

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
生物環境学科 3年

氏名: 友納 大誉

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>私は今回の研修でHACCPに関する多くの知識を得ることができた。二日間に及ぶ英語での授業で知識を身につけ、その後工場見学で実践しているところを生で見ることができ非常に貴重な体験ができたと思う。これらの知識や体験はこれから日本がHACCPを必要とする将来に役立つと思う。私自身英語で専門知識を学ぶのは初めてでとても新鮮であったが長い授業を集中して聞き続けることは私にとっては大変な作業であった。またタイの学生とバディを組み一緒に授業を受けたり、食事を取ったりすることで言葉がうまく通じない中で意志の疎通を図り、何とか言いたいことが伝わったり相手が言いたいことが分かったときに初めて違う言語の人との意思疎通する大変さを痛感したが、それ以上に楽しかった。ここで初めて英語のすばらしさを体感した。タイに来て数日は話すのも勇気が要ったが楽しさを知ってからは自分から積極的にタイ人と話しをした。この時期に英語の重要性に肌で感じて気付けたことはとても良いことだと思う。私は今回の研修が初めての海外で初めて他文化に触れた。日本ではありえないようなことが当たり前のように目の前で起こっていくのを目の当たりにしてとても毎日が刺激的で良い経験だったと思った。現地において初めて気づく他文化のすばらしさや、日本の文化のすばらしさが感じられた。この気付きは日本にいたままでは絶対に無かったものなのでこの研修がプラスになっていると思う。他には先輩方と一緒に授業を受けたり、工場見学を行ったりすることで先輩方の勉強に対する姿勢というのは見習うべきものがあると感じた。いつも一緒に授業を受けない先輩やタイ人と英語の授業を受けれるというのがこの研修の利点だと思う。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>後期から卒業研究が始まるため、今回視察で見た食品残業の良いところ、悪いところを参考にして食品加工と栽培など安全を重視した工程管理と検出、評価方法を作っていきたい。それを鹿児島県の食品産業者と共同で開発する事により鹿児島県の食の安全に協力したい。</p>	

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
生物環境学科 3年氏名: 瀬戸口 一真

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>今回、HACCP研修に参加するためにタイに行った。タイの大学での講義、実際にHACCPを進めているタイの企業の工場見学などの研修内容と共に、タイの大学生との交流や宿泊する場所で文化に触れることは私に大きな衝撃を与えた。</p> <p>タイの大学での講義は、すべて英語での講義となっていた。私自身は英語が苦手であり、不安があったが、講義の先生方はわかりやすいような表現を使ってくれたり、ジェスチャーなどで補足してくれたり配慮に事欠かなかった。紙谷先生も重要なところは説明してくださったりしたので、講義内容が全く分からないというような事態にはならなかった。</p> <p>タイの企業での工場見学はタピオカ工場とインスタント麺の工場の二つを見学させてもらった。特にタピオカ工場では、実際のHACCP内容の公開や、シミュレーションなどをしてくださった。普通の見学では企業秘密に当たる部分であるため見ることはできないということなので、大変貴重な経験をさせてもらった。私が何度も社員さんに質問しても、全て丁寧に答えていただき、座学では知りえない現場の空気というものを知ることができた。</p> <p>タイの大学生とは講義の期間中、二人一組でバディーを組んでいた。私とバディーを組んでいた人はとても優しく、タイ語の文字で書かれているとそっとわかりやすいように英語で翻訳してくれたり、食事の時に弁当の料理が私の口に合わなかったと知ると、食堂に連れだしてタイならではの美味しい料理などを教えてくれたりした。研修に行ったほかの学生に話を聞いても、総じてタイの大学生に優しくしてもらったようで、みんな感謝していた。</p> <p>文化交流の面では、タイの寺院や王宮に行った。日本では寺院は飾り立てず、自然との一体感を出しているように感じるが、タイでは仏像などは綺麗に飾り立て、建物自体も極彩色の陶器の破片が埋め込まれてキラキラと光り、豪華絢爛という言葉がふさわしい外見だった。</p> <p>特に驚いたのは、王宮に行ったときに喪服の人が大量にいたことだ。今年タイの国王が逝去されたそうで、タイの人たちが王宮にきているようだ。実際に、タイでの移動中、前国王や即位された新国王の巨大パネルがいたるところで見ることができたり、前国王のご逝去の話をガイドさんが話してくれていた時にも、涙ながらに話してくれていた。国王に絶大な信頼をしていたことが分かる。このことから、日本と違いやタイならではの特徴を知ることができた。</p> <p>この研修で学んだことは、HACCPを実際に施行している工場の悩みや講義内容だけでなく、日本とは違う文化に触れること自体が私には大きな学びとなった。私は今まで一度も海外に出ることがなく、ほかの文化に触れることがなかった。しかし今回タイに行ったことで日本の外から日本の文化を知ることができたり、日本の素晴らしさを再発見することができた。この経験はのちの人生にももちろん就職にも大きな糧となると思う。</p> <p>この研修に関する私の反省点としてはもう少し日本にいる時点でタイに関する情報を集めたり、英語などの言語に関する勉強をしておくべきだったと思う。前の方にも書いたが、今回の講義はすべて英語での講義だった。そして先生方の配慮などで何とか理解することができたが、毎回先生方に甘えることはできない。就職した後も海外に行く経験もあるだろうということを思うと、英語などの日本語以外の言語を習得しておくべきだと思った。</p> <p>また、その国の事前情報を集めておくのはかなり重要で、私はタイの氷や屋台の食べ物はおなかを壊しやすいことを知らなかった。友達の忠告で食べることはなかったが、知っていなければならないことではあるだろう。また、トイレにはトイレットペーパーが無く、またそのトイレットペーパーを便器に流してはならないということを知らなかったために、ホームステイした家にかかなり迷惑をかけていたようだった。相手方に迷惑になるようなことも事前に知っておくべきだと思った。</p> <p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の研修は、色々新しいことを知ることができた。今回のような座学や実験だけでは学べないことを知ることの楽しさや、多文化に触れることの驚きは一度研修に出なければわからないことだった。今後、ほかにも研修があれば、また受けてみたいと思う。</p>	

