

平成30年度 学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

(学部または研究科・学年) 農学部 食料生命科学科 3年

氏 名: 石川 亮太

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	ラジャマンガラ工科大学 他(タイ・ラコンナチャシマ、バンコク、アユタヤ)
研修期間	平成30年9月17日～平成30年9月26日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>今回、タイ研修ではいくつかの工場の製造工程、管理点を見学した。大規模な工場ではロボットの活用と明確な区域分けによって安全な品質の食品を製造している。特にGSLという主にタピオカ澱粉を製造している会社では、原料の受け入れ以降、製造までの工程では機械の導入と厳重な管理によって異物混入を防ぎ、製品の安全性を高めている。また、機械による不具合やヒューマンエラーによる危害も想定し、対策も充分であった。澱粉・水の配合の攪拌、二重のパッケージング等により食品の品質も向上している。ただ、重要な工程である包装を行う清潔区の部屋を作業員が頻繁に往来している様子は完全な意思の疎通が取れてないのではないかと疑問に感じた。牧場では乳製品の製造工程を見学した。搾乳後、包装まで大規模な機械で行い、品質は機械・人の目ですべての製品を厳重にチェックしていた。生乳は60トン入るタンクに保存され、モーターによる攪拌と内蔵カメラによる監視などの充実したハード面での設備によって品質を保持している。また、製造過程でエラーが起きた際に製品がストップし品質に影響が出ると予測し、いくつかのラインで渋滞を起こすことで回避する方法をとっていた。タイで有名なビール工場であるChangは大規模な設備と人員により製造していた。清潔区における工程を見ることはできなかったが、容器の密閉完了後の梱包・保管を行う準清潔区において虫・動物・水たまり等の危害がみられたため、管理する必要があると感じた。タイの工場は全体として日本と異なり、国際基準の資格を取る傾向にある。工場の規模によって同じ規格であっても内容は様々で従業員の意識も異なっていた。異文化交流の点では、地方では外国語が通用しなかったが、都市部では英語はもちろん日本語も通じた。地方では言葉が通用しなくとも積極的な交流によって言語を理解したり、ジェスチャーなどによってコミュニケーションを取ることができる。また、スマートフォンの普及とSNSの広がりによって研修先の学生と交流が続いている。今回、タイ研修に参加したおかげで日本国外のHACCP、GMP等の安全規格の広まりを感じた。国際的な取引においては安全規格が重要視されているため、日本も普及・取得を広めていく必要がある。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>今回タイ研修に参加したことで更に食品安全における意欲が増した。HACCP、GMPなどの安全規格の学習をし、日本国内での導入に取り組む能力をつけたい。また、英語の能力は日常的なツールとしては活用できるが、専門的なツールとしてはまだまだ未熟である。ネイティブな発音や専門的な単語・用語を学習し、国際的に通用するレベルにアップさせる必要がある。</p>	