

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)食料環境システム4年

氏名: 那賀 昌輝

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23

〔研修を通じて得た成果〕

今回の研修は、「英語による GMP/HACCP の内部監査員コースとタイ国食品産業視察研修」というものであり、これまで研究室の活動を通して、HACCP を中心とした食品衛生管理について学んできた私にとっては、非常に興味深く、また、東南アジアの中で成長が著しいタイの食品産業分野についても知りたくて参加した。

最初の3日間は、nfi(タイ国際食品研究所)・魚醤工場・CPF(食品加工工場)・市場の視察に行った。nfi では、研究施設を視察し、大学にはないような研究設備が整っていた。食品の研究を主として、HACCP の指導も行っており、タイの食品産業を支える役割を担っていることがわかった。

魚醤工場・CPF は、食品加工の工場であり、どちらの工場も HACCP 認証を受けていたが、魚醤工場は発酵槽が外にあったことなどから、少し汚い印象があった。CPF はとても清潔感があり、GMP による従業員の衛生教育が徹底されているように思えた。食品工場の現場を知る事で、HACCP が実際にどのように遵守されているのかを学ぶ事ができた。

4 日目以降は、タイのラジャマンガラ工科大学で、GMP/HACCP の内部監査員養成コースの授業を受けた。授業は、全て英語であり、このような専門的な授業では専門用語が多数あり、直訳では意味がわからない単語も多く、先生の話をして理解するのは非常に困難だった。だが、1 回でも専門用語を聞いて、意味を理解した経験があるということは、今後 HACCP の監査を英語でする機会がある場合は大きなアドバンテージであると思う。

以上のことから、今回の研修を通じて、タイでも HACCP が食品衛生管理手法として用いられていることを、現地に行く事で確かめることができ、HACCP を日本語だけでなく、英語で学ぶことの重要性を感じる事ができた。

〔研修後の抱負〕

今回の研修では、タイの大学生とバディを組んで授業を受けたり、一緒にご飯を食べに行ったり、英語によるコミュニケーションをとる機会が多く、改めて自分の英語力の無さを痛感できた。今後、グローバルな世界になっていく中で、英語力は必須であり、もっと英語を学んでいこうという意欲につながった。

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)農学部・4年

氏名:甲山 航平

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>私は今回のタイ研修で、GMP,HACCP についての講義の受講と、工場見学を行った。</p> <p>この1週間の研修を通して得た成果は、2つある。1つは英語の大切さを再確認できたことである。私がこのように感じた理由は、講義は英語で行われ、聞き取れないことも多々あり、わからなかったら確認を何度も繰り返し、理解に時間がかかってしまったからである。また、現地の学生と会話するときも英語が使われ、自分の思っていること、考えがうまく伝わらない、また、相手の考えがわからないなど多々苦労したからである。英語を学ぶ際は、座学だけでなく、実際に話してみる、聞くことが実際につかえる英語となり海外に行くことは大切だな、必要だなと思った。</p> <p>もう1つは食の安全に関する基礎知識の確認、また、新しい知識を得ることができたことだ。</p> <p>講義は、タイをはじめとする様々な場所で HACCP の内部監査を経験なさっている先生に教えていただいた。</p> <p>上記のように講義は英語で行われ、日本で学んだこと、自分の持っている知識を再確認するとともに、新しいことも学んだ。先生は多くのことを経験された方で大変勉強になった。</p> <p>市場、工場見学に関しては、文書で学んだことと照らし合わせながら見学することで、よくわかっていなかったことも理解しやすくなり非常に良い機会となった。</p> <p>今回の研修の目的である、食の安全に関して様々なことを学ぶことができたので良かったと思う。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修を通して講義の内容が理解できない、タイの学生、先生との会話がなかなかできないなど自分の勉強不足を感じた。これから、日本では東京オリンピックの開催も控えていることから、国内だけでなく、海外からも日本の食の安全に関する注目は高まってくると思う。</p> <p>今回の研修で学んだことを、もう一度復習するだけでなく、自ら食の安全に関すること、英語を学び、知識をつけていきたいと思う。また、こういった海外研修の機会があったら是非参加したい。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:農学部 生物環境学科 4年

