

平成 23 年度「アジア人財資金構想」高度専門留學生育成事業
「冷凍食品学」特別講演会の実施報告

<第 1 回>

1. 開催日時、場所

平成 23 年 9 月 15 日（木） 10 : 00 ~ 12 : 00

香川大学農学部 DS304 講義室

2. 講演者と講演テーマ

「冷凍食品の歴史と発展」

株式会社ニチレイフーズ執行役員 研究開発部長 和田秀実氏

3. 参加者

企業の方 3 名、教職員 9 名、学生 24 名 計 36 名

4. 内容など

戦後冷凍食品が誕生してから現在までの冷凍食品生産の歴史を、時代を追って説明していただいた。前半では、NHK で放送された「プロジェクト X」の DVD を見て、最初に生産、販売に携わった人達の大変な努力・苦勞を知った。また、冷凍食品が普及した一番の理由として、「生活者の手間を省き、その時間を他の価値ある時間に充てられるようになったから」ということを学んだ。後半では、その後の発展の歴史を、10 年ごとの各年代の特徴と、開発された商品の紹介と共に解説いただいた。現在、冷凍食品業界は過当競争下にあり市場の伸びもストップしているため、厳しい状況にあるとのこと、そこで重要なのは「どれだけ生活者の身になって製品を作れるかである」ということを、締めくくりの言葉として語っていただいた。

<第2回>

1. 開催日時、場所

平成23年9月22日（木）13:00～14:30

香川大学農学部 DS304講義室

2. 講演者と講演テーマ

「安心安全の為の製造現場での先進的取り組み事例」

味の素冷凍食品株式会社 生産本部四国工場製造第2グループ長

阿久澤伸介氏

3. 参加者

企業の方 3名、教職員 7名、学生 9名 計19名

4. 内容など

実際に、味の素冷凍食品の四国工場で行われている安心安全の為の取り組みについて解説いただいた。最も力を入れている取り組みはFAシステムによるトレーサビリティで、このシステムの導入により、原料の履歴から製造、出荷までの工程管理がすべて行えるようになったとのことである。また、製品1個1個にお客様用の問い合わせ番号を印字することで、顧客からクレームがあった場合に、その番号から製造過程を追ってクレーム対応をしたり、原因追究ができるようになっていることも教えていただいた。このシステムは作業員の思い込みによるミスを防ぐため、顧客からの信頼感を高めるのに役立っているということである。

ただし、このシステムを導入してもまだまだミスが発生するとのこと、ミスをなくしていくには、作業員の行動に即したシステムになっていること、そのために作業員の声を聞いてより使いやすいシステムにしていくことが重要だと教えていただいた。



講演会の様子