高知大学
Kochi University

食で稼げる人になる！

土佐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

2026 高知大学土佐FBC広報誌



土佐FBC18期生　左から：橋本雅史さん、横畠康人さん

土佐FBCとは?

土佐FBCとは何ですか?



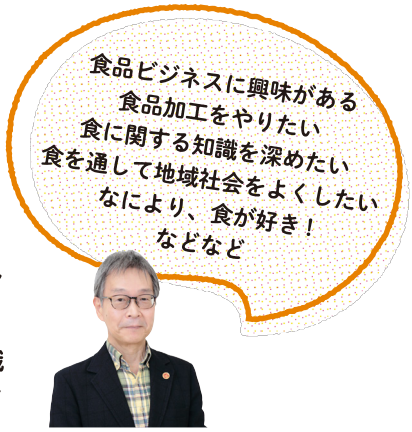
高知大学土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業(土佐 FBC)は、高知県の産学官が連携し、平成 20 年度から実施している社会人向けの食品産業中核人材育成プログラムです。これまでの 18 年間で延べ 848 名の修了生を輩出しています。

受講するには条件がありますか?



学歴、職歴、年齢、不問です !!

試験もありません。必要なのは食に対する熱い想いです。
オンライン面談で、志望動機や土佐 FBC 側が提供できる学びのコンテンツ等の情報交換やすり合わせを踏まえて受講していただきます。
受講生は、農業、食品産業、地域おこし協力隊を含む自治体職員、JA 職員、金融機関職員の方など、食に関する多様な職種の方が受講されています。



土佐FBC Ⅳ企画運営室教員
小林 茂典
専門分野・担当／食品流通、農産物一次加工

講義はどのように行われますか?



座学は夜間のオンライン授業。無理なく学べます。

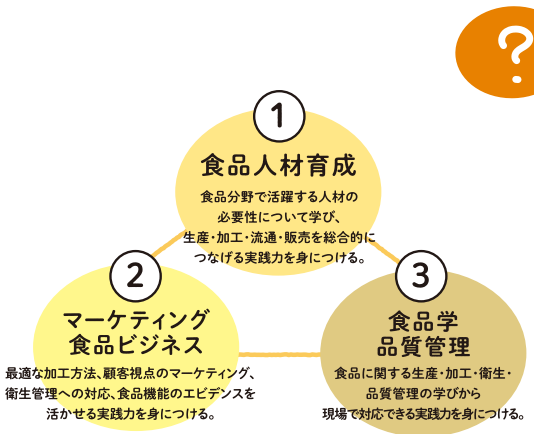
本科コース・入門コース・部分受講コース

夜間にオンラインで行う座学の講義なので、社会人や遠隔地の方も無理なく受講できます。
講義は、月・木の原則 18:00 ～ 21:00 なので、昼間は学校、お仕事があっても大丈夫。オンライン方式なのでご自宅から受講できます。



イノベーション創出基礎コース

実験・実習中心の対面で行う授業です。
月に 1 回、10:00 ～ 16:00 に高知大学物部キャンパスで行います。



座学	実習
本科コース 入門コース 部分受講コース	イノベーション創出基礎コース

※一部、座学の講義もあります。

ご自身の関心や身につけたい内容に応じてコースを選択できます。

高知銀行

修了要件を教えてください。



本科コース・部分受講コースでは講義時間の 2/3 以上の出席とレポート提出で 60 点以上であること、入門コースではレポート提出で 60 点以上であることが修了要件となります。

出席できなかった講義や復習のため、録画動画を修了日の前日まで何度でも見られます（当該年度のみ）



土佐 FBC Ⅳ企画運営室教員
富 裕孝
専門分野・担当／食品機能、品質管理

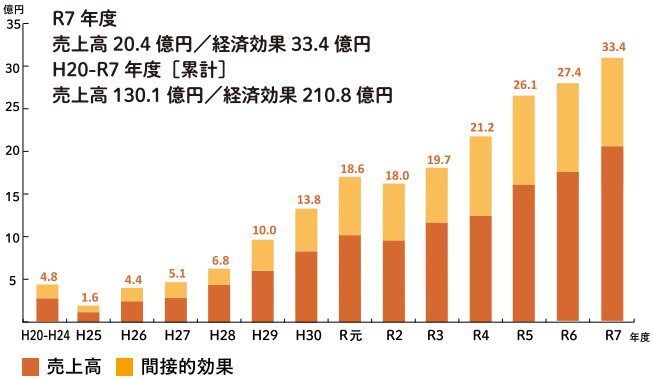
修了生のメリットは何ですか？

皆さまをずっと応援いたします！



「土佐 FBC 倶楽部」の会員として、多くの仲間と交流やコラボレーションすることができ、ネットワークが大きくひろがります。
さまざまな相談対応をはじめ、土佐 FBC が継続的にサポートします。