氏名: 田中 隼

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>まず海外を体験して一番に感じたことは、思っている以上に自分の英語語彙力・単語力が圧倒的に足りずコミュニケーションがなかなか取れなかったと感じました。一方で、バンコク内を動いていると多くの人が英語を多少なりとも理解していて、世界のグローバル化を肌で感じました。</p> <p>工場見学では伝統的な魚醤工場と近代的な鶏肉加工工場を見学させていただきましたが、魚醤工場は品質管理部門はかなりしっかりされていました。加工段階における殺菌や食品の安全管理に関して万が一問題が起こった場合、どのように化学的根拠を示していくか疑問でした。鶏肉加工工場はタイの財閥が経営しているということで最新鋭の機器、衛生管理方が導入されているため、日本にも勝るに劣らない設備がありタイ食品加工を見直す良いきっかけになったと思います。</p> <p>メインの HACCP/GMP 講習に関しては事前知識が多少なりともあったと思っていましたが、英語・タイ語の併用で現地の先生に説明されたためなかなか理解に苦しみましたが、紙谷先生の解説やタイ人学生のパディのサポートのおかげでなんとか資格を得ることができました。英語で授業を受ける機会がなかなかなかったので、今回の講習は自分の人生の中で大きな経験になったと思います。</p> <p>今回のタイ研修は、国内だけで勉強してきた自分の視野を海外に向けるとても良いきっかけになり、今後の活動の幅を広める良い機会になったと感じました。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>自分では多少なりともできていると思っていた英語が全くといっていいほど通用しなかったため、英語、特に英会話を再勉強しなおすとともに、留学生と接することや自ら海外に行くことで、実際に英語を使っていく必要性を感じました。また食品安全管理についても知識量が圧倒的に不足しているため、まずは国内の工場から見学し、今現在の情報収集から始めていきたいと思っています。</p> <p>あと2年間学生期間があるのでこの期間を利用してできるだけ多くの外国を訪れて見分、知識を増やしていきたいと思っています。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿兒島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)農学部 3年

氏 名: 澁谷 萌衣

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>今回初めて海外の食品工場を見学して、また、現役で HACCP の監査員として世界でご活躍なさっている先生から講義をしていただき、私にとっては新しい刺激を受けることが出来た1週間をすごすことが出来ました。</p> <p>工場見学では、HACCP に適応している 2 箇所の工場を見学させてもらったのですが、工場の概観、衛生管理状態、工場作業者の身なりなどにはかなり差があったように感じました。同じ HACCP という規格を採用しているのにこのような違いが起こることを初めて知ることが出来たのと同時に、まだまだ私自身が HACCP に関しての知識が浅いことを、身をもって知ることが出来ました。</p> <p>またタイ最大の青果市場での見学では、その大きさに圧倒されました。日本ではあそこまで大規模に青果物を集めることはないのでスケールの大きさ、その規模で 24 時間稼働できることに驚きを感じました。今まで見たことも食べたこともないような食材も多く、東南アジアの豊かな文化を体感できました。ラジャマンガラ</p> <p>大学で過ごした 3 日間も毎日が新鮮で有意義な時間となりました。タイでの数日間をサポートしてくれた現地の学生は皆言葉や文化の違いを感じさせないほど親切にしてくれました。講義でも、日本の HACCP と世界の HACCP の方法の違いをあることを初めて知る機会となりました。同じアジア圏でも、やはり国が違うと思、生活リズム環境なにもかも異なるのですが、全てが新しく勉強になった 1 週間をすごすことが出来ました。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回、規模の違う2つの工場を見学して HACCP は、あらゆる工場に見合った形で採用され継続されていることを身をもって知りました。また、日本とタイでここまで認識の仕方が違うのに、世界的な規格として大丈夫なのだろうかという疑問も感じました。これは実際にタイへ行って現実を目の当たりにしないと知ることが出来なかったと思います。それらの点を踏まえて、改めて HACCP、GMP について理解を深めていきたいと感じました。そして食への安全性に関しても貪欲に学んでいきたいと感じました。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:農学部食料環境システム・3年

