

WE ARE FOOD CREATORS!



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

2020 高知大学土佐FBC広報誌

FBC

食で稼げる人になる!

土佐

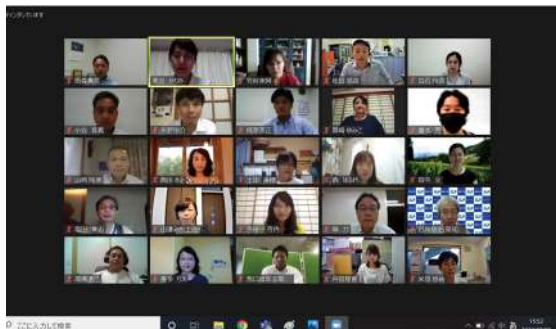
Tosa Food Business Creator

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、12年間で延べ557名（学外教室含む）を輩出しました。



令和2年度開講式（新型コロナウイルス感染防止のためオンライン形式で実施）



令和2年度は
●BBコース20名
●部分受講コース（40時間以下）7名
計27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LEVEL1～3までの資格取得にも対応したプログラムです。

今年度は新型コロナウイルス感染防止のため前期はすべてweb講義でしたが、後期からの「実験技術」「現場実践学」については少人数制で授業を実施しています。



実験技術の様子

資格が取得
できます！



食Pro資格
LEVEL6
取得者を輩出！



令和2年度・食Pro資格取得者（10月末現在）

今年の土佐FBCからの食Pro資格取得者は
LEVEL3が6人で、申請者全員合格となりました。
また、土佐FBCの松田高政特任講師が
食Pro最高段位、LEVEL6に
国内で初めて認定されました。

LEVEL6取得者／松田高政特任講師



6人



1人

土佐FBCⅢ受講の流れ

Flow of Courses

3月上旬～4月下旬

受講生募集



7月上旬

開講式



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



高知大学物産キャンパス

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)



「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 \ 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)
- 発表会

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

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)

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。

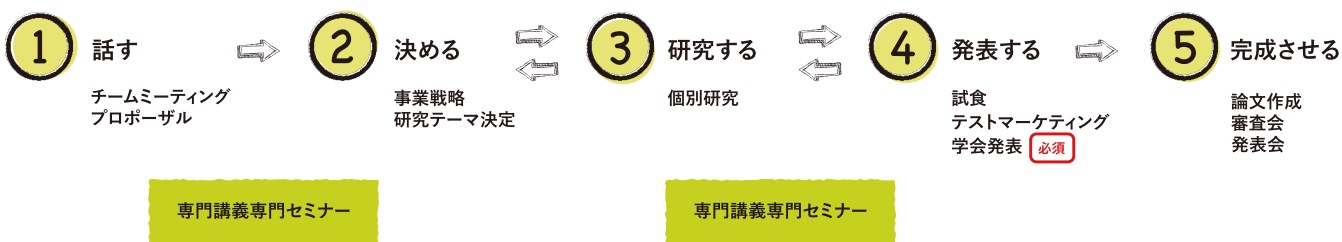
令和2年度 アドバンスド課題研究Sコース(2年間)の状況

令和元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。初年度受講生の成果としては、日本初の成分での機能性表示食品の届け出に挑戦しています。さらに数件の特許出願が予定されています。Sコースは来年度の募集で締め切りとなります。



Sコースの授業の様子(特許検索演習)

アドバンスド課題研究Sコース



2 years program

地域に、本気だ。



旭食品株式会社



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

Result of the Previous Year

1

株式会社スイーツ

西山金時 スウィートポテトロール



にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2019 (スイーツ部門) グランプリ受賞

高知県室戸市西山台地で育てられた、甘く濃い味わいの金時芋「西山金時」をふんだんに使用。添加物は一切使用せず、芋の味わいとくちどけの良さにこだわって仕上げた全く新しいロールケーキです。土佐FBC松田高政特任講師の協力より実現した、室戸市と(株)スイーツのコラボプロジェクトです。『にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2019 (スイーツ部門)』において、グランプリを獲得。現在、発売半年で8,000本を超えるヒット商品です。(9期生・春田聖史さん)



