

食で稼げる人になる!



FBC

土佐

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

2024 高知大学土佐FBC広報誌

高知に移住し、土佐FBCを受講した 5人の地域おこし協力隊



土佐FBC16期生 左から／上江教貴さん、藤井夢子さん、浮木大智さん、遠藤みさきさん、吉岡遥菜さん 撮影場所:UKIKI COFFEE STAND

『UKIKI COFFEE STAND』、いの町で中央商店街活性化をミッションとする浮木さんのお店です。コーヒーの香りが漂うこの古民家に、土佐FBCで共に学んだ地域おこし協力隊の5人が集まりました。

Q. なぜ高知県で地域おこし協力隊に？

浮木さん：以前はコーヒーマーカーで勤務していました。妻の実家がある高知県に移住しようと探したのがいの町でした。前職を活かして何ができるかと考え、コーヒーショップをひらくことにしました。

上江さん：前職は東京の飲食店で働いていました。子どもの就学を前に、この環境でいいのか悩んでいたところ、たまたま近所でやっていた移住フェアに妻と子どもが遊びに行き、土佐町の方と知り合ったのがきっかけで高知にきました。移住後は、土佐町の地域おこし協力隊として「さめうら荘」のレストランで勤務し、食と関わってきました。



上江教貴さん

遠藤さん：東京でデザイン系のお仕事をしていました。コロナをきっかけに、1年ほどかけて自分の生き方を考え、住むところを探す旅をしていたところ、ある時から高知の情報がすごく入ってきて、もうこれは一回行ってみたい！と思って高知空港に着いたら、ああここだなと。佐川町の協力隊として『発明ラボ』で働いています。

地域に、本気だ。



旭食品株式会社

藤井さん：東京にある食品卸の会社で働いていました。全国各地のメーカーに出張に行ったり、プライベートでも旅が好きなので、あちこち行ったのですが、まだ高知には行ったことがないと旅行にきました。その時に、観光案内で南国市を勧められ、ちょうど転職も考えていたので移住してきました。今は南国市の協力隊として『ごめんく』で働いています。

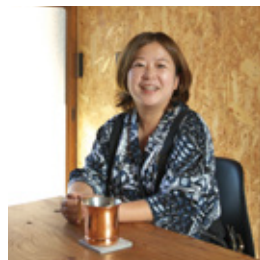


吉岡遥菜さん

吉岡さん：高知との出会いは大学時代です。サークルでよさこい祭りに来て、高知の空気感が心地良く、黒潮町のすなはま美術館に惚れ込み、県外から通い詰めた4年間でした。いつか住みたいとは思っていましたが、県外でアパレル関係の会社に就職しました。その後、体調をくずしたのですが、小さな畑を借りて耕すうちに回復し、これでやっと高知に行ける!と移住してきました。フリーミッションがあった日高村の協力隊として、有機農法に取り組んでいます。

Q. 土佐FBCを受講したきっかけは？また、実際に受講してどうでしたか？

藤井さん：人脈作りができたらと受講を決めました。イベントで上江さんにキッチンカーで出店してもらったり、浮木さんにコーヒーのワークショップをひらいてもらったり。土佐FBCの受講により築けた人脈で、修了してからも付き合いがあります。私個人としては、いずれ日本酒が楽しめるお店をひらきたいです。今ある商品の良さをユーザーに紹介するような形で食に関わっていきたいです。



藤井夢子さん

遠藤さん：佐川町の新しいお土産としてクッキー缶を提案したところ、土佐FBCを紹介されたので受講しました。それまでも趣味でお菓子は作っていましたが、仕事としては食に関する経験が全くあり

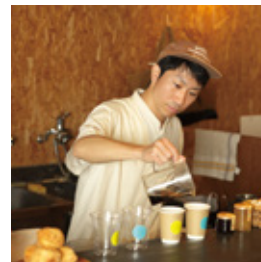
ませんでした。ゼロからのスタートでしたが、それでも土佐FBCの講義は『さっぱりでついていけない…』とはなりません。完璧になったわけではないけど、土佐FBCの受講により、一定の知識が身に付いたと思います。



遠藤みさきさん

佐川町の協力隊として活動する中でツツジ園を受け継いだので、将来的にはそこで暮らしたいというのが目標です。その目標に向け、今は各地のマルシェ等で焼き菓子の販売を始めています。

