

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



2023 高知大学土佐FBC広報誌

F
土佐 **B**
C

Tosa Food Business Creator

とりあえずやってみる!! 農業で地域貢献がしたい

2020年1月、新型コロナウイルス感染症の流行により“今まで通り”的生活が一変しました。食品業界も例外ではなく、教育機関である土佐FBCも大きな変化がありました。2020年度にはオンライン授業を取り入れ、2021年度にはオンライン受講コースを新設、2022年度は完全オンラインとなりました。



Q. 土佐FBC受講のきっかけを教えてください。

植田さん／コロナ初期に巣ごもり需要で、家庭向けのピーマン消費量が増えました。来年はその反動がくるから、何か考えないと!と思って、ピーマンのための『和風ピクルスの素』を作りました。それが失敗でした。卖れないし、思い描いていたようにはならない。ほかにもグリーンカレーとか作ったんですけど、どれもパッとしなくて。これは自分に知識がないとダメだ!と思って、知り合いに相談したら、その方が土佐FBCの修了生で土佐FBCの受講を勧められました。「人脈もできるし、オンラインになったから受講しやすくなったよ。」と。



植田 仁規さん
株式会社植田ファーム(土佐市)
／親子二代にわたり、減農薬栽培で苦みが少なく生食に向いたピーマンを主体に栽培している。
<https://ueta-farm.com/>

て作りました。作ったのはいいんだけど、あれ?どうやって売ればいいんだろう?表示は?パッケージは?となってしまって。私も相談した方がたまたま修了生で、「知識はあるの?加工品やるなら土佐FBCで勉強しておいで。人脈もできるし、ずっとサポートしてもらえるよ。」と勧められました。

Q. 土佐FBCを受講してどうでしたか?

尾崎さん／人生の岐路であったと思います。農家って忙しいんですよ。時間があったら休みたいし、一人親方ばかりなので、課題があっても自分たちだけで何とかするものだと思っていました。『ひとりじゃなくてみんなで』という考え方方に触れてからは、仕事を調整して時間を作つても人に会う事にしました。受講していなかったら、今回みたいなインタビューは断つてたかも(笑)。

販売先もJAに出荷していればいいと思っていたのですが、商談会等に参加するようになりました。資料に土佐FBCのことを書いておくと話のきっかけにもなり、知っている方には評価してもらっています。

植田さん／オンラインだから、実際に会う機会はないのかと思っていましたが、特別講義&交流会がありました。2回目の特別講義&交流会で試食会があったのですが、そこでうちの『和風ピクルスの

地域に、本気だ。

旭食品株式会社



素』を取り上げてもらったんです。割いたピーマンに和風ピクルスの素を掛けたものを食べてもらって、アンケートを書いてもらいました。売れていないけど元手もかけているから、改善したいと思っていたんですが、アンケートを見るとなかなか厳しい声が多くて…。知り合いだと、「美味しいよ。」で終わってしまいがちなので、うちの商品をより良くしようと思って考えて下さった意見が聞けたのは、とてもありがとうございました。



試食会で配られたピーマン

Q. お二人のこれからのビジョンを聞かせてください。

尾崎さん／地域貢献になるような仕事がしたいです。うちは新規就農で、お借りした土地ばかりなんですけど、周りに耕作放棄地がたくさんあります。害虫の発生源になってうちの作物に被害がでたり、草ボーボーな様子が目に入るだけで気分も沈んでしまうし。それが、自分では耕作できなくなった農家さんから土地をお借りして、ちゃんと植えて活用しているとすごく喜んでくれるんですよ。土地だけでなく、そこで働いていた人も雇いたいです。自分で全てが出来なくなっただけで、出来る作業は沢山あるし知恵も知識も技術もあるから、教えて欲しいし、活かしてもらいたい。だから、耕作放棄地をお借りしてできるだけ広い面積で栽培ができるように、手がかからない作物を選んで、人が楽に働ける機械を入れ

