

日本の食の安全特別コース

Progress 日本食の安全人材育成プログラムの現状と展望

コンソーシアム企業、賛助会員の企業の皆様、今回のコロナ禍、4月の時点では不安ばかり先行し、終わりの無い戦いと印象もありましたが、何とか収束を見る事ができました。この間の営業への影響はいかばかりだった事かと拝察申し上げます。国全体の意向で、産業界の自粛の大事さ、非常時の食品製造・流通の大切さ、自由を守る権利と義務など、コロナ禍を通じて、様々な事を考えさせられました。

香川大学におきまして、大学の方針として新学期から遠隔での講義に切り替わり、教員たちは迅速な対応を迫られる中、カリキュラム委員長などがリードして無事、遠隔講義の環境が整い、一ヶ月遅れで講義が開始されました。ただ、対面での実験実習は原則、禁止されてしまったので、この夏休みに休日返上で行われる予定です。

この様な状況下で、日本の食の安全特別プログラムの2年生9名は就職活動と修士論文の取り纏めの研究活動を、3密を避ける前提で許可を得て行い、また1年生4名は主に日本語授業と研究の中間発表を遠隔講義形式で行いました。

例年でもさえも留学生は、就職活動情報が入りにくく、活動が遅れる事が多いのですが、今年は特に苦戦を強いられています。どうぞ、タイや中国、台湾などの現地支社でも結構ですので、学生たちが国際的な架け橋として活躍できる機会がございましたら、我々の窓口までご連絡を頂ければ、幸いです。

また、香川県には2000年には102万人の人がいましたが、現在95万人、25年後には78万人に減少する予定です。急速な社会の変化が起きています。こういった変化に対応するためにもアジアで協力する必要性は必ず生じるものと考えます。

こんな状況になったことで、我々の専門分野でも海外の連携大学との交換講義も可能になると考えています。対面ほどの臨場感はありませんが、ZoomやTeams、Skype等を使って講義ができるため、益々国境のない専門教育等、学術交流が進む機会が増えると考えます。企業と大学も得意な分野での能力を活用し、補完的にビジネス戦略を練る時代となるのではないのでしょうか。
(田村教授)

News コロナ禍における日本語試験延期または中止等への対応

本コースの留学生については、入学時の要件として日本語能力試験N4相当以上の日本語力が求められています。また、就職活動支援の要件として、卒業要件としてもそれぞれN3相当以上、N2相当以上が要求されています。このようにそれぞれの段階に依りて日本語能力を要件として課すことにより、本コースの教育課程を通して、修了者が確実に企業ニーズに応じた人材になることを目指してきました。しかしながら2020年においては、新型コロナウイルスの影響により各種日本語試験が延期または中止となっています。日本語能力試験のみならず、J・TEST、日本語N A T T E S T 等が必要な時期までに実施されず、学生たちが受験できない、あるいは十分な受験回数が確保できない事態が発生していま

Review 日本の食の安全特別コース第4期生より

日本の食の安全特別コースを修了後、冷凍食品メーカーである株式会社ニチレイフーズに入社し、人事部に所属しています。現在はものづくり直接関わっていませんが、現場の根幹である人財の採用と教育業務にやりがいを感じています。入社当初、今の仕事に携わるとは思ってもいませんでした。思い通りにいかないことは、学生生活の中にもたくさんあると思います。目標を忘れずに、今の自分にできることを一生懸命やっていると、楽しみを見つけて、その目標の実現に向けて進めていけるのではないかと思います。

日本のグローバル化やダイバーシティの観点から、外国人が日本企業に貢献できることが非常に沢山あると、人事部の立場から考えています。本プログラムから引き続き、日本で活躍する人材が多く輩出されることを願っています。
4期生 キクチ バガチン アーツル (ブラジル)



例年、日本の食の安全特別コースでは1年次に「インターンシップ」として、食品企業3社の生産工場で3〜5日間の現場研修、2年次に「インターンシップ」として、内定企業で社員研修として学生を受け入れて頂いています。ただ、今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、これまでのような各企業での研修受け入れが困難な状況となったため、急遽、代替にて香川大学農学部附属農場でインターンシップ研修を実施することになりました。講義や農場実習では感染予防の対策を講じた上で、3密を避け、マスク着用での研修を実施し、農場への移動も各自自転車を利用するという学生達にとって初めての経験となりました。

今回の研修テーマは農場での研究作物の収穫時期やその特性を考慮した結果、「緑茶の経営について」となり、緑茶についての基礎知識、栽培から加工、最終的に商品完成までを実体験する研修となりました。

詳細な内容としては、緑茶についての基礎知識(品種・栽培法・収穫法・加工法・品質管理・販売方法)の講義、茶畑での「手摘み」「機械摘み」実習、農場内加工場での「加熱・揉み・乾燥・品質管理」実習、それに加え、JA香川県茶流通センターでの「最終仕上げ・品質管理」工程見学などを含む延べ4日間実施し、10期生は全日程、11期生は前半の2日間で作業を行いました。

学生達は、母国のお茶と日本の緑茶の違いを実感しつつ、これまで体験してきた食品生産工場での研修とは異なる刺激を受けて、天候に恵まれた青空のもと楽しく有意義な研修を行うことができました。



機械摘み実習の様子



手摘み実習の様子

最後に今研修では、附属農場の諸隈先生はじめ、農場の関係者の皆様、JA香川県茶流通センターの方々にも大変お世話になりました。学生達は貴重な体験をすることができました。あらためて関係各位に感謝申し上げますとともに、農学部本コースとしてのインターンシップのありかたを改めて考えさせられる貴重な機会にもなりました。
(樋口特命教授)

修了してから、日本食研USAで2年間商品開発を経験し、PB(プライベートブランド)商品の構築や買い付けの仕事に携わりました。北米で最初に出来た工場では、多民族のアメリカでの日本食文化の普及が日本食研の課題でした。また、文化の違いもあるため、会社は現地採用をする際に大変苦労しました。でも、私は日本で留学したからこそ、日本人の考え方が理解でき、仕事を上手く進めることができました。

日本語の勉強、研究や就職活動から皆さんのストレスを感じるかもしれませんが、好奇心を持って色々チャレンジして下さい。迷っても自分自身について学ぶプロセスなので、諦めないで下さい。振り返ると、あの2年間で未だに人生で最高の時期の1つでした。私たちは皆、人生における独自の成功の定義を持っていきます。きつとあなたならではの方法が見つかるはずですよ。

4期生 ホ ステファニー シン ユー (アメリカ)

