# FOOD BUSINESS CREATOR

TOSA 土佐

KOCHI UNIVERSITY

2022

## 食で稼げる人になる！

令和４年度BBコース 髙村祐里さん（左）
令和元年度部分受講コース 有澤喜江さん（右）親子

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）

高知大学
Kochi University

# 土佐FBCとは？

About Tosa Food Business Creator

## 食品産業を担うリーダーの育成、創出の教育プログラムです。

高知県の豊富な食材に付加価値をつけるためには、製造・加工技術だけでなく経営感覚も身につけた人材が必要となります。このため、土佐FBCでは、生産・加工・販売、さらには研究開発成果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。

### 高知県の食材・食品産業には希望がある！

高知県では新鮮でおいしい幸が豊富に生産されていますが、その多くは生鮮品のまま県外に出荷されているのが現状です。これらの地域の食材を加工することにより、商品価値を高め、価格・保存・流通などの面で有利に進めていく戦略が求められています。
食品産業においてはまだまだ未開拓。高知県はとてもポテンシャルが高い地域なのです！

### 高知県は食材の宝庫！
### 食品加工産業の可能性は無限大！

現状
**生鮮品で出荷・加工品を外から購入**

⇩

目標
**加工産業を促進・高付加価値化で所得アップ！**

⇩

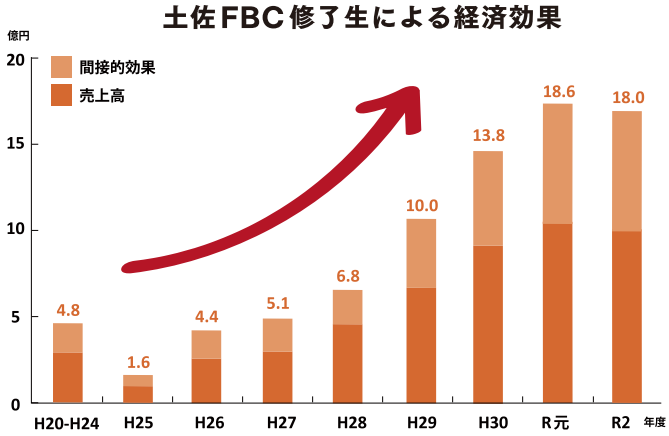
課題
**食品加工等に関する専門人材の不足**

⇩

課題解決
**土佐FBCで専門人材を育成！**

## 14年間で659名の人材を輩出、経済波及効果は83.2億円規模！

**土佐FBC修了生による経済効果**




修了生アンケート結果より

土佐FBCは平成20年度からスタートし、14年間で延べ659名（学外教室含む）を輩出しました。修了生はフードビジネスクリエーターとして食品メーカーや行政、団体などの各分野で活躍しています。
また、土佐FBCの受講成果を活かして多数の商品開発や品質改善が行われています。これらの土佐FBC受講を契機とした商品売上の総額は、平成20年度から令和2年度までの累計で51.7億円を超え、その経済波及効果を加えると83.2億円規模に達しています。このように、土佐FBCは確実に地域における一定の経済効果を生み出していることなどが高く評価されています。

### 公的機関の認定プログラムです。

**文部科学省**
**「職業実践力育成プログラム」（BP）**

**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.）**
**レベル1・レベル2・レベル3**
**育成プログラム機関認定**

**土佐まるごとビジネスアカデミー（土佐MBA）専科プログラム**
**厚生労働省専門実践教育訓練講座**

### プログラムが高い評価を受けました。

**イノベーションネットアワード2014**
**文部科学大臣賞受賞！**
Innovation Net Award2014

**〈評価点〉**
**・大学を中心とした幅広く実践的なネットワークの構築**
**・地域の資源を最大限活かした経済効果が認められる**

地域の中小企業による新事業および新産業創出などを促進し、地域産業の振興・活性化に優れた成果をあげている地域産業支援プログラムを表彰する「イノベーションネットアワード2014」において文部科学大臣賞を受賞しました。

# 土佐FBCで何が学べるの？

Learning Program

## 食品の基礎から商品開発・分析技術まで幅広いカリキュラム。

### 1 土佐FBCⅢ－ BBコース

研究開発の基礎となる知識・技術力を有した食品産業従事者を養成します。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。座学「食品学」「食品ビジネス」「マーケティング」「品質管理」と、実習「実験技術」「現場実践学」の合計90時間を1年間で履修します。BBコースは、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資格取得にも対応したプログラムです。

### 2 土佐FBCⅢ－ 部分受講コース

特定分野に対する専門知識を習得した企業従事者等を養成します。
座学「食品学」「食品ビジネス」「マーケティング」「品質管理」の中から選択し（複数可）、1年間で履修します。
企業従事者等のスキルアップに必要な科目群を選択いただくことで、企業研修等としてもご活用いただけます。