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
生物環境学科 3年氏名: 中原 勇太

授業科目名	食料環境システム学Ⅲ
研修先(国・地域) 滞在地	タイ ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>HACCPによる監査は授業などで大まかな流れは、やっていたが全て英語ですることは初のことであった。HACCPは国際規格であるのでこれから世界の食品衛生管理において欠かせないものとなってくると思う。さらに、タイの現地のキャッサバの加工工場を見学させてもらうことができた。製造工程の流れから、会社のHACCP監査を実際のやり方を教えていただいた。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>これをどう生かすのかという地域には様々な食品を扱った工場がある。日本の食品は比較的安全であり、比較的世界からの信用も厚いといえるだろう。しかし、東京オリンピックを数年後に控える今、海外からの観光客またはビジネスマンが鹿児島を始めとする、日本各地に集まってこようとしている。国際規格であるHACCPで食の安全を保障する規格を鹿児島に広めることで、鹿児島の食は安全ということの証明が出来る。HACCPを鹿児島の食品会社の方々に知ってもらえるように私たちが活動をして、鹿児島産の食品を手にしてもらう機会を増やすことで貢献が出来ると思う。</p>	

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
生物環境学科 3年

氏名: 廣島 誠浩

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>「英語による食品安全規格HACCP内部監査員養成コースとタイ国食品産業視察研修」でタイ国への研修に約1週間参加した。グローバル化していく食品流通の中で、安全と安心が確保された食品の製造・流通・保存が必要となっている。現代では、アメリカの米国食品安全強化法(2016年)では抽出検査による食品危害を抜き取る方法から、HACCPを基本の考えとした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ようになるなど、食品を取り扱う環境で危害が混入しないことを証明する必要が出ている。この研究では、HACCPとは何か、また、どういった検査項目、危害分析、解決策があるのか理解し、HACCPの有効性と導入義務の意義について学ぶことができ、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した。また、今回訪れた二つの食品工場では、HACCPに基づいた安全技術を実際に確かめることでより一層理解を深めることができた。さらに、タイ国の学生との国際交流はタイ国の人柄や文化を間近で感じられる貴重な経験となった。開発途上のタイ国の街並みは、日本と比べ大きく異なっており、特に、食品の衛生管理は行きとどいてないように感じる部分が多かった。経済事情の違いを理解すると共に、HACCPをさらに普及していく必要性を感じた。今回の海外研修で得ることのできた食品安全・衛生管理技術を地域に活かし、そして、世界でも活かしていきたい。農業や漁業、家畜が盛んな鹿児島県では、加工食品も多く作られており、消費者からの食品の安全性は最も求められていることであるが、HACCPを導入している会社は数少ない。HACCP導入義務化に伴って専門性のある技術が必要であり、今回の研修をきっかけに内部監査員として活躍できる機会が多くなるのではないのかと考える。また、アメリカをはじめとした食品安全強化のためのHACCPは、国内だけでなくすでに世界的に広がっており、英語での対応が求められる中で今回の英語での研修は有意義であったと感じる。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>食品産業は安全を管理し記録し公表することが求められている。日本でもHACCPの義務化などこれに向かっている。今回理解したHACCPと国際的な視野で鹿児島県の食品輸出を管理面からサポートする研究がしたい。その結果、食品産業への就職時の面接できっちりと話ができるところまで自分を高めたいと思いました。</p>	

