

FOOD ^{TOSA} BUSINESS CREATOR

KOCHI UNIVERSITY
2026

食で稼げる人になる！



17期生(令和6年度)本科コース
花桃 堀内みずささん



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。

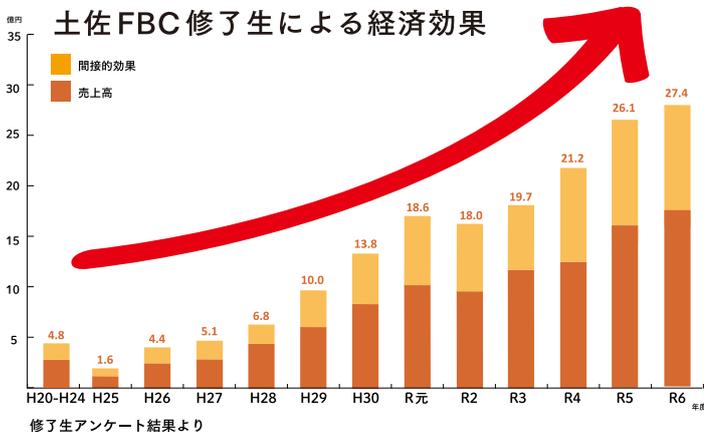
高知県の食材・食品産業には希望がある！

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。

高知県は食材の宝庫！ 食品加工産業の可能性は無限大！



18年間で848名の人材を輩出、経済波及効果は177億円規模！



土佐FBCは平成20年度からスタートし、18年間で延べ848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6年度までの累計で109億円を超え、その経済波及効果を加えると177億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



土佐まるとビジネスアカデミー
(土佐MBA) 専門コース

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FBCⅣー 本科コース

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。
5つの科目群「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」(91.5時間)を1年間で履修します。
本科コースは、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FBCⅣー 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。
5つの科目群から指定された9講義(25.5時間)を1年間で履修します。

3 土佐FBCⅣー 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。
5つの科目群「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」の中から「食品人材育成(必修)」と、その他好きな科目群を選択し(複数可)、1年間で履修します。

講義内容・時間(全てオンラインで実施)

科目群	科目名	本科	入門	部分受講
食品人材育成	フードビジネスクリエート概論	1.5	1.5	1.5(必修)
マーケティング	マーケティング概論	3.0	3.0	24.0
	商品開発・プロモーション	18.0	3.0	
	事業計画	3.0	-	
食品学	食品学	9.0	-	21.0
	食品加工学	6.0	3.0	
	食品機能学	6.0	3.0	
品質管理	食品衛生学	12.0	3.0	24.0
	食品分析学	6.0	-	
	食品表示	6.0	3.0	
食品ビジネス	農業ビジネス・6次産業化論	9.0	3.0	21.0
	経営戦略	9.0	3.0	
	食プロ対策	3.0	-	
	時間数 計	91.5	25.5	

*修了要件:本科・部分受講コースは2/3の出席、レポートで60点以上の評価 入門コースはレポートで60点以上の評価

Online Learning
全ての講義が
オンラインで実施、
どこからでも
受講できます!



4 土佐FBCⅣー イノベーション 創出基礎コース

食品の分析、機能評価、加工等に関する基礎技術を有し、イノベーションに取り組むことができる食品産業従事者を養成します。

「フードビジネスクリエート概論」「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」の合計26.5時間を1年間で履修し、事業戦略に役立てます。

講義内容・時間(「食品人材育成」以外、全て対面で実施)

科目名	講義・実習内容	時間数
フードビジネスクリエート概論	フードビジネスクリエートの意義を理解する	1.5
化学基礎実験	イノベーションの定義と実践方法を知る	5.0
	化学用語、実験器具の使用法を知る	
食品機能	食品の抗酸化能及び酵素阻害能を知る	5.0
	食品の健康維持作用測定方法を知る	
食品分析	食品中の有効成分測定方法を知る	5.0
	食品中の有効成分の構造決定方法を知る	
品質管理	微生物試験、賞味期限を設定する	5.0
食品加工・情報検索	有効成分の抽出・濃縮方法、粉末化・製剤技術を知る	5.0
	必要な情報をデータベースより検索する	
	事業計画・研究課題について立案する	
時間数 計		26.5

*修了要件:全ての講義・実習に出席(補講含む)、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

7月スタート、目的に応じて4つのコースを設けています。

土佐FBCでは受講生の目標・目的に応じて4つのコースを設けています。
食品産業を担っていく人材を目指して、本プログラムを受講してみませんか？

願書受付期間 令和8年3月14日(土)～4月17日(金)

- 実施方法 ①②③は全ての授業をオンラインで実施、
④は一部の座学を除き物部キャンパスにて対面で実施します。
- 受講時間 ①②③は平日の月曜日および木曜日18:00～21:00(一部、平日13:00～14:30)
④は水曜日の10:00～16:00(月1回、途中1時間程度の休憩時間あり)
- 資格取得 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
※資格取得申請料は受講者負担となります。(本科コースのみ)