株式会社城西館

食べるだけで高知を旅できるバウムクーヘン

2

にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2019 (Visit Japan 部門) グランプリ受賞

高知県全域の5つの食材「黒潮町“天日塩”、仁淀川町“沢渡茶”、大豊町“銀不老豆”、馬路村“柚子”、室戸市吉良川町“西山きんとき芋”」を使用しました。

土佐FBC関係者の方にもデザインや味のご意見を頂き、約2年の歳月をかけ完成させた(株)城西館、(株)ビバ沢渡、高知商業高等学校のコラボ商品です。

『にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2019 (Visit Japan 部門)』でグランプリを受賞。販売開始約2年間で累計30万個を販売しました。(11期生・高島田裕人さん)



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

食を通して地域の人々と関わっていく中で見つけたそれぞれの道。 「食」を「創造する」、まさにフードクリエイターの女性たち。

インタビュー 小宮みゆきさん（越知町地域おこし協力隊）
田中文さん（佐川町地域おこし協力隊）
東かおりさん（佐川町地域おこし協力隊）
寺内奈緒子（大月町地域おこし協力隊）
（右から）

今年度、土佐FBCⅢ-BBコースで受講されている、4人の若い女性たち。皆さん高知県外から移住され、現在各地域で「地域おこし協力隊」として活躍中です。食を通して、地域の人と関わっていく中で、「地域の役に立てることは何か」と思いを育み、ご自身の夢にも着々と近づいていっしやる様子は、「食」を「創造する」、まさにフードクリエイター。

そんな彼女たち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、お話をお聞かせいただきました。

Q. 土佐FBC受講のきっかけと、受講してよかったと思ったことを教えてください。



寺内美緒子さん／受講のきっかけは松田高政先生との出会いでした！今、大月町で地域おこし協力隊として活動する中で、自身も農業に携わってみたいのですが、すごい大変で。農家さんの大変さや新規就農の難しさを目の当たりにして現実を知りました。農

家さんがもっと楽に安定的に収入を得ることができる仕組みができないかと。規格外の野菜を加工品にできないか、生産物の代行販売、農家さんは高齢の方も多いので軒先まで集荷しにいくなどがないかと考えていた時、土佐FBCを知り、加工品、マーケティングの知識を身につけたいと思い受講しました。

寺内美緒子さん /大月町地域おこし協力隊

協力隊として活動する中で、農家さんの大変さや、新規就農の難しさを目の当たりにし、自分に何ができるかを考える問題意識の高い寺内さん。

東かおりさん／きっかけは協力隊担当の方からこんな授業があるよ、と教えていただいたところからでした。地域おこし協力隊として活動する中、「山椒もち」を引き継ぐと決めたのはいいのですが、製造したこともなければ、食品販売の知識もないところから始めて、レシピは地域の女性グループの方から教わって引き継がせていただき、すでに事業が進み始めたところで土佐FBCを受講できて、とてもいいタイミングで勉強をスタートできました。



東かおりさん /佐川町地域おこし協力隊

「山椒もち」は佐川町に江戸時代ごろから伝わる伝統的な和菓子。地域で代々受け継がれてきたレシピを東さんが継承。次世代の担い手となり、すでに事業として製造、販売している。



田中文さん／これまで全くお茶には関わったことがなかったので、もうとりあえず勉強するしかない！と思いました。授業は専門的でとても難しいなと感じましたが、生産者側だけでなく、今まで見なかった視点からお茶を見られるようになって。とにかく発見が

