

食で稼げる人になる！

土佐FBC12期生 左から高橋成明さん(南国市・地域おこし協力隊)、岡嘉彦さん(日高村・地域おこし協力隊)、都筑正寛さん(日高村・地域おこし協力隊)



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

2019 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、高知県の産学官が連携し、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、11年間で延べ520名（学外教室含む）を輩出しました。



令和元年度開講式

令和元年度は

- Sコース 8名
 - BBコース 27名
 - 部分受講コース（40時間以下）16名
- 計51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

BBコースは、座学「食品学」「マネジメント」「品質管理」と、実習の「実験技術」「現場実践学」の合計121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。

資格が取得
できます！

食PRO.
LEVEL3



実験技術の様子

食Pro資格
レベル4
取得者を輩出！



レベル4取得者／城西館・高島田 裕人さん（11期生）

令和元年度・食Pro資格取得者（10月末現在）

今年は土佐FBCから初めてレベル3、さらにはレベル4（プロレベル）の取得者が出ました。

食PRO.
LEVEL2

4名

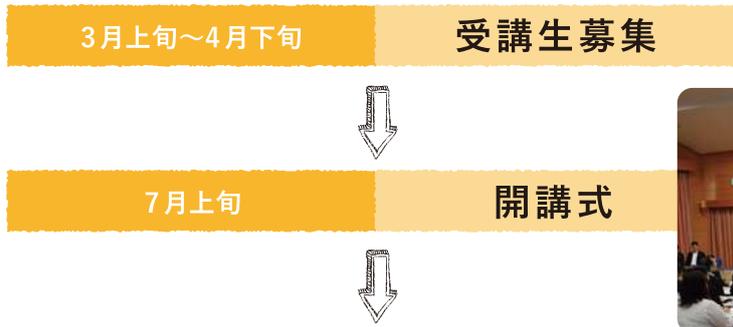
食PRO.
LEVEL3

6人

食Pro
LEVEL4
1人

土佐FBCIII受講の流れ

Flow of Courses



実践力を身につける。

計121時間
【1年プログラム】

座学

- 食品学 ■マネジメント
- 品質管理



高知大学物部キャンパス

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



土佐FBC実験室での実習

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)



↓



BBコースを修了してSコースへ

Sコース \ 令和元年度開講 /

計120時間以上
【2年プログラム】

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)

研究開発能力を身につける。

↓

Sコース修了

サポート・インセンティブ

- ・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)

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。

協賛制度

土佐FBCでは、地域の企業・団体様からの協賛金等により運営基盤の安定化をはかっています。応援いただいた企業・団体様には、土佐FBCホームページや広報誌等への企業ロゴの掲載や企業研修の場として土佐FBCをご活用いただいています。

令和元年度アドバンスド課題研究Sコース(2年間)が開講!

今年度からスタートした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。



Sコースの授業の様子(事業戦略ゼミ)

アドバンスド課題研究Sコース



2years

地域に、本気だ。



旭食品株式会社



土佐FBC前年度実績成果紹介

Results of the previous fiscal year

1

株式会社小谷穀粉 お抹茶ラテ スティック温巡りルイボスティー



高知県初 自社開発の機能性表示食品

本品は、高知県内企業が自社開発、製造した製品として高知県内では初めての機能性表示食品になります。開発では、お客様からの悩みで多い“季節性やハウスダストによる目や鼻の不快感”、“冬の寒さや冷房による手足の冷え”に対しての機能性を持たせることを目標にしました。また、消費者庁への届出では、土佐FBCからサポートを賜り、専門性の高い課題もクリアすることができました。(11期生・宮地諒さん、片山果咲さん)

2

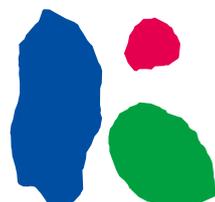
ドルチェかがみ合同会社 南国斉藤牧場のノンホモ山地酪農牛乳ジェラート

2019年『土佐の食1グランプリ』グランプリ受賞

高知発祥の山地酪農を、県内で唯一継承している南国斉藤牧場のノンホモ山地酪農牛乳を使ったジェラートが、2019年4月に開催された『土佐の食1グランプリ』の人気投票で第1位に選ばれました。開発にあたっては、牛乳への思いと要望を斎藤牧場の斉藤喜美子さん(10期生)からお聞きし、FBCで学んだ糖類の知識をもとにレシピの研究と試作を繰り返しました。その結果、牛乳の美味しさをそのまま味わえるレシピと自然の環境の中で育まれたこだわりを伝えるパッケージに仕上がりました。(2期生・矢野佳仁さん)



