

食と環境保全特別コース

Progress 食と環境保全特別コース人材育成プログラムの現状と展望

昨年10月から、食と環境保全特別コース人材育成プログラムに改変しました。本コースは日本の食の安全特別コースを基礎として、幅広い農学分野で留学生と日本人のグローバルに活躍できる高度人材育成コースです。これまで食品関連分野に特化していましたが、本年度から新たに農業経済分野や植物科学分野の留学生も受け入れました。4月時点で日本人学生2名を含む8名の学生が本コースで学んでいます。

日本の食の安全特別コースから継続して語学強化科目では、「日本語基礎」、「基礎ビジネス日本語」、「ビジネス日本語」、「国際実践コミュニケーション」などで実用的なビジネス日本語を中心に学びます。また、「ビジネス英語」、「ベーシック国際研究コミュニケーション」、「アドバンスド国際研究コミュニケーション」、「国際研究実践コミュニケーションE」などで実用的なビジネス英語を中心に学び、高いコミュニケーション能力を養うと共に、「科学技術イノベーション特論」、「社会人基礎力特論」で経営的素養や実践的能力も磨きます。

4月から本格的に新しいコースの講義科目・実習科目が始まり、「スマート農業特論」、「環境保全学特論」、「農業・食品産業経営特論」、「食品加工学特論」、「アドバンスド農場演習」、「アドバンスド環境保全フィールド演習」、「アドバンスド食品産業キャリア演習」を順次開講し、専門的かつ実践的な教育を行います。学外の方にも多数講義などを依頼しております。

次年度(10月)からの留学生もほぼ確定し、本年と同様に幅広い異分野での受入を予定しています。今後も留学生と日本人のグローバルに活躍できる高度人材育成を行いますので、よろしくお願いいたします。

(川村教授)

Topics 本コースにおける工場見学研修の紹介

留学生は入学直後から日本語教員による基礎的授業などで様々な日本語能力を伸ばしていきます。それと並行して日本の企業文化に直接触れることができる訪問研修を実施しています。「日本の食の安全特別コース」から「食と環境保全特別コース」への改組にともない2024年秋入学の16期生は名称が「インターンシップ」から「アドバンスド食品産業キャリア演習」に変更となりましたがこの訪問研修も継続しています。毎年お世話になっております「オタフクホールディングス株式会社」と「鎌田醤油株式会社」への訪問を今年3月に終了し、7月にはこれまでの食品業態だけでなく幅広い分野への見識を広げるために、新たに本コースへのご参加をいただきました「四国化成ホールディングス株式会社」への訪問研修を計画中です。

これまでのように「食品生産工場」を直接見ることで日本の食品産業分野における基本的な工場管理や品質管理手法を知ること重要なのですが、本コース参加留学生の目指す方向性の多様化にともなう様々な分野での体験も今後必要ではないかと考えています。

コロナ禍での学生数減少傾向も止まり、本コースの方針として受け入れ分野を限定せず、農学分野の幅広い学生を受け入れることにもなったことで入学者も増えてきました。学生たちは専門分野の授業、修士論文作成のための実験やセミナー、ビジネスに役立てるための日本語や英語の授業などやることは盛りだくさんのため研修日程に制約があります。しかし日本の企業に就職するという本来の目的のため、できる限り幅広い分野での体験ができるよう調整していきます。

今後とも、「食」を中心とした新しい分野への視野拡大に目を向けたカリキュラムを充実させていきますので、本コースへご賛同いただいています関連企業の皆様にはご協力を引き続きよろしく願います。

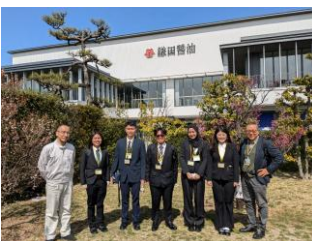
(樋口特命教授)



オタフクホールディングス株式会社にて



鎌田醤油株式会社にて



鎌田醤油株式会社にて

Profile 第16・5期生の紹介

今回は2名の新入生を迎えました。それぞれがこれからの抱負を胸に目標に向かって取り組んでまいりますので、どうぞよろしく願います。

- ①フリガナ
- ②氏名
- ③指導教員
- ④最終学歴
- ⑤出身県
- ⑥今後の抱負 



- ①シノミヤ カホ
- ②四宮 佳歩
- ③石井統也 教員(食品加工学)
- ④香川大学農学部 応用生物科学科
- ⑤徳島県
- ⑥食品の安全性や環境保全の知識を深め、地域資源を活かした持続可能な食の在り方を学び、社会に貢献できる人材を目指します。



- ①ムラグチ アヤ
- ②村口 絢
- ③鈴木利貞 教員(バイオマス化学)
- ④香川大学農学部 応用生物科学科
- ⑤愛媛県
- ⑥食品や環境保全に関する専門知識を深め、将来の進路や社会に役立てたいと考えています。また、留学生との積極的な交流を通じて国際的な視野を広げ、英語力の向上にも取り組み、これらの学びを将来に生かせるよう努力していきたいです。

Review 日本の食の安全特別コース修了生(第7期生)より

香川から世界へ…私の仕事と挑戦

現在、香川県にある醤油メーカーで働いています。入社当初は製造管理課に配属され、ハラル認証商品の開発を担当しました。1年後には海外営業課にも所属し、日本国内の外国人(インバウンド)市場に加え、インドネシア、マレーシア、中東地域の営業も任されています。香川大学で学んだ日本語、食品安全に関する知識や商品開発のプロセスは、今の仕事に大いに活かされています。また、授業だけでなく、異文化理解や円滑なコミュニケーション力といったソフトスキルも、国際的なビジネスの場でとても重要だと実感しています。

留学中は言語の壁や学習の難しさに直面しましたが、先生方や友人、大学のサポートのおかげで乗り越えることができました。香川大学での学びと経験はキャリアの土台となり、現在の業務に活かされているだけでなく、今後の成長や将来の目標にもつながる大切な財産です。



7期生 パンドウダマイ インサニー タウフィック(インドネシア)