



海外探検隊バリューチェーンプログラム Thailand Program



タイの食品加工会社で現場体験！

2016年3月に東京海洋大学の学生2名とチュラロンコン大学の学生2名が、タイ・サムサットコーン県にあるタイユニオン社で研修を行いました。



Waw
チュラロンコン大学

門田 幸音
食品生産科学科2年
(海外探検隊5期生 派遣国:香港)

徳満 奈々子
食機能保全科学専攻修士1年
(海外探検隊2期生 派遣国:タイ)

Fon
チュラロンコン大学

海外探検隊バリューチェーンプログラム

2016年3月から、シーフードのバリューチェーンを学ぶ新しいプログラムが、海外探検隊プログラムに加わりました。その名も「海外探検隊バリューチェーンプログラム」(TANKENTAI Value Chain Program)といいます。バリューチェーンとは、「調達→生産→物流→販売」などのサプライチェーンや、技術開発、人材育成などの企業活動が、一連の流れの中で付加価値を生み出していくものととらえ、そうした付加価値を生み出す企業の活動や経営手法を意味しています。

海外探検隊は、これまで主にアジアに学生を派遣するプログラムでしたが、バリューチェーンプログラムの開発により初めてアジアを超え、ついに北欧まで広がりを持つようになりました。具体的には、サーモンの養殖事業に着目し、ノルウェーで養殖されるサーモンが、アジアにあるタイの食品加工工場加工され、その後、日本をはじめ、世界各地に輸出されるプロセスを学びます。

2016年3月にはタイの食品加工会社(タイユニオン社)、そして同年9月にはノルウェーのサーモン養殖会社(セルマック社)にて、学生たちの研修を実現します。今回の報告書では、2016年3月にタイユニオン社で実施されたバリューチェーンプログラム(3週間)について、参加した学生よりご報告します。

企業研修：タイユニオン

品質管理部門と生産部門の研修についてご報告いたします。この二つの部門で、12日間の研修期間の半分以上の時間をかけ、まさに食品加工の現場で研修をさせていただきました。

品質管理部門では、食品としての安全を守るための、製造ラインにおける工程を学びました。サーモンの質の確認から、解凍、洗浄、加工、包装、検品、そして箱詰めまで、多くのチェックポイントが設けられて、確認項目の具体的な温度や濃度、確認の頻度など、非常に細かく教えていただきました。チェックポイントは、リスクを予測して未然に防ぐ、という観点から作られており、あまりの項目の多さに驚くとともに、安全な製品を届けるための努力に感銘を受けました。また、原料のサンプリングについても教えていただきました。サーモンを解体し、その肉や皮に欠陥がないかを確認する作業で、欠陥があった場合は写真を撮り、供給者側に報告をしていました。サンプルに使われるサーモンの数はとても多く、それだけ原料の品質は重要なのだと知りました。これらの研修は、製造ラインを間近に見て、時には実際に触りながら行いました。それによって、品質管理の具体的なイメージが出来たことはもちろん、安全な製品を製造することがいかに重要かを理解できました。将来働く際に、たとえ加工の現場での勤務でなくとも、品質管理の重要性は忘れずに働かなければならないと思いました。

生産部門では、歩留まりと作業効率に注意して製品を加工していることを学びました。タグを使用して各従業員の作業効率をチェックしたり、副産物的な製品（By product）を製造して歩留まりを上げたりと、様々な工夫がなされていました。品質管理部門と同様に温度についても確認していたのですが、こちらは作業をしやすい硬さのサーモンの温度を品質管理部門より狭い範囲で設定し、その範囲内になるようにしていました。作業効率を上げる、という言葉を聞くと、人間の技術を向上させたり、機械を導入したり、という加工する側のことばかり考えていたのですが、加工される側の状態を整えるという方法もあるのだと知り、目から鱗のようでした。