て、健全な経営をと思っていますが、なかなか難しい。少しでも縁の下の力持ち的な地域貢献をしていければと思っています。

植田さん／先日、土佐FBCの松田先生に来てもらいました。色がついてしまって廃棄するピーマンが1割くらいでるんですけど、それを使って何かしたらいいよと、SNSで発信してくれて。そうしたらたくさんの人からアドバイスをいただいて、飲食店で使ってくれることになります。廃棄するものだから、引き取ってもらえるだけでもありがたいと思っていたのですが、名前をつけて1割しか採れない希少性を活かす方向にという発想は、農家だけではでてこないと思いました。

農家って自己評価が低いんですよ。すごくきれいな規格にあったものじゃないといけなくて、緑のピーマンに少しでも色が付いたら規格外で。完全に赤くなるまで樹においておいたら赤ピーマンとして



尾崎 麻美さん

そら農園(南国市)／新規就農から12年、4.5haになった農地でオクラ、ニンニク等を主体にした多品目栽培。JAへの出荷が7割、3割は契約等。

売れるんですけど、外れたものは規格がないから廃棄。それを、緑でも赤でもない新しい物として、適正な価格で仕入れてくれる企業と出会えました。うちもそんな商売がしたいです。



色付きピーマン



「志」は世をかえる原動力となる。 明日の食産業の未来を！

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ることを目標とし、4年間で23名が修了しました。今回、Sコース修了生の中から、土佐FBC1期（Cコース）、2期（Aコース）、さらには14期（Sコース）と4年間、土佐FBCに在籍して、食品を学び続けられた矢野佳仁さんの寄稿文を紹介します。

土佐FBCに寄せて

ドルチェかがみ合同会社代表社員 矢野 佳仁

前職は「地方公務員」。「変化」や「やり甲斐」といった面で「一番なりたくなかった職業」であったが、いざ勤めてみると数千万や数億円の事業や企画に関わることが出来る。更に取組の如何によって「人の暮らしやまちの将来に関わる大切でやり甲斐のある仕事」だと思うようになった。

しかし、自分には何の知識も技術もない。だから実際の業務において、健康づくりでは「医科大学」や「保健所」、教育委員会では「高知大学」や「県立大学」、まちづくりでは「工科大学」や「全国の先進事例の先駆者」のアドバイスを受け、東京大学の教授にもおさがりをした。

そんな私の退職後の「職」は、なんと「食」。「未知の世界への挑戦」である。かなり無鉄砲なチャレンジとは思えたが、この世は素晴らしいもので、退職の前年に「食で稼げる人材を育てる」土佐FBC人材創出育成事業を高知大学が始めるとの情報が舞い込んできた。迷わず二つ返事で受講者に手を挙げ、週3日（仕事を終えて日々4時間）の楽しい？学生生活を、退職までの半年間、送ることが出来た。

学びは「目から鱗が落ちる」というより「眼帯がとれる」ほど の内容で、Cコース（基礎演習コース）を修了後にAコース（研究



矢野 佳仁さん

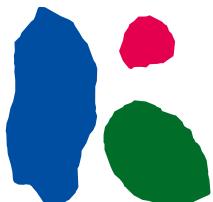
コース）に編入。「柑橘の苦みの分析とそのコントロール法」を学んだ。「これで苦みの無いジェラート（シャーベット）が出来る」と意気揚々と卒業したが、最終的には習得した技術を使うことは無かった。理由は「高知は1次産品が素晴らしいから美味しいジェラート（シャーベット）が出来る」という自社の商品コンセプトに合致しなくなると気付いたからだ。

そこで苦みの調査・研究結果を仕入先の農家に報告し、肥料や農法そのものを改善してもらうことで、1次産品そのものの苦みや風味をコントロールすることをお願いし、共にその改善策を学ばせていただいた。結果的にはこの経験が、展示会等で1次産品そのものの素晴らしさとエビデンスを伝えることにつながるという学びとなった。

