

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) 農学研究科・修士2年

氏 名: 足立 美香

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>近年、食品流通のグローバル化などから食品の安全と安心が確保された商品を求める消費者が増加している。また、アメリカでは2016年に米国食品安全強化法が施行され、これによって製造工程による安全確保のプログラムを有している会社のみが輸入を許可されることになった。この基本の考え方がHACCPであり、英語での対応が求められる。今回、英語による食品の規格・工程・設備の説明ができる人材育成を目的に、HACCP及びGMP(適正製造基準)の研修が行われた。この研修はタイのラジャマンガラ工科大学と共同で行い、10日間のプログラムのうち最初の2日間はラジャマンガラ工科大学にて、英語での授業を受けた。学部生の時に授業で学んだことを思い出しながら、さらに理解を深めることができた。また、専門用語の英語では知らない単語も多く、英語で説明を受けることで新たな知識として学ぶことができた。</p> <p>3日目以降はタイの様々な食品工場に行き、工場見学を行った。2日間の授業で学んだことを実際に見たり聞いたりすることで具体的な想像ができ、CCP(重要管理点)などを自分で考えることができた。タピオカ澱粉を作る工場では、多くの食品安全に関する認証を取得しており、その中には初めて見る認証もあり、徹底した安全管理を心がけていることが感じられた。味の素タイ工場ではこの会社の代表商品とも言えるうまみ成分の「味の素」の製造現場を見学した。広く清潔な敷地で工場内もしっかりと区分けされていた。一方でタイ料理の製造を行う小さな工場では、家のような建物でほとんどの作業を人の手で行い、衛生管理は全く行っていないように感じられる工場もあった。驚いたのはこの会社がGMPを取得しているということであった。工程管理のチェックや記録を行うことで取得できるため、GMPだけでは衛生管理は不十分である可能性も感じた。また、東南アジア最大級の青果市場の見学も行った。野菜、魚介類、花、果物など、それぞれ分けられて販売されており、その量や敷地の広さはまさに東南アジア最大級と感ぜられるほどのものであった。</p> <p>今回の研修では「ISO9001品質管理」の内部監査員資格を取得することができた。資格取得以外にも外国の食品産業の実態を自分の目で見て学ぶことができた。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>学生生活も残りわずかとなり、今回のようにしっかりと食品安全の勉強ができる機会は減っていく。しかし、今後の食品産業はますます安全性を求められるようになるだろう。この研修で多くのことを学ぶことができた経験を活かし、自分の知識を活用し社会に貢献できる人材になりたい。そのためにもHACCPなどの知識はもちろんだが、英語力の向上も必要であると痛感した。今回英語での授業、タイの学生との交流、工場見学での英語の説明などを受け、思っていることをうまく伝えられないなど自分の英語力の低さを感じた。気軽にコミュニケーションをとれる英語力を身に付け、今回取得した資格をしっかりと活用できるように勉強を続けたいと思っている。</p>	

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) 農学研究科・修士2年

氏 名: 原田 真甫

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>今回の授業は2日間のHACCPやISOの基本的内容を座学にて研修を行い、計4日間の食品工場の見学を行いました。初めの2日間の座学研修では、タイのラジャマンガラ工科大学の生徒と共に授業を受け、2人1組のペアになり、一緒に課題に取り組みました。ここでは、授業はもちろん英語であったため、内容を理解することが初めはとても難しいと感じました。授業の休み時間やお昼休憩はラジャマンガラ工科大学のペアの生徒と過ごしました。コミュニケーションのツールは英語しかなかったのですが、私たちはお互い英語はあまり得意ではなかったため、辞書を用いて英語でタイのことや大学生活について話したり、食文化などについて質問したりしながら仲を深めました。また、放課後は歓迎会を開いてくれました。外国の大学の学生と交流できることは滅多にないことであり、タイの伝統的な料理や流行の音楽を演奏してくれてとてもいい経験になりました。座学研修以外では、タイ国内の食品工場を訪れ、製品の製造ラインの見学を行い、それぞれの会社でのHACCPやISOへの取り組みについて話を伺いました。日本の食品工場には、食品管理技術研究会サークルの活動を通して何度か工場見学を行ってきたので、タイでの食品工場との比較をしながら工場見学できました。</p> <p>授業以外では、遺跡や王宮、街並みを観光することで、タイの文化や伝統に触れることができました。また、観光地や市場で現地の方々との交流すること実際に住んでいる方の空気感を味わうことができたと感じました。この研修を通して、会話のほとんどが英語であったため英語の必要性や他国の方々とのコミュニケーションをとることができることの楽しさを感じ、これから英語を少しずつ学び直そうと考えました。</p> <p>今回の研修を通して、改めてHACCPやISOについての知識を固めることができたと感じました。工場見学においてそれぞれの製品における検査項目、危害分析、解決策があるのか理解し、実際に製造ラインを確認し、HACCPの有用性と導入義務の意義について学ぶことができました。また同時に、HACCP内部監査員、「ISO 9001品質管理」の内部監査員資格を取得することができました。今回の研修では、学び直しの機会や国内では得ることができない新しい気づきなどがあり、充実した研修内容であったと思いました。今後この経験を活かしていきたいと考えます。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修ではほとんどが英語であったため、初めは授業内容や現地の大学生の話す内容を理解することがとても難しかったです。語学力があれば、もっと多くのことを学び疑問解決につながったのではないかと反省し、これからの英語の勉強のモチベーションの向上につながったと考えます。また、今回の経験は、私の所属している食品管理技術研究会サークルや就職先でも大いに役立つと考え、さらにHACCPやISO、英語の理解につなげていこうと思いました。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 澁谷 萌衣