氏 名:節原美紀

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>今回の研修では、HACCP・GMPの講習に参加し、加えてタイ国際食品研究所や食品工場、市場の見学も行いました。国際食品研究所と日本のものとの違いは、建物の中の造りがガラス張りになっていて、中で何が行われているかを外から見て分かるようになっていたことです。また、この研究所では実験用の測定機器の校正を自らで行っており、それ専用の部屋も設けてありました。魚醤工場の見学では、魚の保管場所から魚醤の製造場所までパイプを通すなど、外からものが入らないような工夫が見られました。製造工程や包装工程では、このように食品衛生を考えたつくりが多くあり、消費者が安心して使うことができる魚醤が製造されていました。私たちは鶏肉加工工場も見学し、そこでは鶏の育成から食品に加工するまで全ての過程を行っていました。加工食品にするまでの殺菌や、加工してからの殺菌工程などの設備や管理もしっかりしていて、一つの工場内ですべての工程が行われていることに驚きました。HACCPの講習を受けて、食品衛生について理解をより深めることができましたと思います。現在、食に対する安全が強く求められており、消費者が安全なものを手に取ることができるように、食を提供する側が食品衛生に関してよく理解し、それを実行しなければならないと分りました。実際に行われる内部監査については、衛生的に良くないと判断した場合でも、被監査側に厳しく指導するのではなく助言の様なかたちで監査を行うべきだとわかりました。監査側だけでなく、被監査側の理解が得られることによって、本当の意味で食の安全が確保され、食品衛生が普及するのだろうと考えました。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修は食品安全規格HACCP内部監査員養成と、タイの食品産業視察が目的でした。日本から出て研修を行うことで、興味や意欲も高まり多くのことを吸収することができました。この研修で学んだことを自分のものにしてできるよう、HACCPだけでなくその他の食品安全規格や食品衛生に関して積極的に学んでいくことが大切だと思います。将来の食品衛生のレベルをより高めていくために、食品の管理方法などの多くの知識を身につけ、少しでも自分にできることを増やして実行し、安全な食品の提供に携わりたいと思います。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)

農学部生物資源化学科3年

氏名:本田雪乃

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>本研修における目的は英語を用いて GMP および HACCP について学ぶことで日本国内だけでなく海外でも適用される HACCP 内部監査員の資格を取得することであった。研修内容には食品工場見学と座学があり、見学ではタイ国際食品研究所、魚醤工場、鶏肉の加工を行う工場などを見学した。ここでは実際に製造工程などを知ることのできるような場所で HACCP が取り入れられるのかという事を現場を見ながら学ぶことができた。製造物の違いで注意を向ける面もずいぶん違うということが分かった。また、タイの様々な食品が集まる巨大な市場の見学も大変刺激の強い勉強になった。市場にはたくさんの野菜、果物、香辛料などが並べられており中でも大量のドリアンや香辛料の種類の多さに驚いた。タイの食文化を表すような市場は日本の市場とは全く異なる様子でこの市場がタイの食の一端を支えているのだという事を感じた。座学においては3日間かけて GMP および HACCP に関する講義を受けた。普段用いる日本語ではなく英語で専門性のある内容を学ぶのは最初、難易度が高いように感じたが辞書を用いながら注意深く聞き分らない内容は尋ねることで乗り切ることが出来た。また、講師の先生は実際に多くの企業の監査を行った経験を持っており実例のバリエーションがとても広くどういった場面が想定されるか、などについても実際に目で見たことを私たちに伝えてくれたのがとても良かった。英語を通して学ぶことで日本語だけでは得られない見解や物事の見方など結果的にはより多くのことを学ぶことが出来たと感じている。また、授業を除く時間はタイの学生との交流を深めることが出来た。タイの学生は皆とても親切で、ランチタイムや必要物資があるときなど様々な場面で助けをくれ、そういった交流のなかでたった3日間とは思えないほど仲良くなることが出来た。彼らのおかげでタイの文化に対する興味・関心もますます深まった。異文化への興味も本研修を通して得たもののひとつであるといえる。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>研修を通してこれまであまり詳しく学んでくることのなかった食品衛生に関して興味を持つようになった。自分の専門は食品の機能性であるが食品の十分な機能性を発揮させるために食品を扱う環境について考慮に入れることは不可欠であると考え。自分の専門分野に今回の研修で学んだ内容はおおいに生かすことが出来る。そのためには今回の内容にとどまらず内容をより理解するよう努めていく姿勢が重要である。今回学んだことを今後とも役立てていくためにより一層の理解と学習を継続していきたいと思う。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿兒島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)