その後は土佐FBCIIへの移行作業にも関わらせていただきながら、自社の全役員と職員も受講させていただき、「砂糖を使わないヘルシージェラート」、「牛乳由来の乳を使わないオールヤギ乳による製法」などを順次具体化させていただいた。

そのような中にあって、まだまだ学びの追いつかない私は、一昨年前、Sコースを受講させていただき、かねてからの課題であった「食品添加物を使わないジェラート製法」と故川添健太郎氏（7期Aコース、12期Sコース修了）が手掛けていた「コロナ

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

社会に貢献するやぎ乳の研究」を引継ぎ、学びを継続させていただいた。

先ず「食品添加物を使わない製法」については、ジェラートの要である乳化安定剤に代わる食品とそのメカニズムを学ぶ必要があったことから、文献からいくつかの食品を特定し、食品の持つ乳化力の実験・調査を行い、高知ならではの食品を使い、硬さや滑らかさ、臭いや風味などを考えた配合に到達することが出来た。

次に「コロナ社会に貢献するやぎ乳の研究」については、川添氏が測定調査した「やぎ後期初乳に含まれる免疫グロブリン」が、「ヒトコロナウイルスに効果があるのか」を専門機関に依頼して、抑制実験を行ってもらったところ、「68%を抑制した」との結果報告を受けることが出来た。

この研究結果を基に、「食品添加物を使わないジェラート」については、秋の商談会や来春からの販売に向けての新しい形のジェラートづくりを進めており、「やぎ乳の研究成果」については、インフルエンザやコロナの再流行が想定される冬場を目指すに、新しいヤギ牧場との連携を図りながら、商品化と販売を進めることとしている。

まだまだ1人前の「食で稼げる人」にはなり得ていないが、新たにこの学びの門をたたこうと考えている「志」を持つ皆さんに、お伝えしたいことがある。

それは、1点目は、食品の基礎知識を学び、新たな商品開発やマーケットへの道が学べる。

2点目は、他分野との人材のネットワークがあり、自分のアプローチによって、事業の可能性を何倍、何十倍と膨らますこと



やぎミルクジェラート

が出来る。

3点目は、受講後においても、様々な相談やアドバイスにのってくれること。

私たちは、この人材育成事業を当たり前のように受けることができたが、これは当たり前ではなく、他県の人にとっては「凄い事」であり、創設・運営に携わってくださる方々の志に衷心から感謝申し上げたい。物部川流域から始まったこの学びの事業は、高知県下はもとより、コロナ対応から始まったオンライン参加を通じて、今や関東や九州などへも広がっている。「志」は世をかえる原動力となる。明日の食産業の未来を!



学会発表の様子



学会発表した仲間と共に



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、15年間で延べ714名(学外教室含む)を輩出しました。



令和5年度開講式(オンライン形式で実施)



令和5年度は

●本科コース 19名 ●入門コース 24名 ●部分受講コース 2名
計45名が現在、受講しています。

土佐FBC-本科コースのプログラム

Course Program

資格が取得できます!



本科コースでは、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94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。令和4年度から土佐FBCの講義はすべてオンラインで実施しています。

■「製品」から「商品」として完成させるには
機能ベネフィット+感性ベネフィット
が求められる

◎基本は機能ベネフィットが最優先

「アマで理解する価値」、製品の品質や性能などが明確で、消費者が明らかに「優位性を理解できる」ことが重要

○機能ベネフィットは最優先

●食べながら安全・安心、必要不可欠、美味しい

○新規性・独自性があり、話題性がある

●味をよく断言し、誰かと共有したいと思うポイント

○商品が発信する情報が明確で共感でき、優位性を発揮している

ターゲット、商品の内容(機能・用途・特徴)

