



土佐フードビジネスクリエイター人材創出

高知大学が、地域の食品産業の中核となる人材
土佐フードビジネスクリエイター(FBC)を養成

高知県は、食材に大変恵まれた地域

なす しょうが にら ししとう etc.. 生産量全国第一位の農産品もたくさん



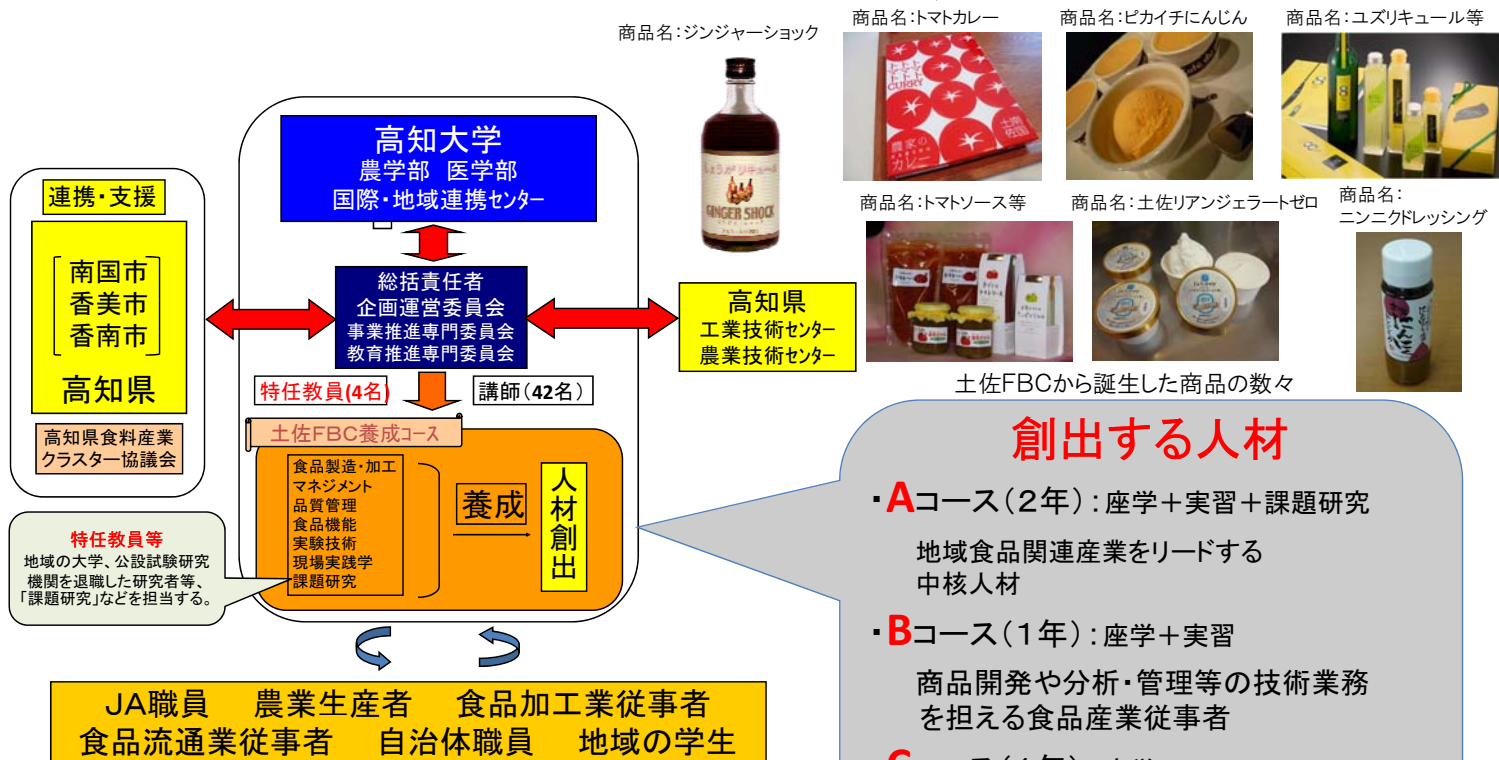
現状 生鮮品で出荷 ⇒ 加工品を購入
課題 加工産業化 = 高付加価値化
問題 専門人材の不足



