

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

2021 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、13年間で延べ588名（学外教室含む）を輩出しました。



令和3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3年度は
●BBコース17名
●部分受講コース（40時間以下）8名
●オンライン受講コース38名
計63名が現在、受講しています。

土佐FBC-BBコースのプログラム

BB Course Program

BBコースでは、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、前期はすべてオンラインで授業を実施しました。



実験技術の様子

令和3年度・食Pro. 資格取得者（10月末現在）

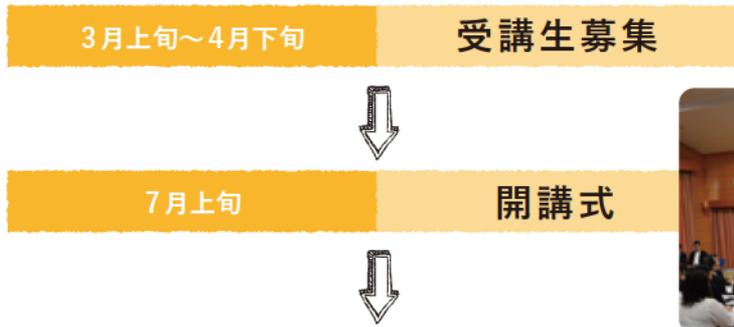
今年の土佐FBCからの食Pro. 資格取得者はLEVEL3が7人で、申請者全員合格となりました。



四国銀行

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)
- 発表会

研究開発能力を身につける。

令和3年度でSコースの募集は終了しました。

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

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3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を開発する能力を身につけていただきます。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。コース修了時には、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。これまでの成果として、日本初の機能性表示の届け出完了1件、Sコースで開発した新商品発売5件、修了生による研究室設立4件、株式会社設立2件があげられます。



Sコースの授業の様子(文献検索演習)

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



土佐FBC前年度実績成果紹介

Results of the Previous Year

1

畑の食堂 Copan

畑のディップソース

にっぽんの宝物 JAPAN
グランプリ 2020
(調味料・乳製品部門)
グランプリ受賞



にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2020
(調味料・乳製品部門) グランプリ受賞

「畑のディップソース」は、かけて食べるやさい。高知の太陽いっぱい浴びた野菜・食材を使って、ヘルシーでカラフルなディップソースにしました。野菜はもちろん、お肉にかけたり、お魚にかけたり、パスタにしたり。食卓にカラフルでハッピーないろどりをトッピング。おいしいアイデアひろがる！コパンの畑のディップソースです。(12期生・岡林 理佳さん)

合同会社高知カンパーニュブルワリー

榎の森を味わう・クラフトビールとペアリングフード

かや

にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2020
(ドリンク部門) 準グランプリ受賞

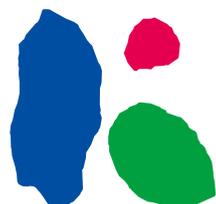
「榎の森ヘイジーエール」は、榎の実をハーブとして活用した世界初のビールです。生産者の300年先を目指した榎の森づくりへの熱い想いに心うたれ、柑橘ともレモングラスとも木香ともとれる榎の香りを最大限活かしたビールを作り、にっぽんの宝物 JAPAN 大会のドリンク部門では準グランプリを受賞しました。FBCで学び、FBCの先生につぶさに相談したことは、グランプリだけでなく今後にも活かせる貴重な知見です。(12期生・瀬戸 信弥さん)



にっぽんの宝物 JAPAN
グランプリ 2020
(ドリンク部門)
準グランプリ受賞



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



調剤薬局を「食と運動」を提供する「健康ステーション」に。 時代の変化の中、「食」に光を見出した!