### 3 土佐FBCⅢ－ 入門コース

食品ビジネスにおける幅広い分野の基礎知識を有する企業従事者等を養成します。座学の主な科目から1講義ずつ、計8講義（25.5時間）を、1年間で履修します。食品ビジネスに必要な基礎知識を無理なく学べます。また、企業研修等としてもご活用いただけます。

## 講義内容

| 科目群 | | 講義・実習内容 | 科目名 |
|---|---|---|---|
| 座学 | 食品学（21時間） | 食品加工の基本工程を理解する上で必要な食品の理化学的知識や工学知識について解説するとともに、食品の栄養成分や機能性について講義します。 | 食品学（加工・製造・基礎化学） |
| | | | 食品機能学 |
| | 食品ビジネス（18時間） | 1次産業（主に農業）、2次産業（食品加工業）、3次産業（流通・小売業）及び地域連携による6次産業化について実務者から学ぶとともに、食品ビジネスに必要な戦略の立て方について講義します。 | フードビジネス概論 |
| | | | 6次産業化論 |
| | | | 経営戦略 |
| | マーケティング（20時間） | 商品の企画から販売までを総合的にプロデュースできるように、市場調査を踏まえた商品企画・事業計画の立案方法や出口（販路）から逆算した商品開発・販路開拓の具体的な手法解説します。 | マーケティング概論 |
| | | | 商品企画 |
| | | | プロモーション |
| | | | 事業計画 |
| | 品質管理（18時間） | 食品成分の科学的知識や分析手法、食中毒とその原因ならびに予防法などの食品衛生、及び食品の製造・加工の管理手法であるHACCPについて解説します。 | 食品分析学 |
| | | | 食品衛生学 |
| 実習 | 実験技術（8時間） | 食品の衛生管理の基礎を学びます。食品の成分分析技術の原理や食品の抗酸化能について学び、実習します。また、食品の品質保持（冷蔵・冷凍・濃縮等）の技術的手法を学びます。 | |
| | 現場実践学（5時間） | 農産物の加工法について学びます。農産物を活用した食品加工の観点から、農業ビジネス及び農作物の栽培技術について現場での理解を深めます。 | |

＊修了要件：2/3以上の出席、レポートで60点以上の評価
入門コースの修了は、実施された全ての科目受講後に実施するレポートで60点以上の評価

# 土佐FBCを受講するには？

How to Get Started

## 毎年7月からスタート、原則週２日の夜学です。

講義は夜間と週末を中心に実施し、学びやすいスケジュールに配慮しています。BBコースを受講すると、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.）の受験資格が取得でき、「食のプロ」としての知識と技術を実益につなげていくことも可能です。

| | |
|---|---|
| 受講資格 | ・修了に必要な出席時間の講義参加が可能な方<br>・所属長の推薦を得られる方（※個人での受講、部分受講コース・入門コース受講の場合は不要）<br>・高等教育機関に在籍している学生は指導教員の推薦が得られる方 |
| 受講期間 | ７月～翌年１月下旬頃 |
| 受講時間 | 平日の火曜日および金曜日18：00 ～ 21：00（一部、土曜日9：30 ～ 12：00） |
| 講義場所 | 土佐FBCの講義は、教室等への集合は行わず、全てオンラインで実施します。<br>※受講申込にあたっては、ご自宅等受講のためのインターネット環境を予めご確認ください。 |
| 講習料 | 土佐FBC－BBコース：150,000円<br>土佐FBC－部分受講コース：50,000円（科目群ひとつにつき）<br>土佐FBC－入門コース：50,000円<br>※BBコースは講習料の給付・助成など、補助制度もあります。 |
| 募集期間 | 2022（令和4）年3月12日（土）～ 4月28日（木） |
| 資格取得<br>【BBコースのみ】 | 食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）資格取得　レベル1・レベル2・レベル3<br>※資格取得申請料金は受講者負担となります。 |

資格が取得できます！
食PRO. LEVEL3［2018］

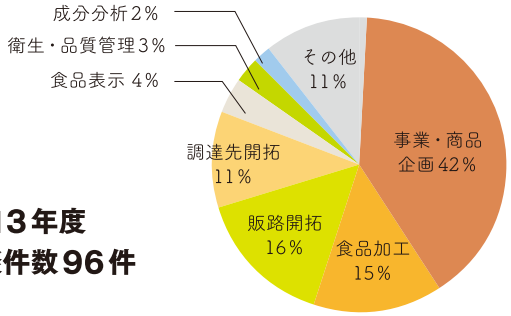
## 修了後も充実したサポート体制で応援いたします！

### 受講生・修了生のネットワーク　土佐FBC倶楽部

受講生、修了生同士の勉強と交流の機会を定期的に設けています。

### 修了生だけの超特典！　商品開発・販路開拓相談

土佐FBCの各教員の専門分野を生かして、修了生の相談を随時受け付けております。令和3度の相談対応実績は96件で、事業・商品企画の相談が多くなっています。




**令和３年度**
**相談件数９６件**

## 大学院（社会人特別選抜）への進学

土佐FBCの修了生の方には高知大学大学院への進学の道も開かれています。
大学院受験のための相談や大学院での研究テーマのアドバイス等を行っています。
詳しくは土佐FBCまでお問合せ下さい。

