

食と環境保全特別コース

Progress

食と環境保全特別コースの展望と課題

食と環境保全特別コースへ変更後、約2年が経過いたしました。本特別コースの16期生は、コース改編後の第1期生にあたり、6名の学生が在籍しております。そのうち2名は博士課程への進学を予定しており、残る4名については就職活動も順調に進み、ほぼ内定先が確定しております。内定を賜りました企業の皆様には、心より厚く御礼申し上げます。

一方で、日本人学生と同様に、留学生についても企業への定着率は必ずしも十分とは言えず、企業の皆様にはご迷惑をお掛けしております。本コースでは、日本語教育や日本型ビジネススマナー教育を重点的に実施しておりますが、なお改善の余地があると認識しております。今後の留学生教育に関しまして、具体的なご助言やご提案をいただけましたら、積極的に改善・導入を進めてまいりたいと考えております。

現在、本特別コースでは3名分の留学生国費優先特別枠を獲得しております。本制度は3年ごとの更新制であり、本年度が再申請の時期にあたります。日本では労働人口の減少が進む中、東南アジア諸国から優秀な留学生を受け入れ、日本語能力と専門性を兼ね備えた人材を育成することは、日本社会の維持・発展にとって重要であり、日本政府の方針にも合致するものと考えております。

また、国費優先特別枠では、国費留学生と同程度の私費留学生の受け入れも求められております。円安や生活費の安さにより、香川大学の留学費用はタイ・バンコクの大学と大きな差がなくなっておりますが、優秀な私費留学生を確保するためには、本コース独自の奨学金制度の充実が重要です。奨学金の原資は参画企業の皆様からのご寄付によって支えられております。本特別コースの維持・発展のため、今後ともご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

(川村教授)

Topics

本コースにおける企業見学研修のご紹介

本コース留学生は、10月の入学から指導教員による日本語の授業が始まり、様々な日本語能力を伸ばしていきます。並行して、実社会で求められる日本語によるコミュニケーション能力向上の必要性から、本コースのコンソーシアム企業として参画していただいている企業を訪問する機会を作っております。今年も入学1年目17期生の研修を随時行っております。

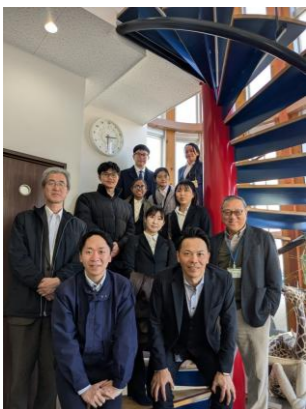
1月からこれまでに「オタフクソース株式会社」「株式会社ハマダフー・ドシステム」「味の素冷凍食品株式会社四国工場」の3社を訪問し研修をしていただきました。今年末までには、食品関連企業以外への訪問研修も計画中です。

「食品生産工場」の見学を体験することで、日本の食品産業界における基本的な工場管理や品質管理手法を知ることにも重要なですが、本コース参加留学生の目指す方向性の多様化にもない食品以外の分野での体験も必要となってきております。

また、この企業訪問は「アドバンスド食品産業キャリア演習」の授業内で実施されていますが、この科目を履修していない食品以外の様々なテーマを学んでいる学生も日本企業を見学できるこの研修に興味を持ち、実験や実習の空き時間を調整して積極的に参加してくれています。

コースの改組により、幅広い分野の学生を受け入れることにもなったことで入学者も多様化してきました。学生たちは各専門分野の授業、修士論文作成のための実験やセミナー、ビジネスに役立つための日本語や英語の授業などやる事が多く、研修日程に制約が出ることもあります。しかし、日本の企業に就職するという本来の目的のためにできる限り幅広い分野での体験ができるよう今後も調整していきます。

「食」を中心としながらも、新しい分野への視野拡大に目を向けたこの活動を充実させてまいりますので、ご賛同いただいております関連企業の皆様にはご協力を引き続きよろしくお願いいたします。(樋口特命教授)



(株)ハマダフー・ドシステムにて



オタフクソース(株)にて



味の素冷凍食品(株) 四国工場にて

News

2025年度関西企業訪問録

2024年度は、関東地区の企業を訪問し、食と環境保全特別プログラムの説明を行いました。2026年3月には、関西地区6社を訪問し、本プログラム説明とコンソーシアムへの参加をお願いしました。

