

食で稼げる人になる！



FBC

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

2025 高知大学土佐FBC広報誌

支えるために学ぶ人たち

これまで、生産者・加工者・地域おこし協力隊など、
＜食をつくる人たち＞にお話を聞いてきましたが、
今回は＜食で稼げる人を支える方々＞にお話をうかがいました。

Q. 皆さんの自己紹介と受講のきっかけを教えてください。

島原熊喜男さん:平成17年に高知銀行に入行し、ずっと銀行勤めです。受講時は高知銀行のグループ会社である地域商社こうちに出向していました。土佐FBC教員の方からの紹介と、土佐FBCの修了生でもある先輩に勧められ、様々な業種の人と出会い、視野が広がったらいなと受講しました。



島原熊喜男さん

山本真也さん:高知市農業協同組合(JA高知市)に勤務しています。入組してから金融業務が主で、10年ほど前からは融資にも携わっています。融資の話をするにあたっては、農家さんとの接点が多く、コロナ禍で出荷単価が落ちた、どうしようと言って困っておられる方がたくさんいました。作物の品質向上や出荷量の増産については組合の中での担当部署にお任せしているのですが、融資の担当として何ができるかと考えた時に、自分に知識が足りないと実感した時期がありました。ちょうどその時に、同期の澤田さん(JA高知市管内で花卉を栽培しており、バニラ栽培に挑戦するにあたり土佐FBCを受講)に土佐FBCを教えてください、一緒に受講しました。

西川千与さん:学校法人龍馬学園 龍馬情報ビジネス&フード

専門学校の調理師学科、調理経営学科という、調理師を目指す学生が入る学科で、教員7年目です。それ以前は調理師として勤めていました。学校では、「この食材で商品開発して下さい」というような依頼を学生向けに結構いただくのですが、生産者さんの思いを汲むことや、どのような所から攻めて行ったらいいのかについての知識が無かったので、学生さんと一緒になって作るには自分にも知識が必要だと思って受講しました。

Q. 講義の中で印象に残っている事は何ですか？

山本さん:特別講義&交流会の商品ブラッシュアップの回でミタニホールディングス株式会社の三谷さんが持ちこまれた『土佐かつお乳酸菌マヨ』(高知家のうまいもの大賞2026優秀賞(調味料部門)を受賞)の開発段階から完成、販売そして受賞するまでを近くで見れたのはすごく思い出深いです。



商品ブラッシュアップの様子(三谷さん発表)



土佐かつお乳酸菌マヨ

西川さん:講義の中で発表されていた澤田さんのバニラのお話が興味深かったです。バニラを使う事もあるんですが、国内でバニラを作っている方がいることも知らなかったし、受講中にキュアリングが進んで、商品になってというのを実際に見れたのはとても刺

.COM BANK
高知信用金庫



山本真也さん

激になりました。

山本さん:澤田さんの
パニラは受講した年に
初めて商品化に至った
のですが、僕らとしても
現時点では販路のアド
バイスはなかなかでき
ないし、土佐FBCを受
講していなかったら「さ

でどうやって売ろう」となっていたかもしれません。でも土佐FBCの受
講をきっかけにいろんな人と知り合えて、販売にも繋げることができた
のはとてもよかったと思います。

島原さん:マーケティングの講
義の中で聞いた、直販所に野
菜を出荷する際、出荷の時間
を敢えてずらす事で適正価格
を維持して販売するという話が
印象的でした。飲食店の人が
野菜を購入して調理して提供



澤田さん(左から3人目)
土佐FBC修了式で教員と共に

する、それを食べるお客さんの事まで野菜の生産者が考えて出荷して
いる。それは、その人だからできる事なのか、僕らでも毎日意識してい
たらできるようになるのか。今は試行錯誤中ですが、お会いしてお話を
聞いてみたいくらいに感銘を受けました。現場にだけ答えがあるんだ
なと実感しました。

Q. お仕事に活かした点はありますか？

西川さん:島原さんからの紹介で、ある企業様から学生たちに、
野菜を使った商品開発を頼まれまして、商品の開発からプレゼ
ンするところまで授業で取り組みました。今までは、「学生が試
行錯誤して美味しい物ができたので作ってください」だったの
が、土佐FBCを受講したことで「どのようなターゲットの人に売
りたいのか、売り場は、量は、シチュエーションは、どんな付加価
値があって、訴求ポイントはどこか」というところまで考えて提案
できたのがすご

くよかったです。
プレゼン資料は
私が作ったので
すが、写真やイ
ラストを入れる
など、土佐FBC
の講義でやった
ことが活かさま
した。試食を食
べやすく作った
り、出す順番も



