

東南アジアなどの食品の安全・機能解析
教育に関する
大学間相互交流プログラム

香川大学農学部

東南アジアなどの食品の安全・機能解析教育に関する大学間相互交流プログラム

実施項目

食の安全・機能性の理解

1)タイの大学での食品製造実習、ハラール食品規制、2)工場の安全管理体制を体験。
3)安全学、冷凍食品学特論など集中講義の履修4)地域の機能性素材とその利用

実践的食品製造教育の理解

ジュース、スナック製造、アイスクリーム製造実習から製造現場の安全教育を学ぶ

食の異文化交流

うどん、トムヤムクンなど伝統料理を学生間で調理し、食文化の違いを知る。

語学力の向上

TOEICの複数受験によるキャリアアップ。
日本語、英語指導教員によるプレゼンテーション技法の学習

インターンシップ 派遣

タイの大学での食品製造実習、ハラール研究からイスラム食品の理解

対象:カセサート大学,
チュラロンコン大学(実習交流),

浙江工商大学,
南京農業大学(研究交流)

協力:タイ・中国の大学
スラポンニチレイ、
サイアムキング
中国キューピー

インターンシップ 受入れ

香川県内の食品企業の協力
香川大学農学部などでの講義、実習

対象:米国 UCD
中国 浙江工商大学他
タイ チュラロンコン大学
カセサート大学
チェンマイ大学

インドネシア ボゴール農業大学、
ガジャマダ大学、ディポネゴロ大学
ブラジル ロンドリナ州立大学

協力:ライオンズクラブ、
三木町によるホームステイの実施、
アイパル

付带的成果

グローバルな食品産業界を理解

学生間グローバルネットワーク形成、企業との連携

自主性、主体性の涵養、語学力の向上

派遣受入プログラム設計の背景 1

教育面での素地：

- 日本の食の安全留学生特別コース（2009-）：企業とのインターンシップの連携、日本語教育教師の協力
- 英語教育：学部低学年からの英会話指導、英語表現力の指導体制が充実（2003年-）
- 食品科学領域教員(1974年以来食品学科の新設)
- 食品安全機能解析研究センター（2010-残留農薬分析、動物飼育室など設備の充実）
- 希少糖（1975-）希少糖生産ステーションなど食品素材製造現場がある。

タイ派遣プログラム

世界の食文化の違いを理解し、海外展開する日系食品企業の現状やタイの食品産業の違いを理解する。英語を使い、人的ネットワークを形成する。

- 1) 食品の安全教育：
 - チュラロンコン大学にてハラル認証制度を学び、最先端の研究を研修し、イスラム社会の食品の安全基準について学ぶ。アレルギー食品表示義務化へのタイ社会の現状やタイでの食の安全認証制度について食品開発研究所にて学習する。
- 2) 実践的食品製造教育：
 - タイの日系食品企業にて安全遵守、環境保全の実践を研修する。タイの大学のパイロットプラントで、スナックなどの食品加工法を実習する。
- 3) 食の異文化交流：
 - タイのトムヤムクン、パクタイなどの伝統料理の調理実習やうどん製造法の紹介を通じ、タイの大学学部生、大学院生等らと食品の安全と食文化について討論する。
- 4) 語学力の向上：
 - 参加学生には、2度TOEICの受験を義務づけ、会話技術の向上を図る。



うどん製造法を英語で説明中の風景

2013/11/ 8 16:59

タイカセサート大学の学生のうどん製造
実習への参加状況



2013/11/8 17:19

企業訪問

スラポン ニチレイフーズ



サイアムキング タイ工場 (みりん製造)

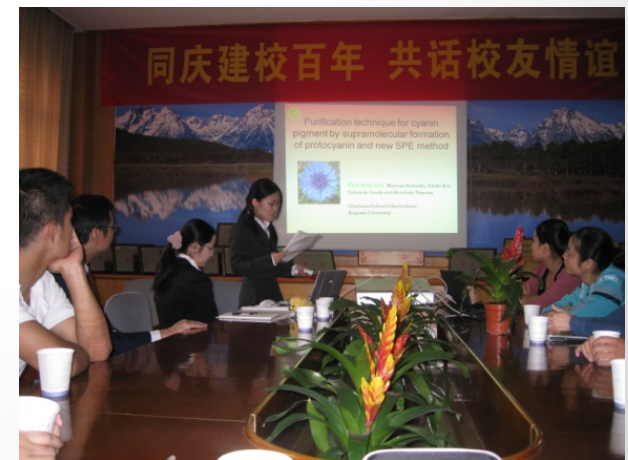
中国派遣プログラム

世界の食文化の違いを理解し、海外展開する日系食品企業の現状や中国の食品産業の違いを理解する。英語を使い、研究交流ネットワークを形成する。

- 1) 食品に関する研究交流：
 - 浙江工商大学食品及び生物工程学院の大学院生と香川大学大学院生並びに南京農業大学の同等の機関と**それぞれの研究成果を披露**し合い、両大学の教員の研究分野を理解し、関連分野や特徴を生かした共同研究の推進を図る。
- 2) 食品製造実践教育：
 - **杭州や蘇州にある食品企業を訪問**し、中国に展開する食品企業の目的、目標、現状の改善点などを見学により理解する。
- 3) 食等の異文化交流：
 - 日本人学生はカレーやお好み焼きを調理し、共に食し、**日本の食文化を紹介**する。日本語学科の学生と交流し、両国の若者の流行など興味があることを会話し、**日本の魅力を紹介**する。
- 4) 語学力の向上：
 - 参加学生には、**英語によるプレゼン**の他、帰国後には、TOEICの受験を義務づけ、会話技術の向上を図る。

