

「日本の食の安全」特別コース

※平成27年4月よりコース名が日本の食の安全留学生特別コースから日本の食の安全特別コースに変わりました

Progress

日本の食の安全人材育成プログラムの現状と展望

はじめに、本ニュースの表題がこの13号から「日本の食の安全」特別コースとなり、「留学生」の文字が消えていることに気づかれたでしょうか？これは、昨年度から日本人の参加を認め、留学生と一緒に勉学できるプログラムに改善したためです。また日本人の入学生はいませんが、TOEIC(トイック)730点を修了要件に加え、グローバルに社会で活躍する人材を育てることを目標に加えました。詳細は、ホームページに記載していますので、ぜひご確認ください。

お陰様で、コンソーシアム企業は13社、賛助企業は9社となり、プログラムの輪が徐々に広がっています。平成27年度の入学生は国費5名、私費4名となり、在校生は合計16名になる予定です。新入生の国籍は、インドネシア3名、タイ2名、ベトナム2名、中国2名(香港を含む)になります。また、ハノイ工科大学との学術国際交流協定の締結を予定しており、このプログラムを通じて、交流はますます本格化していくと思われれます。今後は、ホーチミン市工科大学とも学術国際交流協定の締結を予定しています。とは言え、学生や教員の交流はすでに始まっており、企業と工大学の信頼関係を強化しつつ、教育実績を積み、日本の食の安全人材育成プログラムの充実、普及に一層力を入れていきたいと考えています。

Report

「日本の食の安全」第4回シンポジウム

去る2月24日(火)に「日本の食の安全」第4回シンポジウムが農学部で開催され、企業の講師3名の方々より各企業の取組みについてのご報告がありました。



「日本の食の安全」シンポジウムの様子

まず、(一社)日本冷凍食品協会常務理事の尾辻昭秀氏から「冷凍食品業界における食の安全の取組み」について、次に、味の素冷凍食品(株)総務部の石井謙二氏より「味の素冷凍食品(株)の環境への取組み(3S視点)」で、オタフクソース(株)執行役員の松本重訓氏より「社会貢献活動と食育」について、それぞれの講師の方が、最新でも興味深いお話をしてくださりました。



食品安全・機能解析研究セミナーでの研究紹介

セミナー後の意見交換会の様子

また、3月2日(月)には農学部で「健康長寿社会を支える食品科学研究の最前線」をテーマに食品安全・機能解析研究センター第5回セミナーも開催され、広島大学の野

藤先生、愛媛大学の西脇寿先生、愛媛大学大学院連合農学研究科のChivero Peter氏と佐藤彰彦氏の4名の講師の方々より貴重なお話がありました。シンポジウム・セミナー共に多数の方にご参加いただき、活発な討論と質疑応答が行われました。

Topics

地球規模の共学社会の実現へ向けて、大学をなすべきことは

今、日本では若者の人口が減少し、私立大学の入学生が定員の5〜7割になっているそうです。人口減少は頭脳の多様性を狭め、産業を支えるサイエンスの革新的な発展が滞る危険性をはらんでいます。日本化学会では、毎年、春期年会が行われていますが、この年会を段階的に英語で行うことを決定しました。一方、東京大学では、講義を英語で行う学部が現れ始めました。英語による講義には賛否両論ありますが、海外の優秀な留学生は、英語による授業がはじまると日本留学を考える者も出てきます。

アメリカ社会は、さまざまな優秀な研究者をアメリカに集め、世界の科学技術を取り出し、アメリカンドリーム文化を育ててきました。一方、日本は、世界の最新の科学技術を学ぶため、情報を素早く翻訳し、語学の壁を感じることなく、最先端の知識を得る努力をしてきました。この便利さがあって、日本人の英語によるコミュニケーションの必要性を軽んじる結果になり、日本の科学教育がガラパゴス化しやすい土壌を作り上げてしまいました。

先月、中国上海の有名な高等学校を訪問しましたが、高校と世界の有名大学との交流が進んでいました。米国のトップ大学は無試験で有能な中国の学生をどんどん入学させています。トップ人材は代え難い国の財産なのです。東京の大学も同様の学生の獲得を試みましたが、日本の入試制度により、無試験で学生を入学させることができず、学生の推薦を断ったそうです。留学生獲得のための10月入学も頓挫し、留学生の入試の簡便化もできない現状があるのです。大学は鎖国を解き、グローバルスタンダードを取り入れ、開国の時代にふさわしい地球規模の共学社会実現に動き出す時となりました。



上海市甘泉外国語中学の交流協定大学



上海市甘泉外国語中学の学生による日本語授業風景



上海での大学総合学力試験参加風景

Review

アジア人財資金構想第1期生・2期生より

私は、タイのチェンマイ大学農産学部を卒業後、香川大学大学院農学研究科食品たんぱく質研究室で食品たんぱく質の精製と性質を研究しました。現在、キング醸造(株)のシンガポール工場の国際事業本部にて業務に従事しております。

私は海外にある日系の会社で、日本人と外国人の交流の手助けをしたいと考え、「日本の食の安全」留学生特別コースに参加しました。2年間、専門以外にも、物流やビジネス管理、国際食品産業特論、ビジネス日本語を学びました。さらに、日本人の考え方もっと理解したいと思い、ビジネスマナーと日本の文化(茶道)を学びました。また、インターンシップでいろいろな工場を見学し、実習に取り組み、そこで多くの経験を積むことが出来ました。おかげさまで、現在の会社に就職して、日本人とスムーズに働くことが出来ています。

世界には日系の会社がたくさんありますが、日本語と日本人の考え方をすべて理解できる外国人はまだ少ないと思います。これは、後輩にとってのチャンスです。ぜひ頑張ってください。

第1期生 アッタヤサイウィス ルンジャラット



私は、現在、中国の青島に住んでおり、日本のオタフクソース(株)の現地法人「大多福食品(青島)有限公司」にて勤務しています。そこでは開発関係の仕事に携わっていて、毎日、日本で学んだ事を生かして中国人のお客さんに向けておいしいソースを作っています。

そろそろ卒業して2年になりますが、香川大学にいた2年間の思い出はよく浮かんできます。本当にすばらしい2年間だったと思っています。日本語の勉強については、単純に勉強のみならず、暇な時間を利用して研究室の日本人の皆さんと会話してみることがお勧めです。生活する上では、讃岐うどんのようなおいしい日本食を満喫しながら、日本での留学生生活をしっかり楽しんでください。皆さんも有意義な留学生生活を経験し、成長してほしいです。それでは、皆さんのご活躍を祈っております。

第2期生 熊珠壮