西川千与さん

味が濃かったりインパクトの強いものからいくと後が薄れるか
ら、こっちからいきましようという助言も学生にすることができま
した。学生たちには、将来自分がプレゼンする時に思い出してく
れたらいいなと思います。

島原さん:銀行員として融資の話をする時の姿勢がかわってき
ました。何よりも現場が大事だということを実感しています。それ



耕そう、大地と地域のみらい。



四国銀行

までも現場を見に行っていたのですが、土佐FBCの受講を経て見るポイントが変わりました。経営者さんに質問をする際も、「聞いて欲しいと思っているだろうな」ということを聞けるようになってきたので、強みを語ってくれますし、「実は…」と弱みも語ってくれるようになったので、「ではここを優先しましょう」と提案したり。初めの入り口で的はずれにようになってきたので、自分自身の幅も広がっているのかなと思っています。

山本さん:土佐FBCの受講をきっかけに「加工品をやりたいな」という思いもでてきて、職員の中で仲間を見つけて同好会を作り、月

Q. 今後の目標は？

西川さん:今は、自分でお店をだしたり商品をつくったりというよりは、学校で人材を育てたいです。学生と一緒に考えた商品をどこかの企業さんに作ってもらって売るといったようなことが、毎年できればと思っています。学生たちはどこかの飲食店に就職していくんですけど、そこで商品開発したりするかもしれない。みんなに活躍してほしい。そして、県外に就職した子たちにも将来的には高知に帰ってきて、高知の飲食業界を盛り上げてほしいなど。



1回くらいで勉強会をしたりしています。今後は既存の加工品をどのようにしたらより売れるのか、組合のイベントでチャレンジする予定です。せっかく勉強したのでやってみて、どこかに出していないと。農家さんにも「農協の人たちが何かしている。あの人たちに話を聞いてみようか」と思っていたところに繋がっているかなと思っています。

山本さん:僕は高知の農作物の魅力を伝えたいというのが大前提としてあります。農協に勤めているし、実家が農家なのもあるのですが、農家さんの所得が上がるためには今ある農産物をどのようにしたらよいのだろう、と考えて動きたいなと思っています。例えば売り方も、先の話に出たように時間を変えるなどを考えて、加工品だけでなく農産品でも農家さんたちに繋げていけるような活動をしていきたい。自分たちのレベルを上げつつ、それを周りに還元できるような活動をしながら、しっかりと農家さんに貢献していきたいです。

地元と ともに



島原さん:一回やってみる、世に出してみるというところを、金融の者として支えていけたらと思っています。今は高知銀行に戻って徳島県の支店にいます。徳島もいいものがたくさんありますが、食に関わる方の抱えている課題は同じです。横の輪を広げていけばもっといい物ができるんじゃないかと思っています。移動距離がイノベーションを産むと思うので、まずは徳島の人にも土佐FBCを勧めてみて、ゆくゆくはオールジャパンでコラボしていけたらという野望を持っています。

あしたを元気に! ビビッドバンク



高知銀行

土佐FBC修了生企業紹介

有限会社丸共味噌醤油醸造場



高知の素材を大切に醸す

漁師町須崎で大正時代に創業した醸造蔵です。刺身醤油をはじめとした醤油関連、四万十大豆や高知県産米を使用した味噌を中心にしながら、新商品開発のために土佐FBCを受講しました。現在では宗田節でだしをとった濃縮つゆや、四万十ポークの味噌漬けなどの製造もしています。今後は、学んだ知見などを活かしながら、腸活に役立つ発酵食品をテーマに暮らしを応援する商品開発を進めていく予定です。

(16期生・竹中栄嗣さん)



はりまや橋でまもなく100年、寿司と土佐伝統料理の老舗

昭和3年に創業し、まもなく100年を迎える地元に根ざした老舗の寿司屋です。はりまや橋から徒歩約3分の場所にあり、姿寿司や箱寿司・蒸し寿司など、土佐の伝統に根ざした代表的な料理をご堪能いただけます。ランチや会食、友人・同僚との飲み会、家族・子どもとのちょっと贅沢なお食事など幅広いシーンでご利用いただけます。1階にはカウンター席・2階は掘りごたつ席をご用意しております。また仕出し部門では冠婚葬祭様々な場面でご利用いただける血鉢料理や各種弁当も承っております。

(15期生・中村久美代さん)



