

OMU Students 海外留学レポート

Study Abroad Report from the OMU students



プロフィール (Profile)

氏名 (Name) 李鮮花 (Seonhwa Lee)
所属 (School) 生命環境科学域獣医学類
学年 (Grade) 2年

留学先 (Name of overseas institution)
タイ (カセサート大学、タマサート大学、ウエノ
タイバンパー工場、プリマハムタイランド工場)

留学期間 (study abroad period)
2022/8/29~2022/9/3

留学レポート Study Abroad Report

【はじめに】

私がこの演習プログラムに参加したきっかけは、獣医学部のあるカセサート大学を訪れる事ができるという点に惹かれたからです。また日本の企業とタイには深い繋がりがあり、食品の流通に関してはお互いに不可欠な関係にあります。産業動物が関わる食品流通に関して活かした知識を得られる機会は、なかなかないと思い、最終的にプログラムの参加を志願するに至りました。以下簡単にプログラムの行程を記載しています。

- 1 日目 ; 日本出発→タイ到着
- 2 日目 ; カセサート大学にて 2 本の講義 (英語)、農場見学
夜はフジスーパー、VL スーパーにて買い物
- 3 日目 ; 自由行動
ボートで 1 時間ほど寺院巡り、ワットポー、ビッグシーにて買い物
- 4 日目 ; ウエノタイ・バンパー工場にて食品工場を見学
タマサート大学にて 1 本の講義 (英語)
- 5 日目 ; プリマハムタイランド工場にて工場見学、タイ出発
- 6 日目 ; 日本到着

この研修では入国した次の日から、カセサート大学、ウエノタイ・バンパー工場、タマサート大学、プリマハムタイランド社などの、教育機関、食品工場施設を訪れ、講義を受けたり、工場内を見学したりしました。今回はカセサート大学とウエノタイ・バンパー工場で学んだ食品安全管理や、製造ラインの衛生管理の内容についてご紹介したいと思います。又最後にはこの研修を通して私自身が感じたことについてもお話したいと思います。

【プログラム内容について】

【カセサート大学】

カセサート大学では、タイにおける食品の安全性がどのように管理されているのか、食品安全基準の現状を中心に勉強しました。主にカセサート大学の講義では、GAP について学ぶことができました GAP=Good Agricultural Practice とは、農作業の現場におけるハザードリスクをチェック項目にして、それぞれに管理措置が取られているかを確認するという食品の安全性を保障する対策のひとつです。タイの政府が規定する GAP と、J-GAP や ASIAGAP のような国際的に規定される GAP があります。前者では食品安全の最低ラインが提示され、後者ではより厳しいチェック項目が追加されています。チェック項目設定の根底には、食品安全に対する消費者のニーズが反映されています。そして消費者の求める安全性には、食品自体の安全性、食品周囲の土壌、水質などの環境の安全性、食品に関わる人の安全性の三つがあります。このためチェック項目は微生物学的制御等のリスクの観点から、以上三点を中心的に保障するよう定められています。又チェック項目は 5W1H に沿って構成されていました。

食品の安全を守る計画がどのような観点から立てられ、実施され、管理されているのかをここでは学ぶことができました。

【ウエノタイ・バンパー工場】

ウエノタイ・バンパー工場では、キャッサバでん粉 (粉末) から食品添加物となる液体・粉末ソルビトールと、食品となる液体・粉末マルチトールの生産を行っています。そして粉末になった各材料は、砂糖と混合さ

