

北海道国立大学機構 教育イノベーションセンター
—十勝型フードシステム形成プロジェクト—
フードバリューチェーンコーディネート人材育成パイロットプログラム
令和 8 年度受講生募集要項

1. 目的

フードバリューチェーン（FVC）とは、農林水産物・食品の「生産・加工・流通・販売・消費」に至る各プロセスをつなぎ、一体的な付加価値を向上させる仕組みです。

本プログラムでは、「十勝型フードシステム形成プロジェクト」の一環として、フードバリューチェーンの各プロセスを担うスペシャリストに加え、付加価値を創出する「売る力」を備えた人材や、俯瞰的な視点からバリューチェーン全体の付加価値最大化を推進できるフードバリューチェーンコーディネート（FVCC）人材の育成を目指します。

なお、今年度は令和 9 年度からの正規実施に向けた試行的な位置づけ（パイロットプログラム）として実施するため、履修証明書の交付は行いません。

2. プログラムの概要

（1）受講対象

- 農業法人の経営者・幹部
- 食品企業、農業団体、商社、金融機関の管理職
- フードビジネス起業家

※上記団体・企業との取引企業および将来的な経営者・幹部・管理職候補も対象に含めます。

（2）定員

15 名

（3）履修方法

① 講義形式

- 座学講義：対面またはオンライン（zoom）実施
- フィールドワーク・演習：対面実施

ただし、業務等によりやむを得ず欠席する場合には、講義録画視聴による補講を行います。

※配布資料はデータでの事前配布となり、紙媒体での配布は原則行いません。

② 開講期間

令和 8 年 10 月～令和 9 年 2 月

※詳細なスケジュールは別添「開講スケジュール」をご覧ください。

③ 開講時間

座学講義は平日 18 時～20 時の実施を基本としますが、フィールドワークについては土日に半日程

度かけての実施となります。

(4) 修了要件・認定

① 科目の修了要件

各科目の修了は、出席（対面またはオンライン）を基本的条件とし、レポート等により修了認定が行われます。万が一欠席した場合は、講義動画を視聴していただき、レポート等により修了認定が行われます。

② プログラムの修了要件

「必修科目」「選択科目」を合計 24 時間以上修了する必要があります。
プログラムを修了された方には修了証書を交付いたします。

③ デジタルバッジの付与

FVCC 基礎分野を全て受講された方には、デジタルバッジを付与いたします。

④ その他

修了した科目は、令和 9 年度に履修証明プログラムとして開設予定の本プログラムを受講いただいた際に、既修得科目として認定いたします。また、その際には受講料を減額いたします。
ただし、履修証明プログラム受講にあたっては、別途受講資格審査を行います。

3. カリキュラム

本プログラムのカリキュラムは 4 つの分野と特別講座で構成され、フードバリューチェーンに関する体系的な学びをサポートいたします。令和 8 年度はパイロットプログラムとして、各分野から一部科目を抜粋して開講します。

分野	必修科目	分野	選択科目
FVCC 基礎分野	フードシステム概論	FVCC 基礎分野	食料安全保障と市場環境
	食品ファイナンス		サステナビリティ経営
流通・販売付加 価値向上分野	食品マーケティング	生産付加価値向上分野	原料調達と契約生産
		加工付加価値向上分野	HACCP と食品安全管理
特別講座	フィールドワーク	流通・販売 付加価値向上分野	サプライチェーンマネジメント基礎
	キャップストーン 演習		DX とデータ活用

※カリキュラムスケジュールの詳細は別添「カリキュラム年間スケジュール」をご参照ください。

4. 申込手続き

(1) 受講料

- ① 一般参加者：10 万円（税込み）
- ② 小樽商科大学・帯広畜産大学・北見工業大学卒業生：8 万円（税込み）

※卒業生は学部または大学院卒業生が該当となります。

※支払方法については、受講決定通知時にご連絡いたします。

(2) 申込期間

令和8年8月24日(月)～令和8年9月30日(水)