感想

- 日本も中国も食に対する意識・関心が似ているのではないかと考えるようになった
- 互いの研究背景・内容が「健康的な食生活」に基づいているように感じた
- 今回の研究交流会を通して、他の国が研究の際に注目する点を知ることができ、今後、私たちが研究を行っていく上で、今までにない新しい視点を得ることが出来たと思う。



キューピー（丘比）



工場見学する前に

キャップを被る（髪の毛を残さず入れる）



手洗い・アルコール除菌



ロールでほこりや髪の毛を除去



靴の裏を塩素消毒

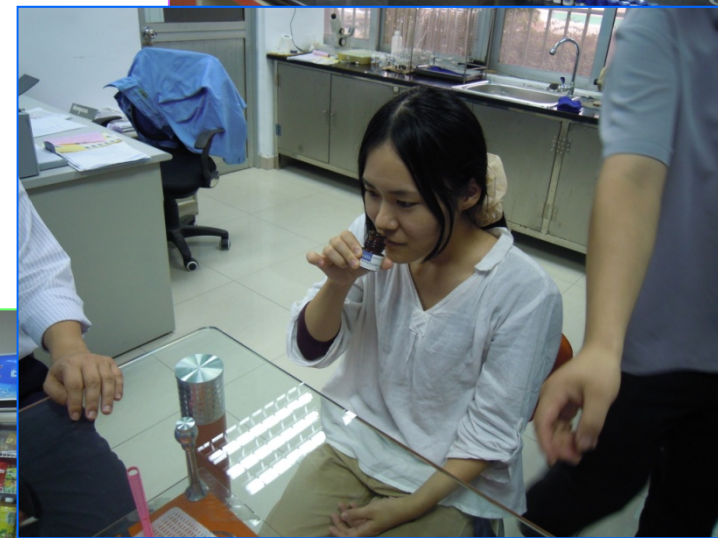


空気体についでいるほこりを除去

高田香料



分析



官能評価

調合



留学生受入プログラム

日本の食品製造技術や食品の安全性を保証する管理体制を理解し、海外展開する日系食品企業の現状や母国の食品産業の違いを理解する。日本語を学び、人的ネットワークを形成する。

- 1) 食品の安全教育：
 - 各自研究室に所属し、食品科学を専門的に理解する。食の安全教育科目「**食品安全分析学特論**」の講義を受講し、残留農薬分析法を実践的に学ぶ。
- 2) 実践的食品製造教育：
 - 地元にある冷凍食品株式会社で2日間製造実習する。トレーサビリティなど**安全を考慮した製造法の最先端技術を体験**する。学内では、うどん製造実習と希少糖を使ったアイスクリーム製造を学ぶ。
- 3) 食等の異文化交流：
 - ○うどん実習、小豆島のオリーブオイル、丸金醤油、かどやのごま油製造などの現場見学を通じ、日本食のおいしさと**伝統的な製造技術**を学ぶ。
 - ○町内民家に**ホームステイ**による日本家庭を知る。
 - ○和服の着付けと**茶道**の学習
- 4) 語学力の向上：
 - 農学研究科で実施中6回、日本語教師のチームの指導により、留学生向けの「**基礎日本語**」科目を受講させ、ショッピングセンターで日本語を活用した買い物を行う。



留学生のコメント

投稿

Santika Karunika
Hello Take who is not Non and not from Chiang Mai. And hello my fellow friends from SS and SV program!
Sort of missing you guys and all those jokes we made through the program now that I'm reading this post and comment (still the explaining type, eh **Brian Chau**?)

Okay, I'll try to answer the questions.
1) I learned a lot of things, from food safety, food manufacturing, and food industry processes and management system. Those are really helpful in order to understand the implementation of basic theories I got through my bachelor degree's classes. Moreover, I experienced the Japanese cultures and daily life, which are very interesting yet meaningful. Even one stroke counts (in calligraphy

コメントする... 投稿する

投稿

Brian Chau
Hahaha. I am Brian. I am not Take. I am not Non, either. 1) I have learned the cultural influences of Japan through its rigorous attention to consumer demands from a total system management perspective. I have taken into account the lifestyle of how each person strives to achieve their best food product whether it be olive oil or shoyu sauce to be part of this rigorous attention. In addition to the rigor, I noticed the easy going attitude of the Japanese where welcoming arms are open to all. On a food safety note, I learned the great paramount of meeting to consumer expectations is like no other. Whereas the Americans sue to get their demands met, the Japanese companies I have encountered buckle to each consumer. On a laboratory standpoint, I learned how to do ELISA and refined my