インタビュー 右から佐竹晃典さん(兄)、佐竹将典さん(弟)(メディカル調剤株式会社)

開講以来初めて医薬品業界から受講のお二人です。現在の業界は、政府の医療費抑制の方針により、薬の開発よりも予防医療にシフトしていきつつあります。保険で守られているとはいえ厳しい業界を、これからどう生き抜いていくか。その流れに対応して、「健康」というテーマで食品分野を取り入れたいとおっしゃる佐竹ご兄弟。経営に直結する問題に対して「食」に光を見出したお二人に、土佐FBC受講のきっかけや将来の夢などをお聞かせいただきました。

Q. 土佐FBC受講のきっかけを教えてください。

晃典さん(兄)／現在、弊社の薬局では店頭で処方箋に沿って薬を出すだけでなく、高知市の宅老所で月1回健康相談を行っています。お薬手帳のチェックや普段の食生活などのヒアリングによって、栄養状態が変わっていないか、お薬が変わっていないか、食べられなくなっているのは薬が原因ではないかを探っていくアセスメントを実施しています。また、薬局では高齢者への「フレイル予防」という取り組みを



しています。フレイルというのは加齢による虚弱のことで、高齢者の低栄養の問題が深く関わっています。高齢者が「栄養を十分に摂れていない、十分な

量が食べられていない」のは薬の副作用や、たくさんの薬を飲んでいることが一因です。このため、薬の飲み合わせだけでなく、薬局窓口でも家庭環境(独居かどうか、食事を作れているか)や食生活を聞いて、健康相談に取り組んでいこうと前々から社内で話をしておりました。

健康相談で患者さんに対して、「しっかり食べましょう」と話をしていくのですが、管理栄養士ではないので、具体的な献立の話はできません。

そのため、食品の栄養や機能性、さらには加工品・健康食品といった「食」に注目し、食のことを色々学びたいと考え始めました。そんな時、高知大学の関係者の方から土佐FBCを紹介してもらいました。実際に土佐FBCの先生にお会いし、相談したところ、「受講をしてみませんか?」と誘われ興味深



株式会社川添ヤギ牧場

SUNNY MART
サニーマート

〒780-8517 高知県高知市山手町81番地
TEL088-802-7030 FAX088-802-7031



HPIは
こちら

く思ったのがきっかけです。

将典さん(弟)／社長(晃典さん)から、一緒に行ってみないかと誘われて、受講を決めました。薬局に来る患者さんからは「糖尿病なんだけど、ケーキが好きながよね」、「アレルギイがあって、こんなお菓子があっても食べれんがよね」などよくご相談を受けていました。薬剤師さんに相談をすると「我慢をなさい」とか「別のを食べなさい」と言われてしまう。そんな中、土佐FBC修了生には低糖質スイーツに取り組んでいる方もいると知りました。我慢しなさいというだけでなく、こんなものもあるよ、とご紹介して、笑顔で帰って行っていただけるような、そんな薬局づくりができればいいなと思って。

Q. 受講してよかったことは何ですか？

晃典さん／私達が健康的な生活を実現するためには、医療の提供も非常に大切ですが予防の観点、特に「高齢者の低栄養防止」の観点から「食」への分野に飛び込んでみたところ、あらためて「薬食同源」の考え方が重要であることを感じました。また、我が国の低い食料自給率といった現実があり、いかに国内の農業の保護や振興が必要かを知り、小さなことからでも自分に何ができるかを考える機会になっています。振り返ると、最初は「FBCの中に入ることは畑違いかな」と考えていましたが、今となっては、大学・先生方はじめ、仲間となった方々との出会いが、私の人生において新たな挑戦の機会を与えてくれました。

将典さん／薬食同源をもとに人々がより健康で長生きするためには食への学びが大事であること、そして、薬局は一般医薬品、医療用医薬品だけではなく「食の面からのサポート」の役割も担えることを認識させてくれた場でした。

Q. 今後の計画と取り組みを教えてください。

晃典さん／現在、高知県内のスーパーマーケット内に、新たに薬局を開店する予定です。多くの地元の方が買い物に訪れる場所で、薬の提供だけでなく、じっくりと健康に関する相談対応や情報提供をしようと考えています。まずは薬剤師1人・店長1人の体制ですが、地域のかかりつけ薬局として選んでいただける薬局にしたいです。