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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>今回の研修では、HACCPやISO9001などの認証スキームを通して食品安全・衛生管理スキルを英語で得ることを目的として参加した。最初の5日間はラジャマンガラ工科大学のあるコートでタイの学生とバディを組み、講義や企業訪問を共にした。講義では主に、ISO9001の品質マネジメントの内容をラジャマンガラ工科大学が携わった実例も踏まえつつ2日間学んだ。日本でも食品管理技術に関しては勉強していたが、講義は慣れない英語で行われたうえに新しく学ぶことも多く、過去に学んできたことと照らし合わせながら充実した2日間を過ごせた。</p> <p>企業視察に関しては、10日間の研修中に大小さまざまな企業を8社訪問することができた。訪問した企業のほとんどは、今回の研修目的である認証スキームを取得しており、食品安全・衛生管理を継続していくためにはどのような運用をすべきなのか実際に現場で働いている方から学ぶことが出来た。しかし、視察した大手企業では衛生管理も徹底され大規模な製造・管理が行われていたが、うち数社は我々日本人の目から見ると考えられないような衛生環境で国際規格の認証を得ていたことが気になった。初めのうちは驚いていたものの、逆にこの事実を国際認証に乗り出せずにいる日本企業に伝えていくことで、HACCPやISO、GAPなどは決して難しいものではなく、手順を踏めばどのような工場でも運用していくことができるものだと伝えることが出来るのではないかと感じた。</p> <p>また、5日間を共にしたタイの学生たちは、非常に気さくな明るい学生が多く、講義や企業視察の後は買い物や食事、ウェルカムパーティなどに毎日連れて行ってもらい、お互い母国語でない英語を用いながらのコミュニケーションではあったが、それを感じないほど楽しく充実した日々を送ることが出来た。</p> <p>視察で訪れたAJINOMOTOで働いている日本の方が行った「日本はおいしいのその先の見た目や衛生面に目を向けているが、タイは今からおいしいを開発しようとしている途上国だ。」という言葉が深く印象に残っている。タイを訪問するまでは発展途上という言葉が示しているのは建物であったり、工業的、環境的な面を指していると思っていたが、食という文化的な部分も変わろうとしている国であると感じることが出来た。あらゆる分野において成長を続けているタイで研修に参加できたことは、言語の面でも、専門分野においても良い経験になったと感じる。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>今回の研修で伝えたいことを英語にすることが出来ないもどかしさや恥ずかしさを感じる場面が多々存在した。しかし、タイの学生や先生の積極的にコミュニケーションをとろうとする姿勢に影響を受け、完璧な文章になっていなくても意思疎通が出来ること気づくことができた。今までは頑なに海外の方々と交流を避けてきたが、今回の経験から話さずに後悔するよりも下手な英語でも積極的に会話をしていこうと感じた。もちろん、自分の言いたい事を伝えられる程度の単語力は必要だと感じたので勉強しなければならぬとも思った。また、今回の研修を通して学んだことに関しては、自分の中で消化するだけでなく、これからの食品業界においてどう活かせるかを考えていきたい。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 森田 晃樹