上江さん：ずっと飲食関係の仕事ですが、自分の知識の再確認がしたくて受講しました。いずれは出張居酒屋がやりたくて、今はイベントにでたり、出張でコース料理を作りに行ったりしています。衛生関係の講義ではこれまでの知識の振り返りができ、今後の事業計画についても自分のターゲットはどのような層なのか等、的を絞って考える事ができるようになったのは、土佐FBCの受講によって得たものです。



浮木大智さん

浮木さん：お店をオープンしてから、マーケティングや衛生面が気になったので受講しました。修了後も講義を思い出したり、講義で得た知識を活かしたりすることもあります。例えば、手洗いしている時に、簡易キットで自身の手や気になる箇所の菌の保有状況を調べた講義での実験を思い出したり。店内の絵の『UKI UKI』のキャッチフレーズも、マーケティングの講義を受けて得たアイデアをヒントに描いてもらったものです。

吉岡さん：日高村で身の丈にあった暮らしをしていくために、有機農法に取り組むこと、村内唯一のスーパーが閉店してしまったので商店を開くこと、そしてオーガニックマーケットの事務局の三つを軸にしたいと思っています。すべてが食にかかわることで、土佐FBCの受講により、多様な方と知り合えて人脈がひろがったのが良かったです。



耕そう、大地と地域の未来。



「優れるな、異なれ」

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FBC13期(BBコース)、14期(Sコース)と3年間、土佐FBCに在籍して、食品を学び続けた高橋達巳さんの寄稿文を紹介します。

土佐FBCに寄せて「優れるな、異なれ」

有限会社高橋豆腐 代表取締役社長 高橋達巳

19歳の私にとって、この言葉は覚悟の象徴だった。高校を卒業して家業の豆腐屋を継ぐ決意をした時、私にはプレッシャーしかなかった。40年以上、父が守り続けた豆腐屋は、古びた店舗と共にその重みを私に押し付けた。父のようにやっていけるのか、不安は尽きなかったが、後戻りはできない。父がよく言っていた「荷物を背負うから力が出るんだ」という言葉を頼りに、私は豆腐作りを学び始めた。

しかし、豆腐作りは思った以上に厳しかった。早朝から夜まで、手を動かし続ける日々。技術は誰かに教えてもらうものではなく、体で覚えるしかない。父や他の熟練者たちは見守ってくれたが、彼らの手法を真似るだけでは時代を乗り越えられないという危機感が募っていた。豆腐業界は衰退の一途を辿り、多くの店が廃業していた。我が家の店も例外ではない。このままでは父の代で築いたものもすべて消え去ってしまう、そんな恐怖が私を追い詰めていた。

その時、「優れるな、異なれ」という言葉が頭をよぎった。同じことをしては沈むだけ。他と違うことをしなければ。どうすれば「異なる」存在になれるのか、答えを求めていた私に、ある日運命の出会いが訪れた。土佐FBCという食品ビジネスの学びの場だ。「食で稼げる人になる」というフレーズが私の心に突き刺さった。これだ、と直感的に感じた。

土佐FBCでの学びは、オンライン授業から始まった。コロナ禍の



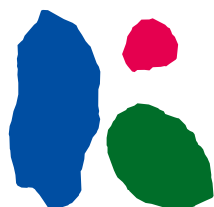
高橋達巳さん

影響で初めは不安もあったが、講師陣の熱意に触れると、私の情熱も一気に燃え上がった。彼らは単なる教科書通りの授業をするのではなく、リアルなビジネスの現場から得た知識や経験を惜しみなく教えてくれた。これまでの常識にとらわれず、新しいアイデアを次々と提案してくるその姿勢に、私は深く感銘を受けた。

実際に土佐FBCでの授業が進むにつれて、私の視野はどんどん広がった。単なる豆腐作りだけでなく、食品ビジネス全体を俯瞰する力がついていった。そして、転機が訪れた。先生から新商品の開発に挑戦してみないかと言われたのだ。その時アドバイスを頂いたのが、「美容効果のある豆腐」というアイデアだった。美容市場が成長していることを感じていた私は、豆腐という伝統的な食品に美肌効果をプラスすれば、まったく新しい市場にアプローチできると考えた。