累計売上高は約 130 億円、原料使用等の間接効果を含めた経済効果は約 211 億円！



土佐 FBC の受講を契機とした商品の売上高
（平成 20 年度～令和 7 年度）修了生アンケート結果より

修了後もつながりを大切に
修了生皆さまの活動が、
高知の経済に
大きく貢献しています！



土佐 FBC Ⅳ企画運営室教員
松田 高政
専門分野・担当／マーケティング、事業計画

4 年生大学を
卒業していなくても、
土佐 FBC 修了生は、
一定の条件のもとで、
高知大学大学院進学に向けた
資格が取得可能！

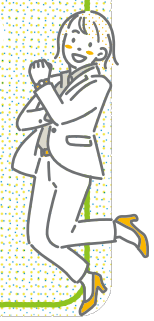


その先に社会人大学院への進学も !!

食品ビジネスのプロ人材の育成

土佐 FBC 修了生等の社会人進学にも対応

令和 9 年度 高知大学大学院修士課程に新設
フードビジネスコース



.COM BANK
高知信用金庫

18期生インタビュー

発想の転換でさらなる飛躍を

グリーンあふれるおしゃれな空間で、お話を伺ったのは同い年の令和７年度修了生。
株式会社YOKOBATAKE-iceの横畠康人さんと、手づくりチーズケーキ工房 ちーず屋の橋本雅史さんです。

Q. 受講のきっかけを教えてください。

横畠さん：4年前に佐川町の道の駅の店舗がオープンして、生産量を増やしたものの、繁忙時に品切れを起こしていたので工場や設備の刷新を考えました。県の補助金を申請したのですが、何度か落ちてしまい、まずは法人化しました。家業に携わって30年ですが、それまでは祖父と父の経験をもとにした家の中でのマニュアルだったので、しっかりしたものを作らなければと考え、町役場の後押しもあり、きちんと勉強しようと受講しました。

橋本さん：退職して本格的にかかわろうとした時に商工会議所から紹介されたのですが、やる気になった時にはその年の募集が終わっていて。その後、土佐FBCの先生にも誘ってもらったこともあり、一年越しに受講を決めました。もともとは全然違う職種でしたし、妻は作る専門家なので、経理面など製造以外のところで支えることにしたのですが、それでも食に関する知識は必要だと思って受講しました。



橋本雅史さん
（手づくりチーズケーキ工房ちーず屋）

Q. 講義の中で印象に残っていることは何ですか？



横畠康人さん
（株式会社YOKOBATAKE-ice）

横畠さん：始めのころは化学式がでてきて難しいし、法人化に伴う事務作業もあって、開講時期は時間のやりくりが大変でした。結果的には本科コースで頑張ってよかったと思っています。

橋本さん：人生でこんなに勉強したのは初めてでした。講義を受けてすぐには理解できなくても、資料や講義の録画を振り返って見ることができるので、だんだんわかってきました。

横畠さん：レポートも初めは何から手を付ければいいのかわからないような状態だったのが、講義が進んでいくうちに慣れてきて、徐々に書けるようになりました。食品学とか難しくて。自分がやっているのが営業に近いので、マーケティングはとっつきやすかったです。有名な商品の開発にかかわった講師が多く、どのような思いで開発したのか聞けたのが良かったです。

橋本さん：『結論が出るためには根拠がある』ことが面白かったです。例えば、食中毒についての講義もあったのですが、もともと知っていたのは一部だけで、いままでは、どこかで食中毒があっ

Just Like Family!
四国銀行



たら、「あ〜またそんなことして。」で終わっていたのが、「習ったあれや！」と講義の時の資料を見返したり。とらえ方がずいぶん変わりました。

横畠さん：実験体験会や特別講義＆交流会が楽しかったです。いつもはパソコン画面越しの同期生や先生が、あの人や！本物や！！と有名人に会えたような感覚で（笑）。実際会うといろんな話もできるし。前半は仕事が忙しくて交流会に参加できなかったのが残念でした。