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>今回私は、タイ王国のラジャマンガラ工科大学にて研修に参加した。</p> <p>研修の目的は、近年食品衛生管理において重要と言われるGMPやHACCPについて理解を深めること、また現地の工場や市場を見学し、タイの食品産業を知ることによってGMPやHACCPを絡めて今後の食品流通がどのように変わっていくか体験することであった。</p> <p>GMPやHACCPについての座学は大半が英語で行われた。内容に関しては今まで日本で学んだことと本筋は同じであったためある程度理解出来たが、一日で聞く英語量としては今まで生きてきた中で最も多く、授業の終盤や休憩に入る直前は感じたことの無い疲労感があった。英語を聞くことへの慣れもこの授業で得た大きな成果だが、もう一つ学んだことがある。それは、言葉に限らず頷くことでも、話されたことを理解しているリアクションを返す姿勢が重要だということである。これらを活かす事で、タイの学生とはいくらか容易にコミュニケーションを取ることが出来たと思う。</p> <p>座学による研修後は、現地の農場・工場・市場を見学した。今回見学した場所は大規模なものも多く、例えばアユタヤにあるAJINOMOTOでは、工場に立ち入ることが出来るエリアが汚染防止のため制限されていた。また、キャッサバ澱粉を製造する工場でも原料の受入と、包装するエリアしか実際に見ることは出来なかったものの、大規模工場ならではのハード(主に設備や工場のつくり)面に対する細やかな工夫を見ることが出来た。個人的に今回一番見学して印象に残ったのは、小規模な工場だ。HACCPの認証を受けていると聞いたが、お世辞にも建物や現場は綺麗であると言えないようなものだった。私はこれを受け、HACCPは決して見た目の綺麗さではなく、防除すべき危害が何であるか、またその危害に対していかに対策を講じているか、対策の実践をいかに記録していくかを問うものだ、ということ強く実感した。現在私は鹿児島の中小企業のHACCP認証取得まで手伝う活動をしている。今回の研修で実感したHACCPの概念によって、より正しく鮮明にHACCPのイメージを鹿児島の中小企業に持ってもらえるのではないかと期待している。</p> <p>前回タイに2週間ほど別なプログラムで滞在した際、食べ物が身体に合わず体調を壊したことがあった。今回も10日と、自分にとって決して短くはない滞在であったため、最初は食べ物に相当な警戒心を持っていた。しかし友人と行動を共にしたのもあってか幾分リラックスしており、今回はうまく胃腸が順応して多くのタイの食べ物を身体を壊すことなく挑戦・味わうことが出来た。タイの食べ物への苦手意識をある程度克服できたのは、個人的には大きな成果だと思っている。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修で得た様々な知識や感触を、今後の研究活動や職種選択に役立てたいと思っている。言いたいことがなかなかうまく伝えられなかったもどかしさ・悔しさもバネにして英語学習のモチベーションに繋げて行きたい。研修に行く前は億劫であった海外へ行くことにも抵抗が薄れてきたため、今回の研修を国内外問わずいろんな場所に行くきっかけにしたい。また、今回ケアして頂いた先生方や現地の学生達への感謝を忘れず、自分がケアする側に回ったときに率先して対応をしたいと思う。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 井口 智貴

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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>英語によるHACCPの内部監査養成コースがタイで行われた。HACCPとは 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。これは国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。現在私たちはHACCPといった食の安全について大学で学んでおり、日本でもオリンピックに向けて制度化されているため、HACCPはこれから食の安全が意識されてくる中、非常に重要である。今まで私たちは英語ではなく日本語でのHACCPの教育を受けてきたが、今回、タイのラジャマンガラ工科大学にてタイの学生と共に英語でのHACCPについて基礎的なものを座学で学び、その後実際にHACCPなどの認証を取得している工場を視察した。工場はビール、牛乳、味の素、澱粉の製造工場、また農場をいくつか視察した。実際に様々な工場を視察する際に、監査側の視点、認証を取得している工場のハード面(施設や設備)やソフト面(衛生管理や従業員教育など)を意識して見学したが、その中で認証取得している工場は規模が大きく、機械化がすすんでおり、ハード面での要素が大きいと感じた。もちろんソフト面も大事であり、今回見学させていただいた工場ではきちんと徹底されていた。今回の工場見学で改めて、今まで私たちが何気なく購入していた商品は消費者に届くまでに安全性をきちんと考慮されて製造されていることを感じた。</p> <p>本研修を通じて最も苦労したのは、授業や工場見学の際に説明される英語のヒアリングである。なかなか聞き取れない部分が多く、聞き取れた単語と今まで学んできたHACCPの知識を参考にしながら内容を把握するよう努力したが、聞き漏らしてしまうことの方が多かった。しかし、英語で話すしかない今回のような環境での生活のおかげか研修前と比較して英語力が身についたと感じ、良い経験になった。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>今回の海外研修を経て、日頃私たちが購入している食料、飲料が製造され商品になるまでにどのような工程をたどって製品となっているのかわかり、より食の安全に興味があった。私は現在三人一組で実際に鹿児島県の食品産業に訪問してHACCPの認証取得を目指した活動を行っており、その活動においても参考になることも多々あり、今後活かしたいと思う。また、本研修では英語をメインとした説明がほとんどで、自分の英語力のなさを痛感し、英語に触れる機会を自主的に作っていきたいと感じた。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 大林 桃百香