農学部生物資源化学科3年

氏名:田添 英理

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕8/16～8/23の期間でこのプログラムに参加しました。内容は GMP/HACCP についての講習を受けるということでした。渡航前まで私は不安でいっぱいでした。なぜなら、私は GMP や HACCP についてちゃんと授業を受けたことがある訳ではなく、その単語を耳にしたことがあるというくらいだったからです。渡航を決めたのも他の先生の授業で話を聞いて興味があつて紙谷先生の研究室を訪ねたところからでした。そのような半ば思いつきのような部分があつたために不安でいっぱいだったのかもしれませんが。</p> <p>研修では GMP や HACCP の講習を受けるだけでなく、タイの食品分析センターや魚醤工場、鶏肉の加工センター、フレッシュマーケットを見学しました。タイの分析センターでは機器などは日本と同じようなものを使ってはいましたが、一つ一つの研究室が広くガラス張りである点が日本とは大きく違うと感じました。また、魚醤工場では一次発酵槽が屋外にある点、大きなフィルターろ過装置が見られない点に衛生面や安全性の面で疑問を感じました。この工場も HACCP の基準をクリアしているとのことだったので、これは日本とタイの基準の違いなのだろうと思いました。海外の工場を見学する機会はほとんどないと思うので良い機会となりました。</p> <p>GMP/HACCP の講習では、タイの学生とペアを組み授業を受けました。GMP や HACCP のことは先生にフォローをして頂きながら理解を深めることは出来たのですが、英語で授業を受けるというのが私にとっては非常に難しく感じたように感じました。日本で生活している中ではなかなか英語で会話をする機会がないのでとても良い機会になったのですが、タイの学生と思うように会話が出来なかつたり自分の力だけでは講習の内容を理解することが出来なかつたりしたのが悔しかったです。今回感じた悔しさからもっと英語を勉強しようと思ったし、またこのような機会があれば参加しようと心に決めました。</p> <p>研修に参加する前に感じていた不安もタイに着いてすぐ払拭されました。今回の研修に参加して良かったと思います。やはりやってみないとどうなるかはわからないと実感しました。これからはまた自分の専門の勉強が中心となりますが、今回の研修で学んだことももう少し深く勉強して自分の知識となるようにしたいと思います。</p> <p>〔研修後の抱負〕この研修を通して、英語で授業を受けることが難しいということを改めて実感しました。どうやって言語の違う人たちに自分の考えていることを伝えるか、そのためにはやはり英語が必要だと思いました。この研修も英語がもう少しもう少し話せれば、もっと充実したに違いありません。この研修を終えて、もっと英語の勉強をしようと思いました。そのためには今回の研修で知り合ったタイの学生と連絡を取るのはずごく勉強になると思うので続けていこうと思います。また、海外に行くということは自分の視野を広げるチャンスだと感じるので、出来る限り大学生のうちに多くの国や場所を訪ねようと考えています。</p> <p>今回の研修は自分が専攻していることとは全く別のことでしたが、これからも今回学んだ分野の勉強もしていこうと思います。違う分野を学ぶことで自分の分野についてもっと熱意を持って取り組めるし、これから研究していく中でそれぞれの分野として完結させるのではなく、繋がることはないかしっかりと考えていきたいと感じています。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)農学部・3年

氏 名:林田亮太

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
〔研修を通じて得た成果〕 GMPとHACCPについての基礎知識習得および内部監査員養成コースとして約一週間の研修を終え、得た成果としてはまずGMPとHACCPについての基礎理解である。研修前にもある程度の学習は行っていたが研修を通じてそれまでの疑問点や体系的な話をより理解することができた。またタイの学生と研修中やそれ以外の場面でもコミュニケーションをとる上では英語で話さなければならなかったため自分から積極的にコミュニケーションをとりにいく姿勢が重要であることを学んだ。しかしペアのタイの学生との英語による意思の疎通は十分にできなかったが自分自身の話す、聞くという英語力のなさはタイという異国の地で研修を受けたことで感じることもできたのではないかと思う。GMPとHACCPの英語による理解というのは国際的な監査員として働くのに必須事項であり、今回の研修でそれが少しなりともできたことは今後の自分にとって大きな収穫となった。前述したように今回の研修ではGMPとHACCPの理解についてはもちろんであるがそれ以上に今後の社会における英語によるコミュニケーションの重要性について身をもって感じることもできたということが最も大きな成果であった。	
〔研修後の抱負〕 今回の研修は内部監査員養成としてはまだ序の口だと思うのでより高度なGMP、HACCPおよび内部監査についても今後学んでいきたい。また自分自身の英語力についても見直す良い機会となったこの経験を踏まえ、英語については読む能力だけでなく話す、聞くといった能力を身に着けるべく勉学に励んでいこうと思う。	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)環境情報システム学研究室/3年生