たくさんあって本当に楽しい。今まで以上にいろんな視点でお茶をPRできるのではないかなと思えるようになってきて、学びがとても役立っています。

田中文さん /佐川町地域おこし協力隊

日本茶インストラクターでもあり、「佐川茶プロモーター」として、佐川町のお茶の普及活動をする田中さん。学びたかったことは、「食という視点から、お茶を見る。」こと。



四国銀行



小宮みゆきさん／越知町の地域おこし協力隊の募集要項に、「土佐FBCを受講すること」というのが入っていたんです！

前職が社会福祉施設の調理員だったので、調理はできるのですが、販売の知識が全くなくて、それを学びたくて

受講することになりました。

最初、ついていけるかなあと不安でしたが何とかしがみついてきました。(笑)越知町の特産品を開発するのが協力隊の業務なので、学んでいる間に特産品を自分なりに研究したり、実際に農家さんを訪ねてまだ知られていない作物を加工品にして、今日曜市に出店して販売したりしています。

小宮みゆきさん /越知町地域おこし協力隊

「フードクリエイター」として越知町の特産品の開発、農産物のPRを担当。今は三つ葉のPRに力を入れているそう。越知町産の素材で小宮さん手作りのお菓子などを日曜市で販売中。

Q. 今後、この学びを活かしてどんなことをしていきたいですか？

田中さん／学んでいくうちに、「自分でもっとこんなお茶の商品を作りたい」という意欲が湧いてきたので、これからも佐川町

のお茶で新しい商品を作っていきたいと思っています。佐川町の体験イベントで、日本茶インストラクターの方からちゃんとした入れ方で、初めてお茶をいただいた時、お茶って入れるのに少し時間がかかるんですけど、でもこんな贅沢な時間っていいなあと感じて。ゆっくりとお茶をいただく空間を含めた提案ができればなあと考えています。

東さん／受け継いだ製造方法ももっといいやり方があるのではないかと、味も進化させられたらいいなとも考えていて、そうですね、バリエーションを展開したり、佐川町の特産品とコラボもできるかもしれません。

寺内さん／まだはっきりはしていないのですが、子育て世代の友人などに聞き取りをしてみると「離乳食に困っている」という声が多かったので、今取り組んでみたいことは、「収穫したての無農薬野菜を使ったベビーフード」です。農家さんに無農薬栽培をしてください！というのはとても難しいので、農家さんが生産しやすい、例えば生産された野菜は全て買い取る契約にするなど、安定的に収入を得られるような仕組みができないかと考えています。

小宮さん／今後もお客さんの反応を見ながらどんなものが売れるのかをしっかりと観察しつつ、日曜市などにコツコツと出店していきたいと思います。地元のおばあちゃんが作ったおいしいお饅頭は絶対売れるようにしないと！

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！**

笑顔の食卓づくり
株式会社エッグメール

土佐FBC修了生企業紹介

Introduction of Companies and Products

アジアマリン株式会社

メヒカリフライ

当社はメヒカリ事業の取り組みの中で、高知県土佐沖で捕れる深海の魚、「メヒカリ」を次世代の子供達に伝えたいと思い、高知県学校給食のメニュー開発に携わっています。お魚嫌いなお子様でもフライにすることでパクパク食べて頂き、魚食の普及と食育を推進しています。土佐FBCで学んだ「食」でメヒカリの魅力や商品のオリジナリティーを発信していきたいと思っています。(11期生・宮本恵子さん)



有限会社 斉藤牧場

山地酪農 やまちらくのう

斉藤牧場は山地酪農を実践する牧場として昭和43年から南国市白木谷の山の上で放牧をしております。山地酪農とは、山を切り拓いて芝を植え、その芝を牛が食べて乳を出し、牛の堆肥はそのまま山へ還元するという自然に負荷をかけない循環型酪農で、全国で3軒のうちの1軒が斉藤牧場です。牛乳はノンホモジナイズ低温殺菌で、できるだけ牛乳本来の風味と栄養をとれるように殺菌しています。土佐FBCでは牛乳の成分を調べたり、販促会や食品展示会などに参加させていただきました。3代目に受け継げる酪農として今後自社加工品などにも着手していきたいと思っています。(10期生・斉藤喜美子さん)

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

f 土佐フードビジネスクリエーター

 **高知大学**
Kochi University

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 | 高知県農業協同組合中央会、井上石灰工業株式会社、赤穂化成株式会社、株式会社ケンジン
株式会社エッグメール、株式会社フジ フジグラン高知