- 1) 株式会社サンアロマは「香り」と「味」の創造を通じて、食品用フレーバーおよびフレグランスの研究開発、製造、販売を手掛ける専門企業です。
 - 2) 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社は、増粘多糖類・乳化剤・香料・着色料・甘味料・酸化防止剤・日持向上剤・保存料・調味料・酸味料など、幅広く加工食品の添加物素材を提供しています。
 - 3) 奥野製薬工業株式会社には、表面処理(めっき薬品)・ガラスフリット・食品部門の三本柱があります。食品では、食品添加物、制菌剤、日持向上剤、冷凍食品品質改良剤などを手掛けています。
 - 4) 松谷化学工業株式会社は品質の高い加工でん粉、食物繊維等の製造販売を行っている、でん粉加工のパイオニアとして新しい機能を有するでん粉等の開発を行っています。
 - 5) グリコ栄養食品株式会社は、西淀川区歌島にあり、国内の小麦グルテン販売トップメーカーとして、幅広い商品のラインアップを有し、食品製造の課題や生活者ニーズを満たす食品づくりに貢献しています。
 - 6) 六甲バター株式会社(ブランド名:QBB)は、日本国内でプロセスチーズおよびベビーチーズのトップシェアを誇るチーズメーカーです。日常のおやつやおつまみから学校給食、業務用まで幅広い製品を製造しています。
- 本人材育成プログラムと企業のグローバル化・国際競争力の拡大が、相互に必要なと感じ、留学生を雇用し、日本社会に浸透し、少子化社会に歯止めをかける人材育成に成長し、日本を支えられ、生き甲斐を持つ成長する人材となることを願って、活動を続けています。訪問を希望される企業様は、いつでもご連絡をください。

(田村特命教授)

Report

食と環境保全特別コースの海外学生募集活動

2026年2〜3月にタイ、ベトナム、フィリピン、マレーシアで学生募集活動を実施しました。合計13大学15学科を訪問し、15名の学部長・学科長等との面談を通じて、既存の連携強化および新たな学生募集ルートの構築を進めました。



(ルーツ教授)

対象国における本研究科の評価は高いものの、近年は円安や日本経済の停滞に関する報道の影響もあり、日本留学や日本の就職の魅力が一部の優秀な学生にとって低下しています。このため、優秀な人材の確保に向けた国際的な競争は年々厳しさを増しています。今後は追加の大学訪問やオンライン説明会の実施、広報資料の作成・配布を通じて有望な学生の発掘を進めるとともに、既存協定校との関係強化と新規ネットワークの拡大を図ります。長期的には、アジア各国から優秀な学生を安定的に受け入れる募集体制を構築し、農学研究科の国際化と高度人材育成に貢献することを目指します。

Review

日本の食の安全特別コース修了生(第8期生)より

皆さん、こんにちは。香川大学大学院を卒業したプレエです。2016年に香川大学へ入学し、日本に来てから今年で10年目になりました。香川での学生生活や研究の日々、初めて日本で暮らした経験は、今の私の大きな土台になっています。

卒業後は、ヘルスケア・医薬品開発の道に進みました。CRDで臨床開発に関わった後、国立がん研究センター東病院発のスピノフ企業でオンコロジー領域のプロジェクトに携わり、現在はMeiji Seika ファルマ株式会社の研究開発部門でプロジェクトマネージャーとして働いています。

大学院時代にがんに関する研究に取り組んだことがきっかけで、「いつかオンコロジー領域の開発に関わり、患者さんに新しい治療選択肢を届けたい」と思うようになりました。現在は、メラノーマに対するがんワクチンの開発プロジェクトを担当し、研究、非臨床、臨床、薬事、CMC、品質など、さまざまな専門チームと連携しながら、プロジェクトを進めています。

今後はグローバルプロジェクトマネージャーとして、日本、タイ、そして世界中の患者さんや健康な方々に、より良い医薬品やワクチンを届けられるよう挑戦を続けていきたいです。香川大学での学びと出会いを原点に、これからも卒業生として誇りを持って頑張ります。

8期生 メタニートン プレエ(タイ)