れ袋詰めにした後、日本のメーカーなどに輸出されています。(液糖も同様に輸出されていました。)この生産における多様な製造ラインは、管理室で24時間常にモニタリング制御が行われていたり、現場で人の目による異物混入の有無や大きさの確認が行われていたりして、制御されています。製造ラインの衛生管理を細かく見ていくと、例えば液体ソルビトールまたは液体マルチトールを缶へ充填する際には、まず中に異物が入っていないかのチェック、内部の洗浄、蓋側を上に向け充填する作業を機械により行います。そして最後に蓋を閉める作業は人の手で行われていました。一方、液体から粉末へ加工する作業工程では、まず液体から棒状に加工し、その後砕くことで粉末にするのですが、最終的な大きさや異物混入のチェックは人の目で行われています。そして確認状態によっては(大きさが高頻度でまばらであったり、異物混入が多かったりする場合)その製造ラインを停止させる事もあります。人によるチェックでは、特殊技能を長年の経験で培った従業員をあてがい、確認の精度を維持していました。このように徹底的に衛生管理をする事により、JASなどの品質保証による価値づけを可能にしているのです。



(工場の入り口の様子)

以上がカセサート大学及びウエノタイ・バンブー工場にて学んだ食品の安全基準と製造ラインの衛生管理に関する内容になります。この他タマサート大学ではタイの食文化並びに微生物学的な衛生リスクについて学び、プリマムタイランド社では実際に製造工場内で行われている衛生管理や、製造工程を間近で見ることができました。

【研修中の生活】

当時1バーツ=4円ほどの為替状況でした。現地には、現地のスーパー、フジスーパーが代表的な日系スーパー、V.Lスーパーが代表的なヨーロッパ系のスーパーなどがありました。日系スーパーには、在タイ日本人の人達がよく使用するらしく、現地のスーパーよりは少し値段の高い商品が多くありました。ヨーロッパ系のスーパーには、海外のお菓子や調味料など現地ではあまり買えないような商品が多く、こちらで現地のスーパーよりは割高な感覚がしました。こちらは日本でいう成城石井のようなイメージです。研修中の朝ごはんは夜ご飯はこれらのスーパーで、自費で調達していました。お昼ご飯は、午前中に訪ねた大学や工場施設の先生方とともにレストランにてお話の続きを聞きながら食べました。この時は先生方にごちそうになりました。研修中に初めてタイ料理を食べたのですが、味はスパイシーが八割、その他二割くらいで、辛い印象が強かったです。様々な香辛料を用いており豊富な味がしました。またタイで有名なココナッツを用いた料理も多く、スープに用いられ、ココナッツアイスやココナッツジュースのようなスイーツに用いられ、用いられていました。今回三日目に自由行動の時間が用意されていたのですが、安全面から二人以上で行動する事が条件で、それ以外は自由に計画を立て観光を楽しみました。私はタイの三大寺院の一つであるワットポーを観光しました。その他にもボートに乗って寺院巡りをしたり、現地のスーパーに行き、タイの調味料をお土産に購入したりして満喫する事ができました。しかしタイはスコールが多く、急な雨に当たる事が頻繁にあるため雨傘は必須でした。現地の人から話かけてもらえることが多く、観光客向けに英語を話せる人も多いので、会話を楽しむことができるのも、タイの魅力の一つです。(ただし有名な観光地やローカルな場所ではぼったくりがあるので、注意が必要です。)





最後にこの研修は、普段座学で学んだ知識を実際に見て、聞いて、感じたことを現場の方に尋ねる事ができるという大変貴重な機会でありました。食品生産現場では、衛生管理基準及び生産ラインにおいて、このように細かく制御されていると身をもって感じ、その場に携わる仕事も面白そうだと考えるようになりました。私にとっては、食品衛生の現場に従事する獣医師像について、イメージを持ちやすくなったという事が一つ今回の研修における成果だと考えられます。そして他の同行した学生の主体的に学びに行く姿を見、先生方のお話を聞くことで、今後の勉強のモチベーションにも繋がりました。また食生産に関する活きた知識を得る場面の多いこの研修を通して、これからまずは学んだ事のまとめをしっかりと行い、周りの人たちに発信できるようにしていきたいと思いました。少しでも食生産やタイの食文化、日本の食品企業について興味のある人にはぜひ参加する事をおすすめします！