(3) 申込方法

右の二次元コードまたは以下のURLから申込フォームにてお申込みください。

URL: <https://forms.cloud.microsoft/r/HzM9VKVGvt>

申込フォームでのお申込みが難しい方は別途申し込み用紙をお送りいたしますので、「6.問い合わせ先」に記載のプログラム事務局までご連絡願います。



(4) 受講決定通知

令和8年10月上旬頃にメールでお知らせします。

また受講決定者を対象にオンラインによる受講ガイダンスを実施いたします。

日程等詳細は受講決定通知時にご案内いたします。

5. 個人情報の取り扱いについて

- ① 北海道国立大学機構が保有する個人情報は、「個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに、「国立大学法人北海道国立大学機構保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- ② 応募時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、受講者選抜、受講可否の連絡等、リカレント教育の案内業務を行うためにのみ利用します。
- ③ 講義等をより効果的にするために、講師及び受講生へ所属機関・氏名を提供することがあります。

6. 問い合わせ先

国立大学法人北海道国立大学機構 教育イノベーションセンター

FVCCプログラム事務局(帯広畜産大学教務課内)

TEL:0155-65-4376 E-mail: rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

○：必修科目 △：選択科目

科目区分	必修 選択	科目名	氏名	時間 数	形式	実施日 (期間)	時間帯	科目概要
FVCC基礎 分野	○	フードシステム概論	帯広畜産大学 仙北谷 康 教授	2	対面 オンライン	10月26日 (月)	18:00 ~20:00	農畜産物の生産から食品製造、流通、消費に至る一連の市場構造を学ぶ。また、その各ステークホルダーの行動原理とステークホルダー間の相互関係を通じて、フードシステムの全体構造の理解を目指す。
	○	食品ファイナンス	帯広信用金庫 池本 考範 副部長	2	対面 オンライン	12月8日 (火)	18:00 ~20:00	農畜産業の生産・加工から、流通・販売に至る各段階における資金需要や収益構造、投資・資金調達の特徴を理解するとともに、設備投資、運転資金、在庫・売掛金管理など、食品関連事業におけるファイナンスの基礎を学ぶ。さらに、事業性評価やリスク管理、地域金融機関等による支援事例を通じて、フードバリューチェーン全体の持続的な成長を支える資金調達と金融の役割について考える。
	△	食料安全保障と市場環境	慶應義塾大学 遠藤 正寛 教授	2	対面 オンライン	11月9日 (月)	18:00 ~20:00	十勝は日本の食料安全保障に重要な地域である一方、食料の安定供給と農畜産物のフードバリューチェーンにおける高付加価値化には両立が難しい面もある。本講義では、十勝が食料安全保障に貢献しつつ、より高付加価値を創出する施策を受講生と検討する。まず経済学の視点から食料安全保障の必要性や費用・便益を考え、次に国内生産と輸入のバランスや価格変動への政策対応を検討する。最後に、生産・加工の両面から高付加価値化を検討する。
	△	サステナビリティ経営	小樽商科大学 泉 貴嗣 准教授	2	対面 オンライン	12月18日 (金)	18:00 ~20:00	フードバリューチェーンにおける持続可能な事業活動のあり方について、環境・社会・経済の側面から学ぶ。農林水産物の生産、加工・流通、販売・消費に至る各段階における環境負荷や社会的課題を捉え、食品ロス、脱炭素、資源循環、人権・労働環境などの課題を踏まえたサステナビリティ経営の考え方を理解するとともに、バリューチェーン全体で価値を創出しながら持続可能性を高めるための経営戦略について考える。