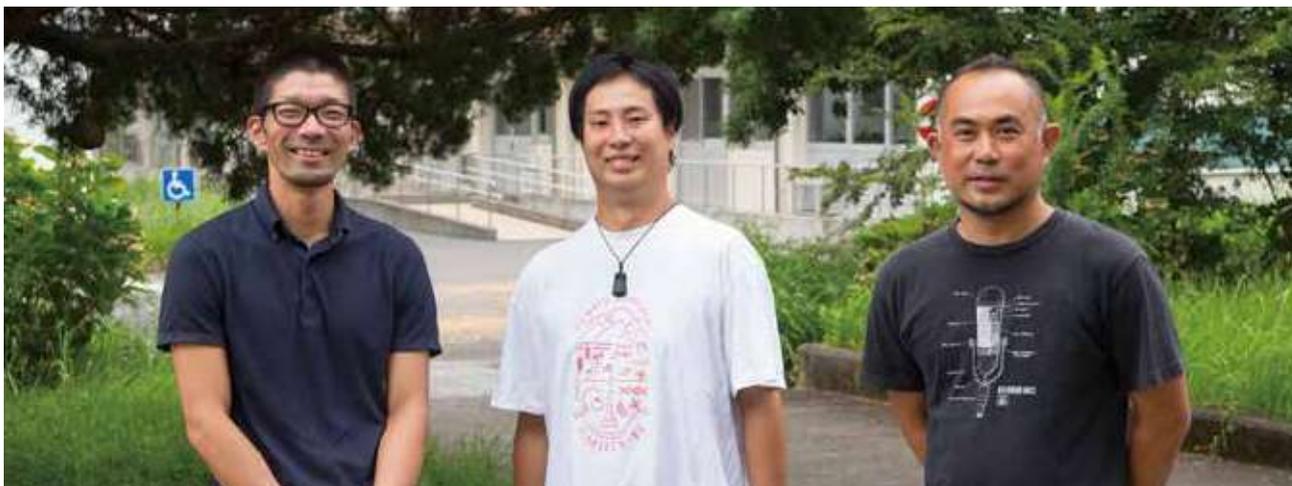
ベスト・リージョナル・コラボレーション・バンク
～地域の発展のために、地域とともに最も汗を流す銀行～



高知銀行

おいしい食を求めて世界を、日本を旅してたどり着いたのが高知でした。
食は人とのつながりから。
充実した授業内容、人脈づくりがもっとも大きなメリットです。

インタビュー 高橋成明さん(南国市・地域おこし協力隊)
岡嘉彦さん(日高村・地域おこし協力隊)
都筑正寛さん(日高村・地域おこし協力隊)



左から高橋成明さん、岡嘉彦さん、都筑正寛さん

今年度、土佐FBCIII-BBコースで受講されている、都筑正寛さん、岡嘉彦さん、高橋成明さんは、海外生活を経て、高知県外から移住、現在各地域で「地域おこし協力隊」として活躍中です。おいしい食を求めて世界を、日本を旅してたどり着いたのが、ここ、高知だったとおっしゃいます。そんなお三方はどのような夢に向かって「土佐FBC」を受講されているのかお話を聞かせていただきました。

Q 「土佐FBC」を受講したいと思ったきっかけや、受講する価値があると思われた点はどこですか？

都筑さん／一番最初のきっかけは知人から土佐FBCの存在を聞いたことからでした。

その後、詳しく内容が分かったのがココプラ(高知県産学官民連携センター)での受講説明会に参加してから。行ってみるとこれまで知り合った方々が、実は土佐FBCに通われているという

のが分かったりして、本当にいろんな偶然が繋がったんです。周りの皆さんからいろんな情報をいただき、「高知での人との繋がり」から受講してみたいなという思いに至りました。

岡さん／私も2019年4月から高知に移住して、役場などからいろんな情報を得る中で、お声がけをいただきました。

私はレストランを開業したいと思っているので、「加工品」というのはあまり関心がなかったんです。でも、高知の日曜市などを見ていると、だんだん加工品にも興味がわいてきました。レストランで作った加工品を開発するには、しっかりと学ばないといけないなという思いで受講を決めました。

高橋さん／私はこれまで食品関係に携わったことがなく加工品については知識がなかったのですが、授業は食品に関する分野にフォーカスしていて充実していると思いました。そして、受講生は実際事業をされている方も多いため、ここで知り合った方々の現場に伺う機会ができたり、人脈づくりができたことに