株式会社 すし柳



香稜苑



100年の歴史の鉄釜で丹念に仕上げた手炒り鉄釜茶

香稜苑では、昔ながらの薪を使い鉄釜でお茶を炒る製法で一風変わった様々なお茶を作っています。この製法は高知県大川村で昔から行われてきた製法で、100年以上使われてきた伝統の鉄釜を使い職人が手作業で手間暇かけ丹念に作り上げています。ハブ茶、きし豆茶、びわ茶、山茶、桑茶、どくだみ茶、玉緑茶、干し芋などの商品が、店舗やオンラインショップでお求めいただけます。

(8期生Cコース/9期生Aコース/13-14期生Sコース・土田美穂さん)



地域に、本気だ。



旭食品株式会社

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、17年間で延べ810名（学外教室含む）を輩出しました。



令和7年度開講式（オンライン形式で実施）



令和7年度は

- 本科コース 24名
 - 入門コース 11名
 - 部分受講コース 3名
 - イノベーション創出基礎コース 3名
- 計41名が現在、受講しています。

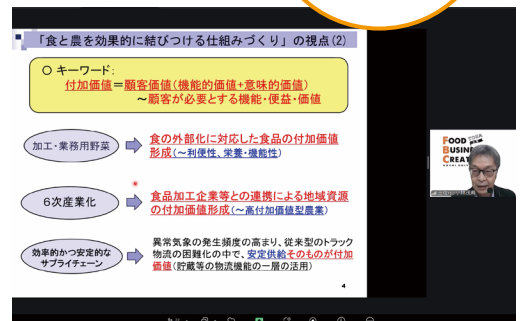
土佐FBC-本科コースのプログラム

Course Program

本科コースでは、座学「食品人材育成」「マーケティング」「食品学」「品質管理」「食品ビジネス」の計 97.5 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。

資格が取得
できます！

食PRO.
LEVEL 3



オンライン授業の様子

食Pro. 資格取得者

食PRO.
LEVEL 1

6人

食PRO.
LEVEL 2

25人

食PRO.
LEVEL 3

37人

土佐FBCからの食Pro. 資格取得者は
これまで累計69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。

we'll
WITH INOUE

共に創り、共に感じ、共にミライへ
INOUE
井上石灰工業株式会社



土佐FBCIV受講の流れ

Flow of Courses



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

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



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。
- ・各種相談窓口
- ・共同研究支援
- ・共同研究への発展も。

修了後もつながりを大切に

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

1

株式会社スウィーツ

令和6年度高知県地場産業奨励賞

完全天日塩を中核とした
産業振興を目指す協働プロジェクト



世界でも評価の高い『田野町の天日塩づくり』を活かし、「株式会社スウィーツ」と「田野町」、「田野屋塩二郎」は三者協定を締結しました。それぞれのノウハウ等を活用し、地域産業の振興（関連商品の開発、販売、雇用、商標管理など）を図っています。地域の自治体と関連事業者が協働して地域産品を産業化していくことは、地方の活性化、産業創成のモデルとなります。室戸市の「西山金時芋」、香美市の「雪ヶ峰牧場」、土佐清水市の「足摺黄金糖」など、各地域と連携してさらにモデルを増やしていきたいと思っています。

（9期生・春田聖史さん）

井上ワイナリー株式会社

第18回フェミニリーズ世界ワインコンクール2024

赤ワイン部門・金賞 | 梶原マスカット・ベリーA

白ワイン部門・金賞 | 山北アルバリーニョ

高知県内で栽培したブドウを使って醸造した100%県産の赤・白ワインが海外の審査員によって評価されたことに、温暖で雨の多い高知でのワイン造りに手ごたえを感じています。受賞ワインは品種の選定から定植、収穫、醸造して販売を開始するまでに5年ほどかかっています。日本が世界の銘醸地として、また日本の中でも優れたワインの産地として認知されるよう、より一層頑張りたいと思います。ワインは、自社ホームページ、とさのさとアグリコレットはじめ県下の酒類取扱店、高知県アンテナショップ（まるごと高知、とさのさと）で販売しています。

（13期生・梶原英正さん）



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FBC 検索

f 土佐フードビジネスクリエーター



スポンサー

Sponsor

ビジネススポンサー | 高知信用金庫、株式会社四国銀行、高知県農業協同組合中央会、株式会社高知銀行、旭食品株式会社

サポートスポンサー | 株式会社小谷穀粉、株式会社アイ・エム・シーライフステージ、株式会社カネエイ、株式会社スウィーツ、株式会社フジ フジグラン高知、幡多信用金庫、井上石灰工業株式会社、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、株式会社サニーマート