生産部門では、エビ工場でも製造の流れを教えてくださいました。サーモンの加工と重なる部分も異なる部分もあり、エビ加工のよい点をサーモン加工にも取り入れられるのではないかなど、考えを深めることが出来ました。また、エビ加工自体も非常に奥が深く、もっと勉強したいと思いました。サーモン加工でも、エビ加工でも、日本人向けの製品をタイで作るということで、味に対する感覚のギャップを埋めるために様々な工夫をしていました。グローバル化の進む今、こうした工夫はどんな分野でも必要なのだと感じました。

この研修の中で、温度一つをとっても品質管理の視点と生産の視点があったり、サーモンの加工とエビの加工を比べたりと、様々な観点から物事を見て考えることが多くありました。異なる観点からものごとを見ることで、新しい発見があり、より良いものを生み出すことが出来ることを学びました。食品加工の現場を知ることはもちろん、考えを深めたり、様々なものの見方を知ったりと、今後活かせる学びの多い日々を過ごすことが出来ました。

また、関わってくださる方々の温かさを強く感じました。約3週間の研修は、タイ人パートナーのWawとFonとともに過ごしたのですが、工場での研修中だけでなく、市街地に出かける際や休日も、タイ語の通訳をしたり、タイの文化を教えてくださいたりと、本当に助けられました。また、私たち日本人にとっての当たり前、「なぜ？」と問われることも多く、日本の文化を見つめ直すきっかけにもなりました。東洋冷蔵社員の梅津さんは、研修中、私たちのことを非常に気にかけてくださり、どういう部分に注目すべきか、どんな部分に苦労があるかなど、様々なお話をしてくださいました。些細な質問にも熱心に答えてくださり、より深く考え、学ぶことが出来ました。多くの方々を支えられた今回のプログラムに参加させていただき、本当に感謝でいっぱいです。

(門田 幸音)



企業研修：タイユニオン

研究開発の部署では、工場内で顧客へのサンプルを作成する作業を見学しました。工場に入る前にどの商品のどの部分を見ているのかについての書類を見ました。新商品を開発する部署という印象が強かったのですが、水産加工のためむしろ鮮度や品質を重視し、顧客の要望に沿って高品質を突き詰めていく部署でした。

研究の部署では、品質を検査する作業を行っており、物理的分析・化学的分析・微生物的分析の3つに分かれていました。物理的分析では、手作業でツナの欠陥を調べる作業を見学しました。骨・鱗・血合肉など細かく記録しており、ツナ缶生産世界一の企業だからこそ品質管理の地道な努力は欠かせないのだと感じました。化学的分析では、抗生物質と化学物質を分析していました。分析基準はそれぞれの国の基準で行っていると聞き、改めて世界に広く商品を作る企業だと感じました。

マーケティングの部署では、顧客との取引における基本的な書類や取引条件を学習しました。食品企業の仕事の中でも専門とは異なる分野を学べ、新たな刺激となりました。マーケティングが顧客の要望を聞き、企画し、製造・品質管理・物流・在庫と共に確認・相談して製品を作っていきます。そのため、販売戦略や顧客確保を考える部署というだけでなく、顧客との信頼の上のビジネスをするため製品の全ての流れを広く深く把握する必要がある部署だと感じました。

最終日にはマーケティングの方と12日間の研修の総確認をプレゼンテーション方式で行いました。同時に、私たちから「オリジナルの提案」と「日本語」を発表しました。「オリジナルの提案」は、感謝の気持ちを伝えたいと共に、私たちを受け入れて下さったことに何か利点を残したいという気持ちがあり作成しました。研修で学んだ方法や考え方を有効に活かして、従業員の方々がよりよく作業できる提案を考えました。発表前に提案を現地の日本人の方に聞いていただいたところ、一つの案はすでに試されて

いて、失敗していたことがわかりました。なぜ失敗してしまったのか、改善するならどこに気をつけるべきなのか、さらに深く勉強でき、改善案へのヒントをいただきました。「日本語」として、タイ人向けの日本語の簡単な会話リストと、工場に来る日本人向けの日本語付きの工場内に入る際の身支度等の掲示物をタイ人学生と協力しながら作成しました。興味深く聞いていただき、私たちも感謝を伝えることができ、とても嬉しかったです。

