



**FOOD** TOSA  
土佐  
**BUSINESS**  
**CREATOR**  
KOCHI UNIVERSITY



あなたの夢の実現化をお手伝いします

土佐 FBCⅢ Sコース  
アドバンスド課題研究

受講生募集

2年間で、実践的な研究開発を行いながら、  
高付加価値で競争力のある商品開発が学べます！

募集期間 / 2021年3月11日～4月30日

受講期間 / 第二期生 2020年7月～2022年3月

第三期生 2021年7月～2023年3月

募集人員 / 各期8名(最大10名)

受講場所 / 高知大学物部キャンパス

受講時間 / 原則隔週土曜日



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FBCⅢ 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

<http://www.ckkc.kochi-u.ac.jp/~ckkc0001/tosafbc/>



「土佐FBC」で検索

土佐フードビジネスクリエーター

# 土佐FBC Sコース概要

## Learning Program

### 目的

高知県の食品産業に競争優位性をもたらす研究開発人材を育成し、研究開発能力を高め、付加価値の高い事業創出に結びつける。

具体的には、4年間で研究開発人材を24名～30名育成・輩出し、付加価値の高い食品産業を創出することにより、永続的に地元定着者または雇用増加を図る。

更に、高知県企業の研究開発マインドを向上させ

- 1) 研究開発費の増加（研究開発費を5倍増させる）
- 2) 研究開発室の新設（研究開発室を5件新設させる）
- 3) 研究開発者数の増加（研究開発者数を24名増やす）

をもたらし、修了生の高知県内への直接的・間接的経済効果として、土佐FBCⅢ終了年度（令和4年度）において50億円/年を目指す。

### 授業内容

初年度7月より、10月末まで、受講生のシーズや実現したいコンセプトに基づき3C、SWOT、PEST、4P等マーケティングツールを駆使し、競争優位性のある事業戦略を策定する。各種助金に申請できるレベルまで仕上げる。

11月より、研究開発計画を作成し、次年度10月末まで個別指導のもと、研究開発を進める。原則は、受講生の所属する企業で下準備を進め、隔週土曜日に大学に持ち込み実験等を行う。

次年度11月、12月はデータをまとめ、全体発表を行う。翌年1月には農芸化学会中四国支部例会その他学会に相当する場で成果発表を行う。2月に審査会、3月に修了式。

課題研究のあいだ、初年度2月と翌年度8月頃に、外部講師による専門講義と中間発表を行う。

### 受け入れ可能な研究開発テーマ例

- 高知県の伝統野菜の抗老化機能を調べたい
- 生鮮食品の栄養成分を分析し、栄養機能表示や栄養強調表示をつけ付加価値を高めたい
- 生鮮又は加工食品の機能性成分を測定し、機能性表示をつけ付加価値を高めたい
- 加工食品に有効成分を一定量入れ、自らシステムティックレビューを行い、付加価値の高い機能性表示食品を創出したい
- その他、2年間で実現可能な付加価値の高いテーマ

### 受講要件

対象 / A,B,Cコース、BBコース修了者

修了要件 / 事業計画書作成、研究計画書作成  
学会（それに準ずる場で）発表

受講料 / 一年目 165,000円

二年目 165,000円

Aコース修了者は早期修了（1年）も可

### Sコース受講の流れ 第三期生