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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〕	
<ul style="list-style-type: none"> ・英語でコミュニケーションをとる経験をした。 ・タイ(東南アジア)の食に関する発展度合を知ることが出来た。 ・工場見学を通してHACCPがどの様に導入されているかを学んだ。 <p>滞在の初めの二日間はラジャマンガラ工科大学で現地の学生とともに講義を受けた。ここでは、HACCPをはじめとする食品衛生管理の認証資格の内容や、その根本にある衛生管理についての講義が英語で行われた。頻りに先生からレスポンスを求められたが、最初は口から言葉が出てこずになかなか反応することが出来なかった。先生に対する申し訳なさや英単語が出てこない悔しさを覚えた。先生が日本語やタイ語を交えつつ必死に講義をしてくださったので、少しでも参加の意思を示そうと簡単な単語を使って発言した。授業内でのレスポンスがテンポよく行われるようになると、楽しさを感じる事が出来た。また、発言することに対する抵抗はあるが、今後にある研究室の文献会などでも積極的に発言していこうと思った。</p> <p>四日目以降は実際に工場に赴き、その工場にとって「工程のどこがCCPなのか」また「CCPをどのように管理しているのか」を目で見えて確かめることが出来た。タイは発展途上国のイメージが強かったため、日本でいう中小・零細規模の企業がGAP、GMP、HACCP、ISOといった認証を積極的に取得していることに驚いた。山奥の小屋にあるような施設でも机をステンレス製にしたり、ヘアキャップを被ったりするなど、衛生の意識が浸透していることにも感心した。また、AJINOMOTOの工場を訪問した際、味の素に日本では添加しているイノシン酸やグアニル酸などのうまみを増強する成分を添加しておらず、タイの食文化が「うまみ」にシフトしていけば将来的に添加するというお話を聞いて国の食文化の推移の段階を肌で感じる事が出来た。また、工場の立地や自家発電のお話は、工場のハード面についても考えるきっかけとなった。工場見学最終日のChangビール工場見学では、工科大学での座学で得た経験を踏まえて、品質管理の女性に英語でいくつか質問することが出来た。語彙力はないものの、持ち合わせている単語でいくつかの質問が出来たので自信へと繋がった。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>東南アジアの国の現状を知ると同時に、多少ではあるが東南アジアから見た日本も感じることが出来た。企業で働くにあたってグローバルな目線を持つことは非常に大切なこと事だと思うので、今回の研修で感じた事を忘れずに、自国だけでなく世界のことも考えられる人材になりたいと思った。また、日ごろから意識的に疑問や意見を発信していこうと思う。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 藤本 佳奈枝

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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>本研修に参加して、日本では経験できない多くのことを経験させていただいた。本研修では、HACCP/GMPの内部監査員養成講座をタイの学生と共に英語で受講し、食品製造に必要とされる専門知識をさらに深める機会となった。その養成講座では講義を通して、HACCP・GMP等の基礎的な考え方を学び、工場見学を通して実践的な場を見ることで、食品産業におけるHACCP・GMPの重要性を学んだ。鹿児島では、GSLをはじめとする工場見学をする機会は今後自分の仕事に十分生かされるだろう。</p> <p>今回の工場見学の中で、印象に残ったのはAJINOMOTOのアユタヤ工場である。広大な敷地を利用して多くのプラントが立っており、工場の内部までは見ることは出来なかったが、日本を代表とする食品企業が世界にどれほどの影響を与えているのかを肌身で感じる機会となった。一人の日本人が工場の製造管理をしており、数多くの従業員をまとめていることを知り、衝撃的であった。私だったら意思疎通が簡単に取れない状況はとても耐えられないだろう。しかし、日本では任せられない大きな仕事に挑戦できることが魅力的だとおっしゃっており、自分の中の否定的だった考え方が覆された。</p> <p>他にも、タイの卸売り市場を見学した。見知った青果物や鮮魚から花卉、昆虫まで売ってある上、人々の往来も盛んで、熱気溢れる市場であった。日本の市場では、一般の人の出入りが少なく整然としており、青果物は鮮度保持の効果を持たせるために、一つひとつ丁寧に個包装されている印象を持っている。日本がタイをはじめとした東南アジアの市場に参入するときは、品質と鮮度に重点を置いているが、他に勝負できる場所がないか自分なりに考えてみたいと思った。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>今回は英語を中心として研修が進んでいったが、内部監査員養成講座や工場見学の際、相手方の話を理解したり、質問や受け答えをすることが困難であると思う場面があった。研修も中盤になると聞き取れるようになってくるが、やはり英語でのコミュニケーションの取り方、文章のまとめ方に慣れておく必要性を感じた。</p>	