地域の現状 ①食料品出荷額等726億円(全国45位)
(H22年) ②農業生産額930億円(全国32位)
③ ①/②=0.78(全国46位 全国平均2.92)
仮に、高知県に全国の平均的規模の食品産業があれば、農業生産額からすると、あと**2000億円**の出荷額が見込める？

食品産業中核人材育成プログラム 土佐FBC人材創出

高知大学が、自治体と連携し、高知県の公設試験研究機関や地域の企業の協力のもと取り組んでいる



創出する人材

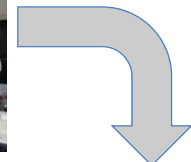
- ・ **A**コース(2年) : 座学+実習+課題研究
地域食品関連産業をリードする
中核人材
- ・ **B**コース(1年) : 座学+実習
商品開発や分析・管理等の技術業務
を担える食品産業従事者
- ・ **C**コース(1年) : 座学
食品や経営の基礎知識を身に付け
た農業従事者・食品産業従事者

土佐フードビジネスクリエイター(FBC)人材創出の実際

受講生募集
3月上旬～4月上旬



開講式
5月上旬



座学

(全コースで実施) 食品製造・加工, マネジメント, 品質管理, 食品機能 **計160時間**

高知大学農学部教室



講義 - 食品や経営の基礎知識を習得
食品プロセス工学、食品加工学、食品化学、発酵化学、知的財産管理学、マーケティング論、経営・起業論、ファイナンス、人材管理、食品分析学、食品衛生学、食品学、食品機能学、生理・薬理学

+

実習

(Aコース 実験技術 + 現場実践学 **計80時間** ※2年間計
Bコース 実験技術 又は 現場実践学 **40時間**)

(Aコース)
(Bコース)



実験技術 - 製品の分析、商品開発が可能な能力を習得
基礎科学実験技術、実験計画立案、実験データの統計学的解析法



現場実践学 - 生産現場に対応できる能力を養成
衛生・品質管理技術、施設・設備設計の知識、成分分析・微生物検査、酒類・発酵調味料の製造管理実習、農水加工品の加工実習、企業視察研修



(Bコース)
(Cコース)

修了

修了証書
履修証明書(学校教育法第105条)



H23年度修了式 学長より修了証書授与



(Aコース)

課題研究

(Aコース2年目)



課題研究 - 地域企業の抱える様々な課題や商品開発に関して、解決や開発の計画立案から実施まで、OJT(On the Job Training)で受講生に綿密に指導
課題解決の内容は、あらかじめ受講生と協議 最終的に、取り組み内容と成果をレポート形式でまとめ、講師陣に口頭発表



受講生に綿密に指導



課題研究審査会

土佐FBC人材創出は高知県の生産・加工・流通連携のフラットホーム

土佐FBC倶楽部

目的

倶楽部は、土佐FBC人材創出に集い、食品産業の活性化による地域再生という同じ「志」のもとに互いに机を並べた仲間として、相互の交流・連携を促進、もって地域に貢献することを目的とする

活動内容

- ・交流会の開催 2カ月に1回、第3金曜日
- ・新商品の発表のため、積極的に各種展示会に出展
- ・その他、本倶楽部の目的達成のために必要な活動を行う

修了生の進路(一期生の例)

- ・企業から県地産外商公社に外向 東京銀座のアンテナショップ物販店長就任
- ・自社の品質管理責任者就任 受講生間の協働で生姜リキュールを開発
- ・JAから、地域雇用創造推進協議会へ外向 統括マネージャーに就任
- ・加工品を製造し量販店へ供給 地元食品加工グループリーダーとして活躍
- ・市役所職員として受講期間中に転身して、ジェラートの製造販売店を開業
- ・土佐FBC人材創出の学外講師



土佐FBC倶楽部例会 (日章会館1階小ホール)



展示商談会(アグリフードEXPO)に参加