タイ人学生がいたことで、研修内容を詳細に学ぶことができ、さらに専門分野について英語で議論することができました。知識として得たことをさらに、英語でどう説明したら互いの理解に繋がるかという訓練ができたことはとても良い経験となりました。また、滞在中の活動の幅が広がりました。研修後の食事や生活がよりしやすくなり、研修がない日も現地に詳しくないと行けないようなところに行けました。リアルローカルをより感じることができました。

タイの食品企業での研修によって、将来の目標を具体的にする貴重な経験ができました。タイ人から女性としてパワフルに働くという目標をいただきました。タイでは多くの女性が責任ある仕事をこなし、貢献している姿に刺激を受けました。現地の日本人の方から食の豊富な知識・食への熱い思いを持って働くという目標をいただきました。就職後もひたむきに勉強し、将来自信を持って食べてほしい商品を届けたいです。そして、海外で働くという漠然とした目標ではなく、海外と戦える日本の良さを売りにする商品を作りたい、海外と協力して世界のニーズに応える商品を作りたいなど、「どう海外と繋がる仕事をしたいのか」を深掘りして考えていくべきだと感じました。この経験がゴールではなく、新しいスタート。熱い思いを持って働くひとりの女性となれるように、これからも自分らしく日々努力していきたいです。ありがとうございました。

(徳満 奈々子)



帰国後、プログラム実施にご協力頂いた東洋冷蔵本社を訪問し、プログラムの報告を行いました。東洋冷蔵社長、取締役会メンバー、タイの水産ビジネスをまとめる中堅社員や本学出身の若手社員など多くの皆様に御出席いただき、本学の学長、副学長も同席のもとプログラムの成果を報告しました。

当日は、12日間の研修内容と私たちが感じたことを発表させていただきました。東洋冷蔵の川上社長をはじめ、多くの方々に聴いていただき、とても感謝しています。話しやすい雰囲気を作ってください、伝えたいことをしっかり話すことができました。

私たちが研修した内容についてエキスパートである社会人の方々から、「当たり前になっていたことを、新しい視点から見た意見が聞けてよかった。」など多くのコメントをいただき、私たちもさらに勉強になりました。

お忙しいところ、学生である私たちを受け入れていただき、現地の研修だけで終わることなく、その振り返りの報告会という大変貴重な機会をいただけたことに、あらためて感謝の気持ちでいっぱいになりました。

今後、海洋大学にも東洋冷蔵にも、そして食品業界にも貢献できるような必要とされる人材になり、活躍できる力をつけていきたいです。

(徳満 奈々子)



川上社長はじめ13人の方が、お忙しい中、発表を聴きに来てくださいました。その中には海洋大学、そして水産大学の先輩方もいらっしゃり、海洋大学と東洋冷蔵の繋がりを感しました。学長、副学長も来てくださり、大変嬉しく、感謝するとともに、大学代表であるという責任を感じました。

発表は非常に緊張したのですが、温かい雰囲気の中で聴いてくださったおかげで、無事に発表をすることが出来ました。こうして改めて発表の機会をいただいたことで、私自身が何を強く感じ、何を学んだのか、ということが確認できました。また、東洋冷蔵が実際に改善したいと考えている点や、事業に対する想いもお話いただきました。企業の方から、こうした具体的なお話をお聞きできたのは初めてで、非常に勉強になりました。

タイでの研修、そして日本での発表と、貴重な経験をさせていただき、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。今回の経験を活かし、グローバルな視野と仕事への誇りを持って働く社会人になれるよう、日々努力していきたいです。

(門田 幸音)



東洋冷蔵 川上社長、東京海洋大学 竹内学長をはじめ探検隊バリューチェーンプログラムを日本から支えてくださった皆様との一枚