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
生物環境学科 3年氏名: 長濱 綾音

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>沖縄から4時間ほどかけてタイのバンコクについた。私の想像していたタイのイメージとはかけ離れており、驚くほど都会だった。バンコクから車で4時間ほど移動をしてようやく私たちが約4日間ほど滞在するコラートに到着した。コラートではタイのラジャマンガラ工科大学の学生と3日間の授業と2つの工場見学をともに過ごした。タイの大学ではタイの学生とバディーを組んで一緒に英語でHACCPの授業を受けた。英語での授業は先生の英語の説明を聞きながら資料の英語も読まなければならない、英語があまり得意ではない私にとって少しレベルが高かった。授業の休み時間やお昼休憩はバディーと過ごした。お互い英語はあまり得意ではなかったが辞書などを使ってお互いのことを英語で質問しあった。放課後は歓迎会を開いてくれた。外国の大学の学生と交流できることは滅多にないのでとてもいい経験になった。また、日本との違いに驚いたことがいくつもあった。例えば、タイの学生は皆ペットボトルの飲み物をストローを使って飲むことや、授業の休み時間には皆コーヒーを飲みお菓子を食べていた。そして時間に皆ルーズだったため面白かった。コラートでの4日間が終わると次はアユタヤのゲストハウスでの宿泊だった。ここはとても田舎でWi-Fiもないところだった。ここではタイに住む人々の暮らしを体験することが出来た。ごはんは家の人の手料理を食べた。家は川に面しており、その川で取れた魚を食べた。朝は道を通るお坊さんに食べ物をお供えするタイの文化を体験することが出来た。次の日はバンコクでの観光だった。王宮を見学し、市場にも行った。そして次の日には日本へ帰国した。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>今回の海外研修で私たちはHACCPについて学びに行ったが、2つの工場見学をしている中で自分が疑問に思ったことを質問したり他の人の質問を聞いたりしているうちに目の付け所がわかってきた。今まで何も疑問を持たず見逃していたことも多かったと気づいた。タイの研修が終わった後にある会社の研究系のインターンシップに行ったのだが、タイでの研修のおかげでたくさん疑問を見つけることが出来た。タイの経験は将来私が就職してからも役立つと思った。また、バンコクでタクシーに乗るには値段の交渉から始まる。タクシーを拾い、行き先を英語で伝え値段まで交渉した。簡単な英語で外国の人とコミュニケーションをとれたことがとてもうれしかった。日常会話でジョークなどは言えないが、必要最低限のことは簡単な英語で言い回しが出来るのだと分かってきた。今まで英語に自信が全くなかったが少しは近づくことが出来た。また、もっと英語を話せるようになりたいと思った。少しづつでもこれから勉強したい。</p>	