将典さん／私はその店舗の店長になります。町の「健康ステーション」という拠点を持つことで、お年寄りの健康状況も把握できますし、地域に活動が広がっているいろんな方との触れ合いができれば嬉しいです。役割を担う上での資格取得、登録販売者、食プロも資格取得予定です。そんな中で、地域に特化した野菜を見つけたり、珍しいものを探したり。こんなものがあるよ、と地域の方に教えてもらいながら、販売できたら楽しいですね。スーパーマーケットでは1日約2000人来店していますし、お年寄りがバスを待つ場所があるのですが、そのエリアに土佐FBCの仲間の商品を置きたいですね。

Q. 将来のビジョンと夢を教えてください！

晃典さん／土佐FBCに入講した時に、ゼロから何かを作ってみる、それいいなと思ったんです。薬局にはそんなアイテムがないので、薬局が取り扱って、薬剤師が訴求して、ご提供できる何かオリジナル商品を作れたら。また、ご近所の農家さんとの連携でお野菜も売っていききたいですね。高知の「良心市」といういい文化を活かして、薬局前で販売することも検討中です。



将典さん／私は「米ぬか」の商品開発ですね。農業関係の方に聞くと現在、米ぬかは廃棄していると。いろんな方と協議中ですが、農家さんの生産体制が整えば、当社で販売をしていきたいと考えています。

米ぬかは食物繊維が多く良い食材。施設で利用者さんに取り入れてもらったところ、お通じが改善されて便通の薬の量が少なくなったというデータもあります。こういった食の改善は、医療費抑制にもつながると思います。業界でもこの取り組みの先駆けになりたい。他社が「やっておけばよかった」と思うぐらいに。新しい店では、土佐FBCの仲間ともつながりを作っていきながら、皆さんが開発された商品も売っていけたら。お店がオープンしたら同期生に集まっただき、そこで日曜市みたいにみんなで商品を販売できるイベントもやってみたいですね！まずは「健康ステーション」としての実績を作って、健康といえば「メディカル調剤」と周知してもらえるような存在になっていきたいです。

人事は、企業戦略の要です。

熱い企業は人も熱い!

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

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

アイビーログ工房（カフェアイビー）

四万十ターキーとの奇跡の出会い

カフェアイビーは、香美市の物部川杉田ダム湖畔にある小さなログハウスカフェです。ダム湖を眺める四季折々の景色は何よりも特別なものがあります。5年ほど前に土佐FBCの繋がりにより、四万十ターキーに出会いました。日本ではとても貴重な七面鳥、かつ、良質のタンパク質の魅力に惹かれました。ベーコンを作っていたこともあり、四万十ターキーの燻製も作るようになりました。中心のカフェメニューの中、野菜カレーとの相性は抜群、また、燻製した四万十ターキー入りチャーハンも、やみつきになると好評です。将来、ターキーの特性を生かした加工品作りにチャレンジしたいと考えております。（11期生・岡原由紀路さん）



Masacasa Tacos（マサカサタコス）

高知県食材を使ったタコス

高知在来の地きびを使った自家製トルティーヤ、高知の食材を使ったタコス。

日曜市、日高酒蔵カフェ、イベントでのフードトラック販売などで出店しています。

高知の伝統食文化がメキシコの伝統食文化と融合することにより、地きび生産者への支援・継承につなげたい。また、生産者との協力による具材・サルサ・トルティーヤチップスなどの加工品づくり、イベント開催などを通じて、既存の食文化に多様性を持たせることで、新しい発展、次世代への継承につなげていくのが目標です。（12期生・都筑正寛さん）

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、受講生に授与するバッジのデザインです。

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 | 株式会社四国銀行、旭食品株式会社、株式会社高知銀行

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、株式会社川添ヤギ牧場、赤穂化成株式会社
株式会社フジ フジグラン高知、株式会社ケンジン、株式会社エッグメール