コメントする... 投稿する

メッセージ

Bestzer Patinya
2時間前にオンライン

1) I learned about Japanese culture, language and food safety. Food safety system in Japanese factory is some different to Thai factory, more safety than Thailand. And I learned about the different culture in each country, what are they thinking and what did they study. Japanese can't eat spicy food, and unlike Thai food, our food

kigkog

2/5(水)

Hi akuma sensei. Sorry I reply you so late, I'm really busy these days. For the first question For factory, it was a good experience, that was my first time to know how to make olive oil, shoyu and other products from seaweed and shoyu. And for lecture class, because I'm a master's degree student, I've studied already! (in some topics) however it was good opportunity for studied again. For laboratory section, my lab was rare sugar with Morimoto sensei, it was my first time to study about rare sugar. It was a little difficult but it was fun too! I learned how

kigkog

Thanks for your opinion!

Second question, My skill of English and Japanese is better, especially English because I used in class, laboratory and for making friends. Before I went to Japan, I was shy to speak but now I'm not shy and try to speak more.

And the last one, Japan is a amazing country, I really want to travel around Japan but I don't have much more money! Haha. Living cost is too high (when compare Thailand) however living quality of Japan is also high. In when I lost this

投稿

We, SV members will do presentation This SS program on February 13th. So I want to know your opinion about

Please tell me your answer about my questions below(๑_๑)!

1) What did you learn through this program?
2) How did you change yourself through program?
3) How was Japan for you? Hahaha

Thank you.

Bestzer Patinyaさんと10人が「いいね!」と書いています。

24人が閲覧

コメントする... 投稿する

派遣受入プログラム成果

私費参加学生の増加：

受け入れプログラム

2011 14名、7大学、4カ国（UC Davis, 南京農業大学、浙江工商大学、カセサート大学、チュラロンコン大学、チェンマイ大学、ロンドンリーナ州立大学）内3名私費参加

2012 15名、8大学、5カ国（UC Davis, 南京農業大学、浙江工商大学、カセサート大学、チュラロンコン大学、チェンマイ大学、ロンドンリーナ州立大学、ボゴール農業大学）内2名私費参加

2013 22名、11大学、6カ国（UC Davis, 南京農業大学、浙江工商大学、カセサート大学、チュラロンコン大学、チェンマイ大学、ロンドンリーナ州立大学、ボゴール農業大学、ガジヤマダ大学、ディボネゴロ大学、中東工業大学）内6名私費参加

•派遣プログラム

2011 12名（チェンマイ大学）内0名私費参加、3名（浙江工商大学）内0名私費参加

2012 13名（カセサート大学、チュラロンコン大学）内1名私費参加、4名（浙江工商大学）内2名私費参加

2013 16名（カセサート大学、チュラロンコン大学）内4名私費参加、8名（浙江工商大学、南京農業大学）内4名私費参加

派遣受入プログラム成果

学生交流と単位互換、私費参加学生の増加：

- 海外連携大学から香川大学大学院入学
- 大学院日本の食の安全留学生特別コース（留学中に面接） 入学
 - 2012 入学生7名中4名、カリフォルニア大学、ロンドリナ州立大学、浙江工商大学、チェンマイ大学各1名
 - 2013 入学生3名中、タイカセサート大学1名
 - 2014 募集5名中、インドネシアの大学1名予定
- 大学院農学研究科 入学
 - 2013 タイチェンマイ大学農学部1名（ダブルディグリー）
 - 2014 タイチェンマイ大学理学部1名予定、中東工業大学1名予定
- 日本人派遣が海外留学、
 - 2013 タイチェンマイ大学農学部1名（共同研究）
 - 2013 ブラジルロンドリーナ大学農学部1名（共同研究）
- 単位互換（国際インターンシップ）
- 2014カセサート大学水産学部カリキュラム1単位参加、
- 2014カリフォルニア大学で香川大学の短期訪問を4単位認定

学内外支援体制

- 食品の安全教育：インターンシップ担当教員の協力、味の素冷凍食品株式会社でのインターンシップ、検便検査教育科目の利用「食品安全分析学特論」
- 食品製造実習：地域住民の協力（味の素冷凍食品株式会社及び小豆島内海町）2日間の作業体験と安全性の理解、小豆島食品製造現場の見学、うどん製造業者
- 食等文化交流：地域交流会の協力（仏生山交流会、アイパル香川）和服の着付け、うどん研究会
- 地域住民の協力（三木町）3日間のホームステイ
- 語学：日本の食の安全留学生特別コース協力日本語教師
- 学生交流

情報網の利用

- Facebook :
- 訪問学生相互や日本人学生とのコミュニケーションの推進、OB,OG連絡網の形成、学生による土日の活動計画の連絡。
- Websiteの立ち上げ :
- 連携大学への交流希望学生の推薦、選抜工程の日程紹介、渡航方法や渡航計画中の注意点の紹介、宿泊所の情報や天候の紹介、日本人学生の紹介
- Dropboxの利用 :
- 滞在中の情報、学生への周知事項など、データの共有化を図る。