○競合商品との比較、差別化が明確であること

●一般的な経験や知識の範囲で理解ができる

オンライン授業の様子

食Pro. 資格取得者

土佐FBCからの食Pro.資格取得者はこれまで累計55人で(申請者全員合格)、
中にはレベル4の取得者も誕生しています。

累計/レベル1…6人、レベル2…24人、レベル3…24人、レベル4…1人



24人



土佐FBCIV受講の流れ

Flow of Courses

3月中旬～4月下旬

受講生募集

7月上旬

開講式

身
に
つ
け
る。
実
践
力
を

座学

- 食品学 ■食品ビジネス
- マーケティング ■品質管理

■“製品”から“商品”として完成させるには
機能ベネフィット+感性ベネフィット
が求められる

- 基本は機能ベネフィットが最優先
「アタマで理解する機能」、製品の品質や機能などが明確で、
消費者が明らかに「使い勝手を理解できる」ことが重要
- 機能ベネフィット検査士
-食べ物なら安全・安心、必要不可欠、美味しい
- 新規性・独自性があり、個性性がある
-機能を引き継ぎ、誰かと共有したいと思うポイント
- 商品が持てる機能が明確で清楚でき、専門性を発揮している

実習

- 実験技術
- 現場実践学



【1年プログラム】

本科コース

↓ 本科コース修了

入門コース・部分受講コース

(修了後、本科にコースアップ可能)

土佐フードビジネスクリエーター(称号)



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1～3の受験資格の取得
(取得に向けて教員が個別指導)



学術指導コース

隨時募集

【受入可能内容例】

- 高知大学大学院進学の指導
- 機能性表示食品の届出指導
- 実験技術、成分分析、文献調査
- 市場調査、商品開発、その他

※修了生以外の方も申込可能

皆さまをずっと応援いたします!

サポート・インセンティブ

継続的な研究開発も可能!

専任教員のサポート体制も充実。
共同研究への発展も。

修了後も
つながりを
大切に

- ・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。

土佐FBC前年度実績・成果紹介

Results of the Previous Year

1

株式会社アースエイド

高知家のうまいもの大賞 最優秀賞受賞

「かつおに合う葉にんにくぬた」



全国調味料選手権2015にて全国ベスト8の審査委員長特別賞を受賞した当社の「葉にんにくジェノベーゼ」がベースに、アル・ケッチャーノ奥田政行シェフのアドバイスにより開発された、かつおの刺身やタタキ、赤身肉によく合う調味料です。高知家のうまいもの大賞2023年にて最優秀賞を受賞。主原料の葉にんにくは自社農園にて有機生産し、栄養や風味を損ねないよう非加熱にて製造しています(完全無添加商品)。

2

株式会社G&F

グルメ&ダイニングスタイルショー 2022秋 ビバレッジ部門 大賞 受賞

土佐クラフトソーダ 桜咲く!
「桜スパークリング Premium」

土佐 FBC15期生・桜 Club さんとのコラボ商品。構原町産無農薬八重桜の中でも大きく満開の桜のみを厳選し、当社専用に1つ1つ個包装した桜の花付き。グラスに付属の桜花をシロップごと入れてからソーダを注ぐと桜の花が開く、縁起物炭酸飲料です。グルメ&ダイニングスタイルショー 2022秋の新商品コンテストでは大賞を受賞し、ホテル様や企業様のウェルカムドリンクとして採用していただいている。



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FBC IV 企画運営室

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。

〒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
E-mail : tosa-fbc@kochi-u.ac.jp
HP : <https://tosa-fbc.jp/>



土佐FBC ウェブサイト

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、株式会社四国銀行、株式会社高知銀行

サポートスポンサー | 株式会社エッグメール、井上石灰工業株式会社、株式会社ケンジン、株式会社スウィーツ、赤穂化成株式会社、高知県農業協同組合中央会、株式会社サニーマート、一般財団法人こうち文化福祉振興財団、ディー・ディー・オフィス、株式会社Maltima、株式会社高知大丸、株式会社フジ・リテイリング フジグラン高知