBC俱楽部は、土佐FBCの修了生が主体となって運営している修了生の支援組織で、人的ネットワークの構築や情報提供・連携の場となっています。平成29年度より高知県地産地消・外商課から委託を請けた「食のプラットホーム」事業を運営しており、セミナーや勉強会などを開催しています。

## 修了後のサポート・販路開拓支援活動

Support after Completion

土佐FBCでは、土佐FBC俱楽部以外にも、修了後に充実したサポート体制を用意しています。修了生の様々な相談に専任教員が対応するとともに、販路開拓支援として、国内ではアグリフードEXPOへの出展（東京・大阪）、海外では香港FOOD EXPO出展の機会を用意して、FBC教員も同行・サポートしています。



アグリフードEXPO（東京）



香港FOOD EXPO

## お問い合わせ

Contact



高知大学土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業（土佐FBC）

土佐FBCⅢ 企画運営室

〒783-8502 高知県南国市物部乙200 高知大学物部キャンパス内

TEL 088-864-5158・5138

FAX 088-864-5209

tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

<http://www.ckkc.kochi-u.ac.jp/~ckkc0001/tosafbc/>

「土佐FBC」で検索

 土佐フードビジネスクリエーター

 高知大学  
Kochi University