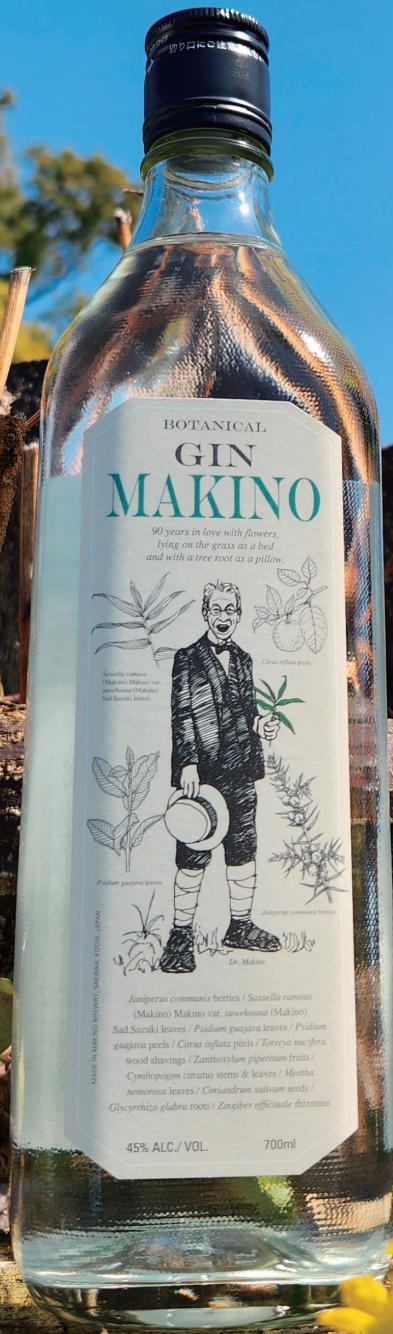


FOOD ^{TOSA} BUSINESS CREATOR

KOCHI UNIVERSITY

2023

食で稼げる人になる！



高知発クラフトジン「マキノジン」



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)



高知大学
Kochi University

土佐FBCとは？

About Tosa Food Business Creator

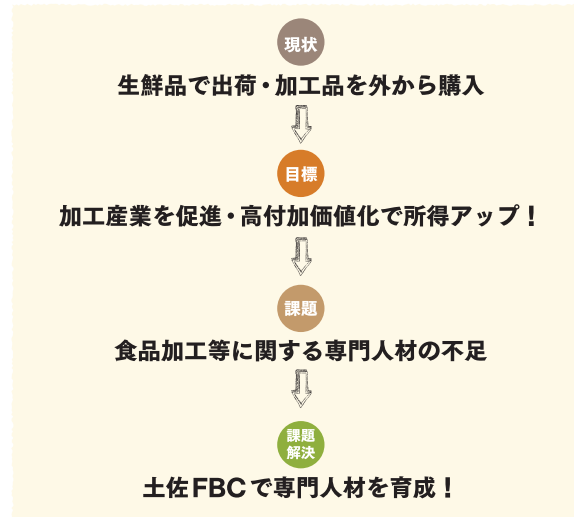
食品産業を担うリーダーの育成、創出の教育プログラムです。

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。

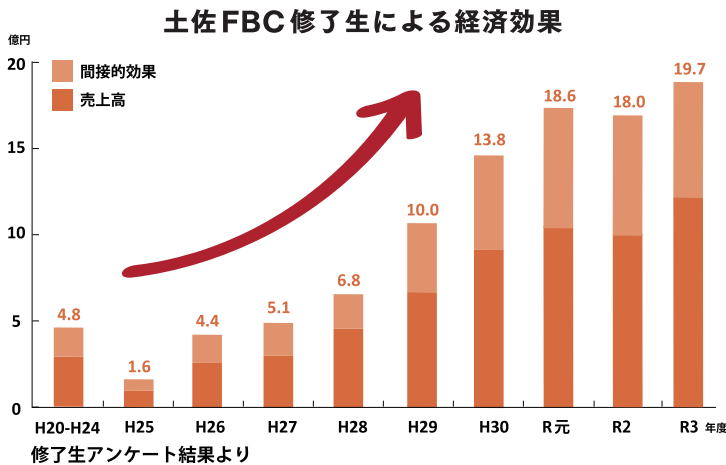
高知県の食材・食品産業には希望がある！

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。食品産業においてはまだまだ未開拓。高知県はとてもポテンシャルが高い地域なのです！

高知県は食材の宝庫！ 食品加工産業の可能性は無限大！



15年間で714名の人材を輩出、経済波及効果は103億円規模！



土佐FBCは平成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。修了生はフードビジネス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3年度までの累計で63.9億円を超え、その経済波及効果を加えると103億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)専科プログラム
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。



〈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。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。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。座学の主な科目から1講義ずつ、計8講義(25.5時間)を、1年間で履修します。食品ビジネスに必要な基礎知識を無理なく学べます。また、企業研修等としてもご利用いただけます。