**◆FBC修了生を受入れ可能な大学院コースの一例**

高知大学大学院総合人間自然科学研究科（修士課程）
農林海洋科学専攻農芸化学コース

生物環境化学、動植物健康化学、微生物化学の基礎から先端的領域にわたる専門的知識・技術をベースに、化学的視点から生物生産を幅広く探究し、その成果を地域社会への貢献に結びつけられる能力を持った人材を育成します。

# 土佐FBCで学ぶと、どうなりますか？

Be A Food Business Creator

## 土佐FBCで学んで、食で稼げる人になります！

1

特許取得

### 土佐の鰹だし 室戸天然天草ところてん

**横山麺業株式会社**
**横山 要さん**
**9期生（平成28年度） Aコース受講**

課題研究において、ところてんの常温流通化に成功。高知大学と共同で特許を取得。「味付けところてん及びその製造方法」（特許第6129399）。
高知家うまいもの大賞2018大賞受賞。

### やぎミルクジェラート

2

コラボ商品

**川添ヤギ牧場**
**川添 建太郎さん**
**7期生（平成26年度） Aコース受講**
**Sコース1期生**

**ドルチェかがみ合同会社**
**矢野 佳仁さん**
**2期生（平成21年度） Aコース受講**

やぎミルクの研究成果を全国規模の学会で発表。コラボ開発した、やぎミルクジェラート（ドルチェかがみ）は「スイーツグランプリin高知」アイスクリーム部門で優勝。
平成29年度地場産業大賞奨励賞受賞。

3

開発商品

### 天海のしずくオーガニック

**有限会社アフロディア**
**西川きよさん**
**6期生（平成25年度） Aコース受講**

グァバ葉の化粧品としての可能性を評価。土佐FBC課題研究（800時間実施）成果を全国規模の学会で発表。成果を活かして、商品開発。
平成27年度地場産業大賞奨励賞受賞。

# 土佐FBCを受講してみませんか？

Let's Study with US !

## 見学・体験受講者募集中！
## 土佐FBCオープンキャンパスDay

土佐FBCに関心のある方、来年度に受講希望の方は、
一度、講義をおためし受講してみませんか？
見学・体験受講者を受け入れています。※1人1講義のみ

**場所｜Zoomによるオンラインで実施**
**時間｜18：00～21：00**
**お申し込み｜高知大学 土佐FBCⅢ企画運営室まで**
**お申し込み受付は各講義日程の1週間前までとなります。**

**土佐FBCオープンキャンパスDay**
**令和4年度の予定**

| 科目名 | 担当教員 | 講義日程 |
|---|---|---|
| 食品学 | 特任教授　富　裕孝 | 7月26日（火） |
| 食品分析学 | 特任教授　韓　力 | 8月2日（火） |
| 6次産業化論 | 特任講師　松田　高政 | 11月25日（金） |
| 事業計画 | 特任講師　松田　高政 | 2023年1月10日（火） |

（講義日は変更される可能性があります。）

## 私たちが全力でサポートいたします！

私たち教員が、全面的にサポートいたします！あなたの受講を教員一同心よりお待ちしています！

**土佐FBCⅢ企画運営室教員**

**富 裕孝**
**Hironori Tomi**
授業題目
食品機能学
Sコース

**韓 力**
**Li Han**
授業題目
食品分析学
Sコース

**野村 明**
**Akira Nomura**
授業題目
Sコース
研究相談

**松田 高政**
**Takamasa Matsuda**
授業題目
マーケティング
事業計画

## 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
https://tosa-fbc.jp/


「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

### 令和4年度土佐FBC協賛企業

**ビジネススポンサー（特別協賛）**
四国銀行
地域に、本気だ。旭食品株式会社
ベスト・リージョナル・コラボレーション・バンク 高知銀行

**サポートスポンサー（一般協賛）**
井上石灰工業株式会社、高知県農業協同組合中央会、株式会社エッグメール、赤穂化成株式会社
株式会社ケンジン、株式会社スウィーツ、株式会社サニーマート、
株式会社フジ・リテイリング　フジグラン高知

**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。