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
生物環境学科 3年

氏名: 陣之内 あや美

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>この研修はタイに行って英語の授業を受け、英語でハサップについての説明をできる人材を養成するためのものだった。研修はタイの学生との交流もあり、ハサップの事だけではなく、非常に多くの事を学べたと思う。この研修を通して最も学んだことは、英語力を含めたコミュニケーション能力の重要性である。ハサップについて多くの事を学んだが、コミュニケーションができなければ何も始まらないと感じた。英語は、マスターしなければコミュニケーションが取れないというわけではないが、最低限は必要だろう。この研修で自分の英語力とコミュニケーション力の無さを痛感した。これから研究が進んでいく中で英語での交流は必ず求められると思う。その時に自分が伝えたい事を伝える事ができる程度の英語を身に付けたいと感じた。研修中の、伝えたい事が英語で言えなかったり、聞き取る事が出来なかったりという経験を生かして今以上に英語を勉強しようと思う。英語でのハサップ対応ができるように、授業後に実際の工場を視察したが、特に、工場の視察によってハサップ認証の際の監査の練習ができたと思う。視察した工場は既にハサップ認証を受けており、工場の方に案内してもらっている時に危機管理に関してや衛星に対して自分なりに疑問や質問を考えたり、追及したりという体験が出来た。タイ研修以前に日本語でハサップマニュアルの監査を行ったが、実際に工場へ赴いて監査するのは初めてだった。そのため、どんなことを質問すればよいのかがマニュアルを見ただけでは戸惑ってしまったが、工場では自分なりの質問をすることができたと思う。自分なりの気づきや疑問を見つけて解決するという経験は、今後の研究にも必ず必要になる事だ。この研修で、実際に見てマニュアルとの相違を探したり、疑問に思ったりする訓練ができたと思う。就職活動の際も、グループ活動面接などで生かせる経験ではないかと感じた。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>大学院に進学するので、食品の安全について更に知識を深めて鹿児島県の食品業に必要な人材となり就職できるように頑張りたい。</p>	

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
生物環境学科 3年

氏名: 穂吉 亮

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>沢山のタイ人と交流したが、内気、人見知り、陽気、テンションが高い人など日本とあまり変わらない気がした。割合としては日本より陽気な人が多い感じもした。授業中よりは飲み会の時の方が話をする人が多かった。酒の力は偉大ですと感じた。先生からお酒が入った方が英語はスムーズに出てくると言われたが、まさしくそんな気がした。英語の上達には留学生と飲みにケーションをはかり英語の抵抗感をなくすことから始められるといいのかな～と思った。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>今回の海外研修においてタイのRMUTIでHACCPのフードプロセスの安全性の技術について学んだ。その中でフードプロセスの中での危害分析とは何か、食品安全のリスクを考えたりした。それを踏まえて私は地域社会において企業、大学と連携し食品安全における意識づけを徹底させる良いきっかけであると思った。最近ではo157などの食中毒事件がニュースなどで報じられているがこれも食品管理の徹底がなされていない事の証明であると思う。そういったことを起こさないためにも市民や企業を含めたシンポジウムで食品安全技術を紹介し、どうすれば未然予防でき、安全に食を提供できるかと言うのを学ぶと言うのが今後必要ではないかと思う。しかし、日本ではHACCPの導入が海外ほど広まっていないのは事実である。今後はHACCPをするメリットを多くの人に伝え、HACCPでは金銭的な問題も生じるがいかにしてそこを今後の日本の最高水準の食品安全技術に派生させていくことが私たちの使命であり今回学んだ事の大きな意味であると思う。</p>	

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
生物環境学科 4年

氏名: 井口 智貴

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>今回のタイでの研修でラジャマンガラ工科大学の学生とHACCPの研修を行いました。このHACCPというものは、食品製造・加工工程のあらゆる微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法の一つのことです。今回の研修ではタイの学生とHACCPの基礎から学び、実際に工場を見学しました。HACCPについては授業で習ったこともあり、ある程度は知識があったが、座学でしか学んだことがなかったので工場見学といった生の現場でどのように製造されているのか、授業で習っていた重要管理点がどのようになっているのかを目で見て学べて、とてもいい機会でした。偏見かもしれないが食べ物を買うとき、外国の商品に対して国内の商品より安全性に関してはあまり信用していなかったのが今回のタイでの工場見学で製造・加工工程を見ることができたのもとてもいい経験になりました。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>食の安全するためにはHACCPが大切であることを改めて学び、得た経験を活かして、このような知識を鹿児島大学の学生である私たちが地域に広めていくことで鹿児島県の食品産業にいい影響を与えることができると今回の研修から感じました。また、このような衛生管理の知識は食品産業に就職していく中でとても大事であると思うので残りの学生生活の中でより知識を深めていきたいと感じました。</p>	