生産付加 価値向上 分野	△	原料調達と契約生産	よつ葉乳業 株式会社 鈴木 信行 取締役	2	対面 オンライン	12月1日 (火)	18:00 ~20:00	本講義では、フードバリューチェーンにおける原料調達の基本的な考え方と仕組みを学ぶ。農畜産物等の原料特性や需給、価格、品質、安定供給などの調達条件を理解するとともに、品質基準を通じた生産者との連携の仕組みやメリット、リスクについて学ぶ。さらに、需要に応じた原料の確保と、生産者・加工・流通・販売をつなぐ調達戦略について考える。
加工付加 価値向上 分野	△	HACCPと食品安全管理	帯広畜産大学 窪田 さと子 准教授	1.5	対面 オンライン	10月30日 (金)	18:00 ~19:30	食品の安全を確保するためのHACCPの基本的な考え方や仕組み、およびその土台となる一般的衛生管理（PP）との関係性について学ぶ。さらに、ルールを導入するだけでなく、日々の現場で衛生管理を形骸化させず安定して運用・継続するための考え方を理解し、食品安全管理の全体像を修得する。
流通・販 売付加価 値向上分 野	△	サプライチェーンマネジメント基礎 ※北見工業大学コーディネート科目	香川大学 滝 聖子 教授	2	対面 オンライン	1月6日 (水)	18:00 ~20:00	サプライチェーンマネジメント（SCM）の基本的な考え方と仕組みを理解し、原材料の調達から生産、物流、販売、消費に至る一連の流れを学ぶ。 また、在庫管理、需要予測、情報共有など、サプライチェーンを効率的・効果的に運営するための基本的な手法を理解するとともに、食品産業におけるSCMの特徴や課題について考察を行う。
	△	DXとデータ活用 ※北見工業大学コーディネート科目	岩手県立大学 堀川 三好 教授	2	対面 オンライン	1月22日 (金)	18:00 ~20:00	本講義では、人手不足解消と生産性向上に向けたIoT・AI技術の実践的な活用法について学ぶ。一人称視点映像による作業者の行動分析や、人間の能力拡張と共生を目指す「Industry 5.0（人間中心のスマート工場）」の概念を提示し、フィジカルAI時代の展望に加え、データ駆動型の人・モノ・設備の可視化手法の解説、さらに、マニュアル作成など対話型AIを用いた「現場発のDX」の具体例を紹介し、データ標準化を基盤とした生産性と人間性を両立する次世代産業の方向について学ぶ。
	○	食品マーケティング	小樽商科大学 長村 知幸 准教授	4	オンライン	① 11月16日 (月) ② 11月27日 (金)	18:00 ~20:00	消費者ニーズや市場動向を起点として、食品の企画・生産・加工・流通・販売をつなぐマーケティングの基本的な考え方を学ぶ。また、市場調査、商品開発、価格、ブランド、販売戦略等について理解し、フードバリューチェーン全体で価値を創出し、消費者に届けるためのマーケティングの役割と実践について考察する。
特別講座	○	フィールドワーク	6次化農業者 食品メーカー	6	対面	調整中	14:00 ~17:00	生産現場や食品工場等を訪問し、原料の受入れから加工、品質管理、包装・出荷までの一連の工程を実地に学ぶ。現場での生産・衛生管理やDX・データ活用の実態を理解するとともに、農畜産業従事者や企業が抱える課題や工夫について考察し、フードバリューチェーンを現場から捉える力を養う。
	○	キャップストーン演習	日本政策金融公庫 北海道創業支援センター 南 宗成 所長 帯広信用金庫 池本 考範 副部長	4	対面	① 令和8年 12月21日 (月) ② 令和9年 2月8日 (月)	18:00 ~20:00	プログラムで身につけたフードバリューチェーンに関する知識や視点を総合的に活用し、食の生産から販売までを見据えた新たな事業計画を立案する。市場、技術、経営、サステナビリティ、地域社会など多様な視点から事業の可能性と課題を検討し、実現可能性のある事業としてまとめ、発表・討議を行う。

※現在調整中の項目は確定次第随時更新していきます。

※都合により、日時の変更や休講となる場合は、都度受講生の皆様へご案内いたします。