こうして生まれたプロジェクトが、機能性表示食品「ぷるんぷるん豆腐」だった。日本初の美肌効果を持つ豆腐を作るという挑戦は、大きな反響を呼んだが、実現への道のりは平坦ではなかった。特に、豆腐に美肌成分として注目されたコラーゲンを配合するという課題は難題だった。コラーゲンには独特の匂いがあり、それが豆腐の風味を損なってしまう。しかし、土佐FBCで学んだ食品科学の知識と、先生たちのアドバイスを総動員し、何度も試作を繰り返した。

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

ある日、ついに試作品が完成した。試食した瞬間、これまでにない「ぶるんぶるん」とした食感が広がり、まるで肌が潤いを取り戻すような感覚が口の中に広がった。この瞬間、私はこれが「異なる」商品の証だと確信した。家族や従業員とこの感動を分かち合い、私たちは「ぶるんぶるん豆腐」を正式に世に送り出すことを決めた。

この成功は私に自信を与えたが、それでも満足することなく、次の挑戦に進んだ。それが、高知県の生姜農家とのコラボレーションによる「高知の生姜とうふ」の開発だ。高知の生姜は香りが豊かで評判が高いが、それを豆腐と融合させるのは簡単ではなかった。生姜の刺激と豆腐の滑らかさを両立させるために、何度も試作を重ねた。夜遅くまで従業員と議論を交わし、試行錯誤を繰り返す日々が続いた。ようやく完成した生姜豆腐は、生姜の爽やかな香りと豆腐のまろやかさが絶妙にマッチし、これまでにない独自性を持った商品となった。地元では瞬く間に話題となり、「高知家のうまいもの大賞」で最優秀賞を受賞するという栄誉を手にすることができた。

しかし、私の挑戦はここで終わらなかった。次に取り組んだのは、6次産業化の授業で得たインスピレーションをもとに、出来立ての豆腐をその場で楽しめる飲食店のオープンだった。「おとうふ肉吸い たかはし」と名付けたこの店では、豆腐と高知県では珍しい「肉吸い」を提供することにした。オープン当初から予想以上の反響があり、地元メディアに取り上げられると、店には連日行列ができるほどの大盛況となった。出来立ての豆腐を提供するという新しい食体験が、消費者の心をつかんだのだ。

「おとうふ肉吸い たかはし」は、単なる豆腐屋を超え、地域全体と連携して新しい価値を生み出す場となった。私はただ豆腐

を作るだけでなく、豆腐を通じて地域の魅力を引き出し、訪れる人々に笑顔と驚きを提供したいと考えていた。そして、この信念こそが、私が土佐FBCで学び得た最大の財産だった。

「優れるな、異なれ」という言葉は、私の心に深く根付いた信条だ。土佐FBCでの学びが、私を新しい道へと導き、自信を持って挑戦し続ける力を与えてくれた。これからも私は、豆腐という枠を超え、新しい価値を創造し続けるだろう。そして、「食で稼げる人になる」という目標を胸に、未来に向かって突き進む覚悟だ。自分自身がその証となる日を信じて。



機能性表示食品「ぶるんぶるん豆腐」



「高知の生姜とうふ」



おとうふ肉吸い たかはしの「肉吸い」





I
KOCHI
KENJIN 50TH
ANNIVERSARY

**高知を
元気にする。**

人材確保のプロフェッショナル集団

(株)ケンジンはおかげさまで設立50周年をむかえました。

KENJIN 〒780-0945
高知市本宮町 105-18 ソフト団地内

株式会社ケンジン TEL 088-850-0566



Just
Like
Family!

