

平成30年度 学生海外研修報告書 (担当教員)

鹿児島大学長 殿

授業担当者

所属/職名: 農学部・准教授

氏 名: 濱中 大介

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
〔研修の成果〕	
<p>食品の生産から消費に至るフードチェーンのグローバル化がこれまで以上に急速に進む中、鹿児島においても食品製造における安全性の確保に関して、国際的な基準をクリアすることが重要な課題となっている。とくに危害重要管理点(HACCP)や適正製造規範(GMP)をベースとした取り組みのみならず、グローバル食品安全イニシアチブ(GFSI)が求める規格・基準に準拠する必要性が高まるなど、食品産業を取り巻く環境は劇的に変化している中、本研修では、食品の製造及び輸出入とそれに関する教育において先進的な取り組みを行っているタイ国およびラコンナチャシマ(コラート)市のラジャマンガラ工科大学イサン校(RMUTI)において、HACCP・GMPの内部監査員資格を得ることを目的として、同校での講義ならびに問題発見および解決をアクティブラーニング形式で実施するとともに、同市およびバンコク、アユタヤ市周辺の食品工場を視察した。同時に、RUMTIの学生と共同で作業を実施することで、監査員として最も必要なスキルであるコミュニケーション力ならびに英語会話力の向上も目的とした。</p> <p>RUMTIにおいては、Dr. Piyawan GasaluckによるHACCPおよびGMPの解説をはじめとして、食品工場における監査スキルの向上を目的とした双方向型の授業を展開し、現地学生との協働を通じて英語を用いたコミュニケーションのみならず工場監査におけるスキルを向上させることができた。とくに修士学生がこれまでの経験を活かしながら学部学生に適宜アドバイスを与える状況も多く、議論を深めることができたと考えられる。</p> <p>続く現地食品工場見学では、General Starch Limited(でん粉製造)、Ban Tha Dang Agricultural Products Processing(米麺製造)、Suwan Farm(カセサート大附属農場、トムロコシジュース他農産加工品)、Dairy Farm(乳および乳製品)、Talaad Thai Market(農産物卸売市場)、味の素アユタヤ工場、Chang Beer(ビールおよび発酵食品)の7社を訪問した。それぞれ異なった加工品を製造している企業であるが、国際基準を満たし、日本を含めた海外への輸出を行っている企業や、現在、国際認証取得に取り組んでいる企業まで幅広いものであった。訪問時には、企業の品質管理担当者に英語で質問しながら、製造フローにおける問題点の抽出と解決について、現地学生とともにグループワークによって実施したことで、国際的感覚が身についたと判断できる。</p> <p>その他、ラコンナチャシマ、アユタヤ、バンコク近郊の遺跡、寺院ならびに王宮も訪問し、タイ王国の成り立ち、文化的背景について見聞を広めることができたことは、異文化理解においても参加学生にとって非常に貴重な経験となったと考えられる。</p>	
〔今後の課題〕	
<p>英会話力の強化は非常に大きな課題である。研修中、英語によるコミュニケーションが必須であったが、現地学生においても英会話力が低い場合も見受けられ、結果、日本人同士あるいはタイ人同士で会話する場面が多く見られた。食の安全に関する知見の少なさのみならず、コミュニケーションに進んで参加しない学生については、モチベーションの向上について、何らかの対策が必要と考える。また、今回の研修ではパワーポイント等を使用したプレゼンの時間は設けず、口頭での質疑応答形式で講義を進めたため、課題と解決に関して、クリアに取りまとめる作業時間を確保することができなかった。明確なプレゼン時間を設けることによる問題の先鋭化も期待できるため、以降、研修の機会では改善したい。</p>	