氏 名:井上 涼也

授業科目名	食料環境システム学特論Ⅱまたは 食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
〔研修を通じて得た成果〕 今回この研修を通じて言語の重要性を痛感した。私は今回が初めての海外で日本国内をでるのが初めてだった、だから英語しか通じない、英語すらも通じないという経験は初めてだった。工場や市場の見学や授業、現地の学生との交流はもちろんすべて英語で非常に大変だったが日本国内では気づけなかったことがある、それは日常的に英語を聞くことの重要性だ。日本にいと英語のリスニングは授業かせいぜい勉強の時で1日何時間も聞くことはなかった、しかしタイでは常に英語が飛び交うので耳が英語に慣れるということを感じた。初日から日を重ねるにつれ英語を聞き取る力があがり現地の人との交流も楽になった。今回 HACCP や GMP 等の食品の安全の事もとても深く学べたがもっと身近な「言葉」の重要性に学べたことがとてもいい経験になった。 そしてもう一つとても良い経験になったと思うのが現地の食に関するところをまわられたことだ。魚醤の工場、市場、冷凍食品の工場や大学でのタイ料理等、多角的にタイの食文化にふれることができた、中でも市場は日本では中々見られない食材が多数存在し、ドリアンをはじめした様々な食材を実食することができ、大学でのタイ料理でも日本とは違う食材、調味料、味付けととても良い体験になった。これらはどれもタイに実際に来なければ得ることのできなかつた経験だったのでとても良かった。	
〔研修後の抱負〕 今回の研修では非常に自分の英語力の無さを痛感したため自分の英語の力をのぼすためにさしあたって TOEIC のスコアをのぼすことを目標にしたいと思う。そして HACCP をはじめとした食品の安全に関することを研修でより深く学ぶことができたので食の安全に積極的に関わり知識をいかしていきたい。	

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:環境情報システム学・3年

氏名:加茂 大知

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
〔研修を通じて得た成果〕 今回は、HACCP と GMP 基礎知識修得及び内部監査員養成コースということで、タイで研修を行った。私自身海外に行くのは初めてで、英語での講義というものもこれまでにあまり経験がなかった。事前に日本で学習をしていたが、英語で話されるとまったく別の内容のように聞こえた。そのため、分かる単語を確実に拾って内容理解に努めようと注意深く講師の方の話を聞いた。その結果、ある程度は内容が理解でき、日本とタイでの HACCP、GMP の違いや講師の方の内部監査方法などが分かった。また、この研修では、タイの学生とペアになり講義を受け、タイの街を案内してもらうという経験もできた。タイの人々や食文化、宗教などに触れ、とても刺激的であった。私の片言の英語でもタイの人々となんとかコミュニケーションが取ることができたが、言葉に詰まって、うまく相手に自分の意思が伝わらないこともあり、言葉の壁というものを感じることも多かった。改めて言葉の重要性を痛感した。しかし、研修中は自分から積極的に話しかけることができ、コミュニケーション能力が高まったと感じている。 今後、日本の海外貿易において HACCP、GMP は必要な要素になってくるので、今回タイで研修を行うことができたのは、日本の将来を支える力を養うことができたとっても過言ではないと思う。その第1歩を踏み出すことができたというのが大きな成果なのではないかと考える。	
〔研修後の抱負〕 タイ以外の HACCP、GMP にも日本のものとの違いというのがあると考えられるので、他国のものについても学習してみたいと思う。そのためには、しっかりとした英語力をつけなければならないので、まずは英語を十分に身に付けるところから始める必要がある。そして、将来的にこの研修で得た知識を活かせるようなことに関わっていきたいと思う。	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属:(学部(研究科)・学年)農学部3年