橋本さん：高知県工業技術センターの見学も楽しかったです。いろいろな冷凍技術を使って同じものを冷凍して見せてもらえたんですが、方法によって解凍時の品質に差が出ることもわかりました。うちでも最近冷凍に力を入れており、参考になりました。



横畠さんが運営する
YOKOBATAKE-iceが開発した
アイス商品の数々

Q. 受講して良かったことや、今後の展望は？

横畠さん：同期生とのつながりができたことがよかったです。農作業を手伝いに行こうと誘われたり仲良くやっています。今後も半年に一回くらいオンラインで話したり、飲み会をしたいなとも思っています。県外の商談会で、県外の同期生に会ったこともあります。個人事業主だと自分のところで完結しがちだし、同業者だと企業秘密だったりで込み入った話はしづらいこともありますが、他業者だといろいろ話ができて新鮮でした。



ちーず屋のチーズケーキ
冷凍保存で品質が安定する様
試行錯誤を繰り返しました

橋本さん：今までは断っていた遠隔地でのイベントにも参加してみるようになりました。たまたま同期生が来ていて買ってくれたり、追いかけてきてくれるリピーターができたりうれしかったです。受講したことで、いいものを作っていると自信をもって説明でき、売り込めるようになりました。子どもにはまだまだだと言われますが、これからは発想の仕方をガラッと、180°変えて、新商品だったり売り方だったり、チャレンジしていきたいと思います。

横畠さん：アイスは季節ものなので、海外進出も含め販路の拡大に活かしていきたいです。自分の力だけでは難しいので、講義資料で配布された商談会用のシートなんかも、まだ手をつけられていないんですが、そろそろ先生方に相談しながら作っていきたいと思っています。売り方だけでなく、橋本さんが言っていたように、180°考え方を変えて、商品の開発もやりたいと思っています。

旭食品

修了生の店舗紹介

今回インタビューにご協力頂いた、株式会社YOKOBATAKE-iceの横畠康人さん、
手づくりチーズケーキ工房 ちーず屋の橋本雅史さん、
会場としてご協力頂いた、GreenGreenCafeの松川智子さんのお店を紹介いたします。

YOKOBATAKE-ice

高知県高岡郡佐川町加茂2711-1
https://yokobatake-ice.co.jp/

昭和21年に「横畠冷菓」として創業。親子3代にわたって、地元の恵みをアイスクリームに込めて提供している。

Home Page　Instagram



手づくりチーズケーキ工房ちーず屋

高知県安芸市矢ノ丸2丁目10−9
インスタグラム・Facebook
cheeseya2008

安芸市に店舗を構える、大人気のチーズケーキ専門店。開店やイベント出店の情報はインスタグラムをチェック！

Facebook　Instagram



GreenGreenCafe

高知県南国市岡豊町小篭391-2
https://www.greengreen-cafe.com/


松川智子さんと愛犬まるちゃん

Home Page　Instagram



残暑厳しい日に訪ねたのはGreenGreenCafe。南国市岡豊町、あけぼの街道沿いにある、平成29年度Cコースを修了した松川智子さんのお店です。道から一段下がった所にあるお店は、周りの田んぼのおかげか、涼しい風が吹いていました。
もともと食に興味があり、有機農業を応援したい気持ちがあった松川さん。犬を飼い始めたところ、ペットフードの添加物が気になり、安心できるフードを自分で作ろうとドッグズライフを立ち上げました。食品加工や衛生に関する知識を得るため、土佐FBCを受講しました。犬猫用のフードを製造していた場所が手狭になったので、移転をきっかけにドッグカフェを併設しました。“もっとお米を食べよう”をコンセプトに、和風のファストフードを提供しています。ペットも飼い主も健康に、松川さんの優しい心遣いが感じられます。