四国銀行

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、16年間で延べ757名(学外教室含む)を輩出しました。



令和6年度開講式（オンライン形式で実施）



令和6年度は

- 本科コース24名
 - 入門コース23名
 - 部分受講コース3名
 - イノベーション創出基礎コース5名
- 計55名が現在、受講しています。

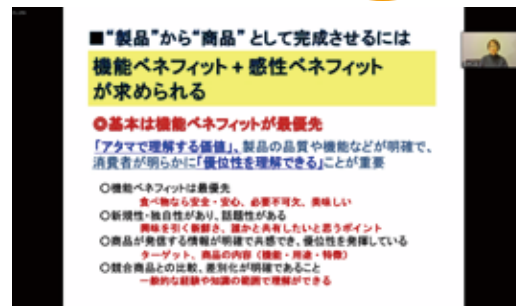
土佐FBC-本科コースのプログラム

資格が取得
できます！



Course Program

本科コースでは、座学「食品学」「品質管理」「マーケティング」「食品ビジネス」の合計96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。



オンライン授業の様子

食Pro. 資格取得者



6人



25人



33人

土佐FBCからの食Pro. 資格取得者は
これまで累計65人（申請者全員合格）で、
中にはレベル4の取得者も誕生しています。



土佐FBCIV受講の流れ

Flow of Courses

3月中旬～4月下旬

受講生募集

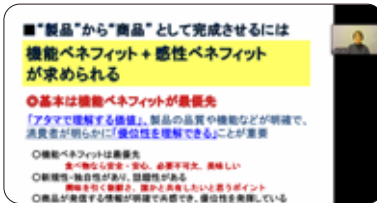
7月上旬

開講式

実践力を身につける。

【1年プログラム】

マーケティング
食品ビジネス



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。

食品学
品質管理



食品に関する生産・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。

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)

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)

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.)」



イノベーション創出基礎コース

- 化学基礎実験、食品機能
- 食品分析、品質管理
- 食品加工、情報検索

学術指導(随時募集)

【受入可能内容例】

- 高知大学大学院進学の指導
- 実験技術、成分分析、文献調査
- 市場調査、商品開発、その他

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! ・土佐FBC倶楽部

専任教員のサポート体制も充実。
共同研究への発展も。

・各種相談窓口
・共同研究支援

修了後も
つながりを
大切に

笑顔の食卓づくり

株式会社エッグメール

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

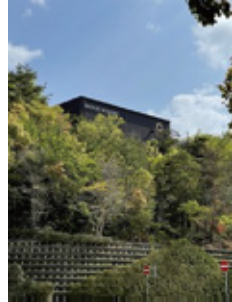
Results of the Previous Year

1

井上ワイナリー株式会社

高知県地場産業賞

「山北みかんワイン」



冷涼なワイン産地ではリンゴを使ってシードルを醸造するように、ぶどう畑の隣にあるミカンでお酒が醸造できないか？からの着想で製品化しました。

類似品やベンチマークにする商品が少ないため、初年度から製品設計に関しては製造毎に仕様を変化させています。香りが良く、美味しいみかんジュースは濁度が高く透明ではありません、みかんワインでは沈殿しない濁りを残し、滓と果汁が分離しない濁度を指して土佐FBCの先生方に相談し設計をすすめました。

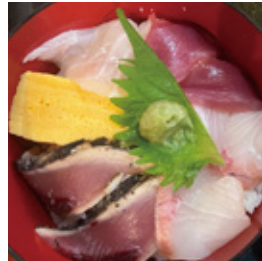
美味しい果実酒は、美味しい果物が無くては醸造できませんし、山北みかんのよう地域から愛される商品に育てられるようこれからも磨き上げをしていきたいと思っています(13期生・梶原英正さん)。

ビンビン!海鮮メシ。

地元の魚を気軽に美味しく食べて、健康な食生活を!

須崎の新鮮な魚を高知の町で気軽に食べてもらいたいという想いで、2021年8月にはりまや町の居酒屋さんを間借りして試験的にオープンしました。

2022年4月から帯屋町に移って現在も試行錯誤を重ねながらの営業ですが、看板商品となる地元の新鮮な魚が売りの海鮮丼と鯛の旨味たっぷりのお頭入りアラ汁は、周辺のサラリーマンや県外からの観光客の方にご好評を頂いております(11期生・浦岡之裕さん)。



2

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FBC IV 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
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、高知県農業協同組合中央会、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 | 株式会社フジ・リテイリング フジグラン高知、株式会社ケンジン、井上石灰工業株式会社、幡多信用金庫、株式会社エッグメール、株式会社高知大丸、メディカル調剤株式会社、株式会社スウィーツ、株式会社サニーマート、株式会社アイ・エム・シーライフステージ、赤穂化成株式会社