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 4年

氏名: 山田 大喜

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
<p>〔研修を通じて得た成果〕</p> <p>私がこの研修で学んだことは大きく分けて3つあります。</p> <p>1つ目はボディランゲージの重要性です。研修開始から4日目まではラジャマンガラ大学の生徒とバディを組んで、授業を受けたり、工場を見学したりしましたが、バディの生徒とコミュニケーションをとるときは、どの場面においても身振り手振りが必要不可欠でした。最初はタイの生徒と話すとき、英語で接しようとしたのですが、タイの学生も自分も英語は母国語ではなく、英語を学んでいる立場であったため、うまくコミュニケーションがとれませんでした。そこで恥ずかしさはあったのですが、英語だけでなく、精いっぱい身振り手振りを使って会話をしたところ、ある程度意思疎通ができたことが強く印象に残っています。</p> <p>2つ目はHACCPやISOの制度を詳しく学べたことです。鹿児島大学の専門の講義でHACCP制度の名前や意義はある程度学べたのですが、ISOやHACCPの詳しい内容まではあまり理解していませんでした。そのため、今回の研修である程度理解することが出来たため、食品会社などに勤めた際には今回の経験を役立てたいと思います。</p> <p>3つ目は実際に工場の中に入って、作業をしているところや機械が動いているところを見ることが出来たことで、工場で働いている人や実態を知ることが出来たことです。特に製品を作っている場所だけでなく、製品の質を確認、向上させるためのラボのような場所まで見学できたのは貴重な体験でした。また、大学での先生による講義だけでなく、工場内部監査の様子を、会社の方たちの説明の元見ることが出来たのは、食品企業に勤めたときに直接活かせることだと思います。</p>	
<p>〔研修後の抱負〕</p> <p>タイの学生という、自分とは違う環境に置かれている人に対する身振り手振りでのコミュニケーションの取り方は、就職に活かせるのではないかと感じました。面接で、面接官という自分とは違う立場の人に対して、自分の意思を伝えなければならない場面で、恥ずかしがらずにボディランゲージをしっかりと使っていくことが大事だと思います。</p> <p>また、研修の授業はほぼ全て英語で行われたことから、自分のリスニング力不足を痛感しました。これからより一層リスニング力を鍛えなければならないと感じました。</p> <p>私の学科は食品企業に行き、製造工場に勤めている先輩も多かったため、自分の目で工場を見学できたのは大きかったと思います。就職活動をするときは今回の経験が活かせるのではないかと感じました。</p>	

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 4年

氏名: 宮永 憲一

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 ラジャマンガラ工科大学
研修期間	2017年8月27日～9月3日
〔研修を通じて得た成果〕	
<p>私はこのタイ研修を通して多くのことを学ぶことができました。最近のニュースでよく見られるO157などの問題に対してHACCPを導入することで食品の汚染、異物混入を未然に防ぐことが可能になると思いました。この研修ではどのような部分が重要管理点(Critical control point)に値するかということを考えるものでした。食品工場での国際標準規格を取得しているのはタイでも日本でも変わらないというのが現状だと思います。取得しているから必ずしも汚染、異物混入などの問題が発生しないということではないと思いました。現時点の製造工程が本当に安全なのかを疑い、常に見直していく必要があると感じました。</p>	
〔研修後の抱負〕	
<p>この研修では食品衛生に関する講義、また実際に工場を見学しどのような点に気をつけて食品を製造、加工しているかを見ることができました。このような経験をしたことで、実際に食品工場で働く時に、重要管理点が違うのではないかなどの指摘ができ、務める工場の食品衛生の向上に繋がると感じました。また、このようなことは他の学生はしてないと思うので就職活動の際にうまく面接官に伝えることができればアピールポイントになると思いました。それだけではなく、どの企業に就職するか決める際にもHACCPなどに力を入れているかどうかを見ることによって本当にその会社を信頼して働きたいと思えるからどうかも決まってくると思うのでこういった知識が役に立つと思います。私は4年生で就職活動は終わり、食品会社で働く予定なのでこの研修で学んだ知識を少しでも活かしたら良いと思っています。</p> <p>また、学科の講義で鹿児島の食品工場見学をすることがありました。食品工場では正社員の方だけでなくパート、派遣社員の方など様々な方達が働いており、すべての働いている人の意識を統一して製造の管理をすることは難しいということを知りました。私たち学生も食品衛生を学ぶことも大事ですが、現場で働いている方たちにもこういう研修を行うことで鹿児島の食品工場の品質は向上していくのではないかと考えました。</p>	