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) 農学研究科・修士1年

氏 名: 佐藤 佑哉

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱ
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
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>昨今、鮮度保持・保存技術が向上し、様々な食品が国境を越えて各国に流通するようになった。それに伴い消費者は食の安全と安心に対する意識が高まり、これらが確保された商品を求める傾向が強くなった。今回の研修先であるタイは、日本を含め様々な国の食品企業が工場を建てており、そこで製造した食品を世界各地に輸出している「食品輸出大国」である。そのためこのような工場は海外取引で必要となるグローバル基準の認証を取得してところがほとんどである。本研修では、「タイの食品産業を視察しどのような手法を以て管理しているかを学ぶ」、「タイの学生とともにHACCPやISO9001について英語で講義を受け、理解し、説明できるようになること」の2つを目的として参加した。</p> <p>今回の研修は前半に座学、後半に工場視察の2部構成で行われた。座学はほとんど日本語で行われ、最初に食の安全の基本的な知識を学んだ。その後、GMPやISO9001、HACCPといった認証規格の説明を受け、内部監査を行う上で必要となる知識を身に付けた。研修後半には工場・市場の視察を行った。今回訪問した工場・市場は①キャッサバスターチ工場、②米粉麺製造工場、③マッシュルーム工場、④トウモロコシ工場、⑤ミルク工場、⑥AJINOMOTOアユタヤ工場、⑦ビール工場、⑧Talaat Thai(タラートタイ)と呼ばれる東南アジア最大級のマーケットを訪れた。②は様々な認証を取得している工場であったが、工場内はお世辞にも綺麗とは言える状態ではなかった。乱雑な状態であっても製造工程をしっかりと管理することで認証を取得することが出来ることを学んだ。③は半屋外でマッシュルームを栽培している工場であった。施設は土から数センチ程度の間隔があり、ネズミなどの小動物、昆虫による影響があるのではないかと感じた。④は主にトウモロコシを栽培から加工販売まで行っている工場であった。この工場では人気のコーンジュースは風味の劣化を防ぐため、通常2回行う加熱殺菌を1回しか行わない。そのため、充填から保管までの温度管理が重要である。⑥は味の素を製造している工場である。タイで製造されている味の素は日本のものと比べるとグルタミン酸ナトリウムの割合が少ないとのこと。パッキング工程では従業員がイヤーマフを身に付けていた。これは施設内の騒音で従業員の健康が損なわれないようにするためである。⑦はタイで有名なチャンピールの工場である。この工場では製造されるビールの92%は国内向けで、残りの8%は国外向けである。この工場では製造されるビールは60℃、40分の低温で殺菌を行っている。⑧は巨大な土地の中に21ものマーケットがあり、店舗数は998店ある。マーケットは青果物、魚介類、花卉類、柑橘類などに分類され、全マーケットに卸される農産物は12000種で、1日の取引額は50～60億バーツ、年間では1兆8000億バーツとなっている。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修ではGMPやHACCP、ISO9001の知識を深めることができ、また内部監査で必要となる知識を身に付けることが出来た。今後は今回得た知識を現場で活かし、学生という限られた時間の中で食の安全についての活動に積極的に参加し、自身のスキルアップに努めたい。</p> <p>今回の研修は英語で行われ、内容を理解できない、相手に英語で意見を伝えることが思うようにできないといった課題が見つかった。英語はこれからの社会、特にグローバルで活動するには不可欠なスキルであるため、今回の研修を機に、自身の英語学習にさらなる熱を入れたい。</p>	