コース名	コースの概要	受講時間	講習料
① 本科コース	5つの科目群「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」を総合的に学ぶ	91.5時間	15万円
② 入門コース	5つの科目群から指定された9講義を学ぶ	25.5時間	5万円
③ 部分受講コース	「食品人材育成」と好きな科目群を選択して学ぶ	22.5～25.5時間	5万円
④ イノベーション創出基礎コース	「フードビジネススクリエート概論」のみオンライン、「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」は実習形式で学ぶ	26.5時間	5万円

*講習料の給付・助成など、補助制度もあります。

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

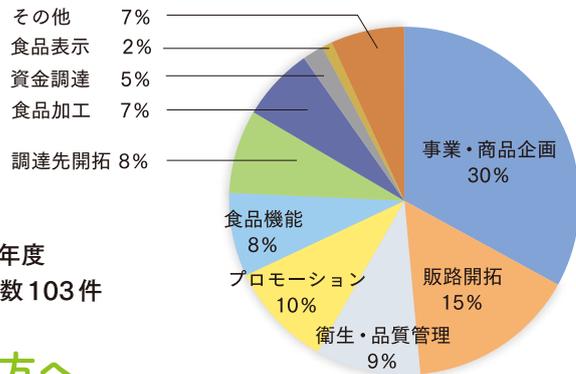
受講生、修了生同士の勉強と交流の機会を定期的に設けています。



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活かして、修了生の相談を随時受け付けております。令和7年度の相談対応実績は103件で、事業・商品企画の相談が多くなっています。



令和7年度
相談件数 103件

もっと学びたい方へ

学術指導コース

企業等の事業計画や研究計画に基づいた自立的な研究開発を指導するコースです。定まった受講期間はなく、随時募集します。
詳しくは土佐FBCまでお問い合わせください。

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。

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

日本初！“睡眠の質を高めるメロン”で機能性表示食品の届出 「やすらぐマスクメロン for Sleep」

機能性表示食品届出



くだもの山長
山本博志さん (写真右から2番目)
(令和3年度Sコース修了生)

アミノ酸の1種である GABA を機能性関与成分とした高知県産生鮮食品2品『やすらぐマスクメロン for Relax』『やすらぐマスクメロン for Sleep』の機能性表示食品届出を完了させました。その中でも『やすらぐマスクメロン for Sleep』は GABA 含有量が非常に高く、日本初の「睡眠の質を高める」機能性表示食品届出メロンとなりました。

高知発クラフトジン「マキノジン」の開発

2

クラップス

塩田貴志さん

(令和3年度Sコース修了生)

商品名の「マキノジン」は、佐川町出身の世界的植物学者、牧野富太郎博士にちなんで命名したものです。牧野博士が妻の名前から命名したスエコザサをキーボタニカルに、南国にしがわ農園(土佐FBC修了生)のグアバ、ブシュカンやショウガ、ハーブなど全12種類の原料を地元の焼酎に漬け込んで蒸留し完成させました。



コラボ商品

3

販売活動支援

高知大学土佐FBC「サンデー」マルシェ」



土佐FBC
修了生の皆さん

土佐FBCでは受講生・修了生へのテストマーケティングの場を提供するために、修了生企業である「ウェルカムホテル高知」及び「レストラン」の協力を得て、毎週日曜日にウェルカムホテル高知の玄関前でマルシェを開催しています(毎回、2〜3事業者が出店)。受講生・修了生であれば、日程調整した上でどなたでも参加できます。

土佐FBCを受講してみませんか？

Let's Study with US !

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？
土佐FBCでは、右記の講義で体験受講を受け入れています。
※1人1講義のみ。参加費無料。事前のお申し込みをお願いします。

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FBC IV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8年度の予定

科目名	講師	開催日
マーケティング概論	松田 高政	7月6日(月)
食品機能学	宮村 充彦	8月31日(月)
食品学	富 裕孝	9月7日(月)
食品分析学	韓 力	10月15日(木)
農業ビジネス・6次産業化論	小林 茂典	11月19日(木)
事業計画	松田 高政	12月10日(木)

※開催日は予定であり、後日変更となる可能性があります。
最新の情報は、土佐FBCホームページ、または土佐FBC企画運営室にお問合せの上、ご確認ください。

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おります！

土佐FBC IV企画運営室教員



教員一同、全力でサポートします！

小林 茂典
Shigenori Kobayashi

●
専門分野・担当

食品流通/農産物一次加工



素材開発を一緒にやりますか？

富 裕孝
Hironori Tomi

●
専門分野・担当

食品機能/品質管理



天然物化学を楽しくお伝えします！

宮村 充彦
Mitsuhiro Miyamura

●
専門分野・担当

天然物化学/臨床研究



食プロ資格取得は私にお任せください！

松田 高政
Takamasa Matsuda

●
専門分野・担当

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

tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

https://tosa-fbc.jp/



土佐FBCウェブサイト

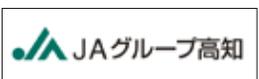
土佐FBC 検索

f 土佐フードビジネスクリエーター



令和7年度土佐FBC協賛企業

ビジネススポンサー(特別協賛)



サポートスポンサー(一般協賛)

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

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。