氏名:佐藤 佑哉

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>HACCP 導入義務化に向け、国をはじめ、様々な食品会社が導入に動き出しており、今後 HACCP の知識や監査としてのスキルを身に付けている人材の需要が増えると思い、今回の研修に参加しました。</p> <p>研修は前半に工場・施設見学、後半にタイの学生と合同での講習という構成でした。工場・施設見学では、タイ国際食品研究所(NFI)、魚醤工場、シャーロンポックハンド食品(CP)を訪れました。NFIでは食品の検査を主に行っており、使用している機器はほとんどがオートマチック化されているため、広いラボでも1、2人でこなすことが出来、人的誤差を最小限に抑えるような仕組みになっていました。魚醤工場では、塩漬けした魚を屋外の貯蔵槽で発酵させており、日本でいう黒酢と似たような方法をとっていました。魚醤の製造において微生物繁殖の心配をしましたが、槽内の水分活性が低く保たれているため繁殖を抑制できるようになっていました。CPでは自社で家畜や作物を成育(生育)しており、それによって培われたノウハウを広め、食品の生産性の向上に取り組んでいました。今回はCPの鶏製品の製造ラインを見学しました。ここではニワトリの血抜きから始まり、各部位に切断、加工までを見学することが出来ました。</p> <p>研修後半はタイの学生と合同でのGMP・HACCPおよびGMP・HACCPの内部監査の講習を受けました。講習はすべて英語で行われ、内容を理解するのに手間がかかりました。しかしタイの学生も同様な状況だったため、パートナーとわからないところを互いに補完し合いました。また、タイの学生との交流会や食事を通してコミュニケーションをとり、またタイの街を一緒に回り、タイの文化を堪能することが出来ました。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修ではHACCPの知識を深め、内部監査で求められるものを学ぶことが出来ました。今後は今回得た知識をさらに深め、学生のうちに食品会社のインターンシップなどで、HACCPプランの作成といったHACCP導入の一助を担えるように取り組んでいきたいと思えます。</p> <p>また、研修のほぼ全てが英語で行われたなか、スムーズに聞き取れない、理解できないなどと、私自身の英語における課題を見つけたので、残る学生生活の期間を活かし、ギャップを埋めるよう取り組もうと思えます。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。

学生海外研修報告書

鹿児島大学長 殿

研修参加者 外海卓英

所属:(学部(研究科)・学年)食料環境システム/3年

氏 名: 外海卓英

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ・バンコク、コラート
研修期間	H28、8、16～H28、8、23
〔研修を通じて得た成果〕 <p>GMP および HACCP に関する知識を座学で学びながらも、食品工場に行き、GMP や HACCP に取り組まれている様子を実際に目で見て確かめることができた。</p> <p>工場見学では特に CPF という工場が印象に残っている。GMP のお手本をみるようであり、とてもきれいであった。工場レイアウトをみると原料受け入れから加工、出荷までの製造ラインがほぼ1線になるようにできており、衛生区、汚染区も分かりやすく、社員にも衛生教育が行き渡っていた。</p> <p>工場見学での説明や大学での講義はすべて英語で行われ、終始理解に苦しんだものの良い経験になったし、理解するためにタイの学生とともにコミュニケーションを取りながら学ぶことができた。</p> <p>タイの学生とは、タイ語を教えてもらったり、日本語を教えたり食事(タイ料理)を共にすることで一緒に学んだほとんどの学生と話し、仲良くなれた。今でも Facebook でやりとりしている。</p> <p>研修中は真剣に学び、休み時間や研修後は気楽に異文化交流を楽しむことで充実した日々を過ごすことができた。</p>	
〔研修後の抱負〕 <p>今回の研修で GMP および HACCP に関する知識は間違いなく増えたと思う。研修で学んだことを生かして、HACCP 導入に動く企業の補助を行い、いっしょに HACCP プランをつくってみたい。</p>	

(記入にあたっての注意) この報告書は今後の奨学金支給にあたっての参考となるものですので、詳細(複数頁可)に記載をお願いします。冊子として後に残るものなので記述の仕方にも注意して下さい。また、パソコンでの作成を原則とします。