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。座学「食品学」「食品ビジネス」「マーケティング」「品質管理」の中から選択し(複数可)、1年間で履修します。企業従事者等のスキルアップに必要な科目群を選択いただくことで、企業研修等としてもご利用いただけます。

講義内容

	科目群	講義・実習内容	科目名
座学	食品学 (21時間)	食品加工の基本工程を理解する上で必要な食品の理化学的知識や工学知識について解説するとともに、食品の栄養成分や機能性について講義します。	食品学(加工・製造・基礎化学) 食品機能学
	食品ビジネス (21時間)	1次産業(主に農業)、2次産業(食品加工業)、3次産業(流通・小売業)及び地域連携による6次産業化について実務者から学ぶとともに、食品ビジネスに必要な戦略の立て方について講義します。	フードビジネス概論 プレゼンテーション 6次産業化論 経営戦略
	マーケティング (21時間)	商品の企画から販売までを総合的にプロデュースできるように、市場調査を踏まえた商品企画・事業計画の立案方法や出口(販路)から逆算した商品開発・販路開拓の具体的な手法を解説します。	マーケティング概論 商品企画・プロモーション 事業計画
	品質管理 (21時間)	食品成分の科学的知識や分析手法、食中毒とその原因ならびに予防法などの食品衛生、及び食品の製造・加工の管理手法であるHACCPについて解説します。	食品分析学 食品衛生学
実習	実験技術 (8時間)	食品の衛生管理の基礎を学びます。食品の成分分析技術の原理や食品の抗酸化能について学び、実習します。また、食品の品質保持(冷蔵・冷凍・濃縮等)の技術的手法を学びます。	
	現場実践学 (2時間)	農産物を活用した食品加工の観点から、農業ビジネス及び農作物の栽培技術について現場での理解を深めます。	

*修了要件: 2/3以上の出席、レポートで60点以上の評価
入門コースの修了は、実施された全ての科目受講後に実施するレポートで60点以上の評価



土佐FBCを受講するには？

How to Get Started

6月末スタート、原則週2日の夜学です。

講義はオンラインで実施し、夜間と週末を中心としたスケジュールとなっています。本科コースを受講すると、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.)の受験資格が取得でき、「食のプロ」としての知識と技術を実益につなげていくことも可能です。

受講資格	<ul style="list-style-type: none">・修了に必要な出席時間の講義参加が可能な方・所属長の推薦を得られる方(※個人での受講、入門コース・部分受講コース受講の場合は不要)・高等教育機関に在籍している学生は指導教員の推薦が得られる方
受講期間	6月末～翌年1月下旬頃
受講時間	平日の火曜日および金曜日 18:00～21:00(一部、土曜日 9:30～12:30)
実施方法	土佐FBCの講義は、教室等への集合は行わず、全てオンラインで実施します。 ※受講申込にあたっては、ご自宅等受講のためのインターネット環境を予めご確認ください。
講習料	土佐FBC IV-本科コース：150,000円 土佐FBC IV-入門コース：50,000円 土佐FBC IV-部分受講コース：50,000円(科目群ひとつにつき) ※本科コースは講習料の給付・助成など、補助制度もあります。
募集期間	2023(令和5)年3月18日(土)～4月28日(金)
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
【本科コースのみ】	※資格取得申請料は受講者負担となります。



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**

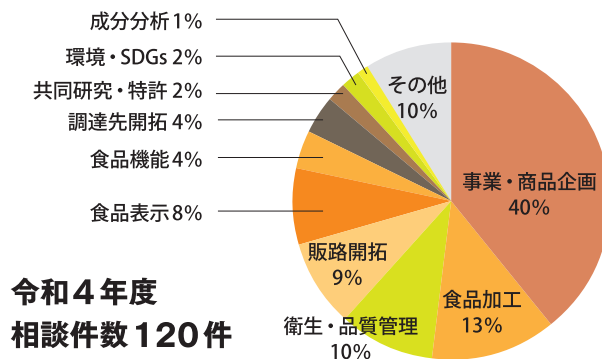
受講生、修了生同士の勉強と交流の機会を定期的に設けています。



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4年度の相談対応実績は120件で、事業・商品企画の相談が多くなっています。



新設 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を新設しました。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)のグァバ、プ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

高知大学土佐FBC「サンデー」マルシェ」

販売活動支援



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J」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、3~4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。令和3年4月から開催し、令和5年3月末で2周年、開催回数は100回を迎えました。

土佐FBCを受講してみませんか？

Let's Study with US !

見学・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？
見学・体験受講者を受け入れています。※1人1講義のみ

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5年度の予定

科目名	講師	講義日程
食品学	富裕孝	7月21日(金)
食品分析学	韓力	8月25日(金)
6次産業化論	松田 高政、長谷川 潤一	11月21日(火)
事業計画	松田 高政	2024年1月9日(火)

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！

富裕孝
Hironori Tomi

専門分野・担当

食品機能/品質管理



素材開発を一緒にやりますか？

韓力
Li Han

専門分野・担当

食品分析/機能性表示食品



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5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、株式会社スイ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、d.d.office、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

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。