国消国産
こくしょうこくさん
耕そう、大地と地域のみらい。
JAグループ高知

地元とともに
はたしん
幡多信用金庫

笑顔の食卓づくり
株式会社エッグメール

修了生企業紹介

旭食品株式会社　第六事業プロジェクト本部



地域食材を活用した商品開発、販路開拓

第六事業プロジェクト本部では、地域食材を活用した商品開発、販路開拓に取り組んでいます。私が携わった「鰹たっぷりコロッケ」は、2020 高知家うまいもの大賞を受賞した商品で、改良を重ね、スーパーや道の駅等で販売しています。この他、レシピ開発からお手伝いさせていただいた、赤牛の大切な肉資源を活用した「土佐赤牛コロッケ」は、「とさのさと」でお求めいただけます。土佐 FBC で学んだ価値創造や商品コンセプト設計の考え方は、地域資源の魅力を引き出し、新たな価値を生み出す取り組みに活かされています。

（17 期生・細川洋伸さん）



HIBINOTE（日日ノテ）、山のツツジ園

高知での暮らしの中で始めた、菓子屋と花園

2024 年より HIBINOTE（日日ノテ）というプラントベース＆グルテンフリーの店舗を持たない菓子屋を営んでいます。また、同時期より佐川町の虚空蔵山にある『山のツツジ園』を引継ぎました。ツツジ園は開花時期の 4 月のみ開園しており、開園中は山小屋で HIBINOTE の焼菓子を販売し、お客様に楽しんで頂いております。
年間を通しては、佐川町やいの町のお店さんにて焼菓子の卸販売をさせて頂いています。

（16 期生・遠藤みさきさん）







株式会社 Time Link Creation ／ Ao no Yane～Hotel & Kitchen～（アオノヤネ）



食と宿と交流で、人と地域をつなぐ

地域で「食」に関わる人や事業を支援したいという思いから土佐 FBC を受講。現在は株式会社 Time Link Creation 代表として、地域の起業支援や事業づくり、自治体の地域活性化事業などに取り組んでいます。2026 年には黒潮町佐賀に、「食べる人、泊まる人、町の人が同じ屋根 - 空 - の下でつながるキッチンと宿。「Ao no Yane」を開業。地域の食材を使ったランチや弁当、定期開催するマルシェなどを通じて、食を入口に地域内外の人がつながり、新しい仕事やチャレンジが生まれる「地域の拠点」づくりに挑戦しています。

（16 期生・遠藤洋輔さん）





I ♥ KOCHI 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 株式会社ケンジン
〒780-0945
高知市本宮町 105-18 ソフト団地内
TEL 088-850-0566

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

修了生の実績紹介



有限会社高知アイス

高知家のうまいもの大賞 2026

最優秀賞（嗜好品）ぶんたんレモン

高知県を代表する果物の一つで、上品な酸味の中にかすかなほろ苦さが特徴の文旦と国産レモンを使用した混合果汁入り飲料です。土佐文旦の独特の苦味と酸味、レモンの爽やかな酸味がミックスされたドリンクで、果汁とてん菜糖のみの純国産ドリンクをお楽しみいただけます。元々は文旦農家さんが見た目の悪い文旦を廃棄しているという話を聞いたことから始まり、それなら少しでも農家さんの収入 UP に繋がれば、と高知アイスがそれを引き受け、文旦果汁に加工し、この果汁を使った商品を開発したことが今回の受賞に繋がりました。今後も引き続き、生産者の未来を作る会社を目指していきたいです。

（15 期生・橋本正則さん）

株式会社篤農

令和6年度中国四国地域未来につながる持続可能な農業推進コンクール

中国四国農政局長賞　GAP の部

私たち、株式会社篤農では、ブランドマスクメロン「一果相伝」などの栽培において、食品安全や労働安全、環境保全に配慮した生産工程管理を徹底しています。2016 年からグローバルギャップに取り組み、社員の安全確保やメロンの品質・安全性の向上に努めてきました。また、定期的な会議を通じて課題を共有し、資材の使用量削減など SDGs にも積極的に取り組んでいます。今回の表彰を励みに、これからも継続的な改善を重ね、安全で高品質なメロンづくりと持続可能な農業経営を目指してまいります。

（16 期生・森岡麗さん）







お問い合わせ

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/

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。

土佐 FBC ウェブサイト
土佐FBC　検索
土佐フードビジネスクリエーター

高知大学 Kochi University

スポンサー

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

サポートスポンサー｜株式会社フジ　フジグラン高知、株式会社サニーマート、幡多信用金庫、株式会社エッグメール、株式会社カネエイ
株式会社スウィーツ、株式会社ケンジン、赤穂化成株式会社、井上石灰工業株式会社

※本事業は、高知県の食品産業の振興を目的とした、高知県の寄附講座として実施しています。