四国銀行

もっとも大きなメリットを感じました。

Q 「土佐FBC」を受講するにあたり、初めから目標があったのですか？

都筑さん／ありましたね。僕はハラペーニョを栽培したいと思っていました。日高村は「音楽と食でまちおこし」というのが



都筑正寛さん

あって、現在、村にある酒蔵ホールに併設のカフェを再営業しようと活動しているのですが、ここでハラペーニョを使ったサルサや加工品を作りたいというのが目標ですね。

僕は米国で住んだ経験があるのですが、ロサンゼルスやサン

ディエゴにもおいしいタコスがありますよね。元々は帰国したら実家(神奈川県)の近くでタコス屋さんをやりたいなあと思っていて、完全に帰国する前に日本をバックパックで旅をしたんです。そこで初めて高知に来た時に友人と待ち合わせをした場所が日曜市だったんです。彼は地元の農家さんをよく知っていてその人の知人を通じて一人の農家さんを紹介してくれました。僕の考えていたハラペーニョ栽培に面白そうと興味を持ってくれて、「本当に移住してくるんだったら栽培してもいいよ」って言ってくれたので、その約1年後に本当に移住してきたんです。

そしてついに昨年、ハラペーニョ栽培をスタートしました。できもよくて日曜市でも販売されています。その後、私が高知市内のチャレンジショップを営んでいた時に、高橋成明さんとも偶然そのお店で知り合ったんです。

岡さん／私は元々「料理人としてお店を出す」というのが目的で、それが受講のきっかけにもなりましたが、お食事を楽しんでいただくだけでなく、レストランに来ていただいたお客さまにここで食べた味をそのままお持ち帰りいただけるような、「レストラン・クオリティの加工品を作りたい」という発想に進化してきました。



岡嘉彦さん

高橋さん／私は「教育」に携わりたくて、目下教員免許取得に

向けて勉強中です。私も食べることが元々好きだったし、地域おこし協力隊でも食に関わる仕事ですので、教育を通して食の大切さを伝えることがしたいなあという思いがありました。

Q これからの展望を教えてください。

都筑さん／サルサを作りたいのはありますが、まずはハラペーニョを伝えるための販路を作らないと、と思っています。レストランなどに直接卸すのがいいかなと。外に売り出していくルート(アウトプット)を確立させつつ、来年から日高村でハラペーニョが栽培できるようになった時には流通するようにしたいですね。

岡さん／レストラン開業とレストラン・クオリティの加工品づくりを目指しています。僕も海外生活が長くいろんなところの食材を食べて来ましたが、高知の野菜はすごいですよ！種類も豊富だし、生産者さんと近いので、情報が直接入ってくるのがとてもいい。

僕は以前から真空低温調理を研究していて、この調理方法の肝心なコツってなかなかシェフは教えないんですが、この方法で調理をすると本来の味の引き出し方が全く違います。この調理方法で加工品を作るのも面白いと思います。だから僕のレストランは真空低温調理をもっと知ってもらうラボ的な少しマニアックな部分も発信していきたいし、高知の野菜でおいしい料理を追求してみたいです。

高橋さん／海外で2年ほど生活した経験から、食の大切さを改めて実感しました。日本に



高橋成明さん

帰ったら「絶対ごはんがおいしいところに住みたい」と思って、全国47都道府県旅をして、高知に住むことにしました。高知の食材はとてもおいしくて、特に私が住む南国市では、それが

当たり前すぎて地元の方が地元の良さを感じていないなと思います。地元のものが素晴らしいこともっと知ってもらいたい。将来は高知で教育を通して「食育」に携わりたいですね。

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】
無機農業、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

熱い企業は人も熱い！

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

土佐FBC商品・お店の紹介

Introduction of Products and Shops

株式会社LOOP

はりまやライト

当店オープンのかっけは、祖父がやっていた60年前の大衆食堂に再び明りを…という思いでした。早くも2年。たくさんのお客様との出会いの中でお店を育てて頂きました。今回、土佐FBCでの学びの機会も、多くの生産者・取組をされている方々との交流などが新たな料理や店づくりのヒントとなっております。これから更に高知の食材への可能性を広げ、生産者の方々の思いが伝わる料理、また商品開発など、交流を元を目指して参りたいと思います。(12期生・濱口倫さん)



農産工房やしろ

高知生姜CHAI

土佐FBC受講後、念願の加工場を開設。生姜糖の製造を経て、チャイの製造を始めました。土佐FBCのアドバイスもいただきながら、一からブラッシュアップし、紅茶葉、自家製生姜の生姜粉、スパイス、砂糖が1つのフィルターバックに入った「高知生姜CHAI」を完成させることができました。手軽に美味しく温まる、高知のホットドリンクとして広がってほしいと願っています。(7期生・水田かおりさん)

お問い合わせ

Contact



FBCマークについて
FBCの文字を用いて人と志を表しています。修了時、受講生に授与するパッチのデザインです。

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



ビジネススポンサー | 旭食品株式会社、株式会社高知銀行、株式会社四国銀行

サポートスポンサー | 赤穂化成株式会社、株式会社フジグラン高知、高知県農業協同組合中央会、株式会社エッグメール、井上石灰工業株式会社、株式会社城西館、株式会社ケンジン